

יאללֵה מתחילִים!

🔪 **ברוסקטה פיקנטית מעושנת** – פוקצ'ה עם רוסטביף מעושן, סלסה פלפלים ובצל קלויים, פלפל חריף קלוי מעושן, שום ועשבי תיבול, טחינת חצילים, מיקרו בזיליקום – **78**

קצוות שרופים – קוביות חזה בקר מקורמלות ברוטב ברביקיו קנזס סטייל, מוגש עם קריספי בטטה – **72**
(קצוות שרופים היא מנה בכמות מוגבלת ולכן יתכן ויגמר)

פסטרמה פוטין – פסטרמה בסגנון ניו-יורק מפורקת, וופל צ'יפס, דמי גלאס, איולי חרדל גרגרים ובצל ירוק – **74**

טקסס ברביקיו נאצ'וס – נאצ'וס עם תבשיל שעועית צ'ילי מרגז מעושן ובקר, גוואקמולי, חלפניו כבוש וסלסת פיקו דה גאיו – **68**

טאקוס צלעות – מיני טאקוס במילוי בשר צלעות מפורק, מיונז צ'יפוטלה, סלסה רוחה וגוואקמולי – **64**

חומוס בשר – חומוס ביתי בתוספת בשר צלעות מפורק, מוגש עם לחם הבית – **72**

מערב "פוגש" מזרח – בשר צלעות מפורק, קולסלאו, מיונז סריאצ'ה, נבטי אפונה, מוגש בבאו-באן – **78**

קרפצ'יו פילה בקר – שום קונפי, סלסת פיקו דה גאיו, מ'יקרו בזיליקום, שמן זית ובלסמי – **69**

פופרס עוף קריספי – נגיסי עוף סופר קריספי, מוגש עם איולי צ'יפוטלה וצ'ילי מתוק – **59**

🔪 **פופרס אש** – נגיסי עוף סופר קריספי מוקפץ ברוטב באפלו מזרח תיכון, מוגש עם רוטב ראנץ' – **62**

כנפיים מטוגנות – מוגש עם מקלוני ירקות ורוטב ראנץ', רטבים: ברביקיו צ'יפוטלה דבש // באפלו מזרח תיכוני חצי קילו – **52** // קילו – **98**

עלִים וקלָזיים

סלט סמוקהאוס של הארווי – חזה עוף ברוטב ברביקיו, פייקון כבש, עלי חסה, עגבניות, בצל קריספי, אבוקדו (בעונה) ברוטב ראנצ' – **89**

סלט קיסר – עלי חסה, קרוטונים וקשיו פרמזן ברוטב קיסר – **49**
תוספת עוף בגריל – **29**
תוספת בריסקט מעושן – **40**

סלט פנצנלה – עגבניות שרי, מלפפון, פלפל קלוי, בצל סגול, בזיליקום וקרוטוני שום ברוטב בלסמי שמן זית – **52**
תוספת עוף בגריל – **29**
תוספת בריסקט מעושן – **40**

חציל שרוף על הגריל – סלסה פלפלים קלויים ובצל, טחינה חצילים מעושנת, שום קונפי, מ'יקרו בזיליקום – **54**

לחם פוקצ'ה ומטבלים – טחינה עם חציל מעושן, עגבניות שרי קלויות בזיליקום ושום קונפי, טפנד זיתי קלמטה – **38**



המעשנה שלִ

OLD HICKORY PITS

אנו מעשנים את הבשרים שלנו עם עץ היקורי מיובא מארה"ב **מדי יום עד כ - 18 שעות, לכן לפעמים יגמרו חלק מהנתחים. אז...סליחה מראש אם נגמר!**

הרכיבו את הפלֵטה המעוֹשנת שלכם

בריסקט **14** שע' עישון ל-100 ג' – **40**

פסטרמה ניו יורקית **14** שע' עישון ל-100 ג' – **42**

בשר צלעות מפורק **18** שע' עישון ל-100 ג' – **41**

רוסטביף במעטפת פלפל שחור **4** שע' עישון ל-100 ג' – **40**
(מוגש בטמפרטורת החדר)

כרע עוף מזוגג בברביקיו **2** שע' עישון – ליח' – **38**

צ'וריסוס כשעה עישון – (2 נקניקיות) – **32**

ביף ג'רקִי – **קלאסי** // **טריאקי** // **ספייסי ברביקיו** – 50 ג' – **45**
ביף ג'רקִי טעימות – 100 ג' – **85**

בחרו את התוספות:

צ'יפס מתובל במסקיט – **38/24** // צ'יפס בטטה – **48/34**

וופל צ'יפס בלגי – **46/32** // טבעות בצל – **36**

תפו"א מרוסקים לפירה, ציר בקר ובצל ירוק – **32**

אורז רואדהאוס פלפלים קלויים ובצל מטוגן – **32**

תבשיל שעועית צ'ילי מרגז מעושן ובקר – **42**

סלט קולסלאו – **16** // סלט הגינה – **32**

סטייקים ועיקריות

מדליוני פילה בקר – 250 ג'

תפו"א מרוסק על הקליפה עם באטרבלנד שום ועשבי תיבול, סלט הגינה ורוטב דמי גלאס – **198**

שאטובריאן – 500 ג'

הנתח העסיסי של הפילה, עם רוזמרין בוער על בורבון, מוגש על פלטה לوهטת עם 2 תוספות לבחירתכם ורוטב דמי גלאס – **409**

אנטריקוט קאובוי מיושן – 350 ג'

תפו"א מרוסק על הקליפה עם באטרבלנד שום ועשבי תיבול, סלט הגינה ורוטב צ'ימיצ'ורי – **235**

ספייריבס בקר

תערובת תיבול ברביקיו, מעושן 8 שעות עם עץ היקורי, מוגש עם צ'יפס מתובל במסקיט וקולסלאו – **40** ל **100** ג'
(המשקלים משתנים, שאל את המלצר לגבי זמינות)

עוף בורבון מייפל

ירך עוף ללא עצם מעושנת וממולאת באורז רודהאוס, זיגוג של ברביקיו, ריבת פייקון כבש ובצל עם מייפל ובורבון, צ'יפס בטטה וקולסלאו – **128**

הארוויס פיטמאסטר פלֵטה ~ 1.2 קילו

אנטריקוט, בריסקט, קצוות פסטרמה שרופים, ספייריבס בקר,כרע עוף מעושן, צ'וריסוס, קולסלאו, 2 תוספות לבחירה - 550 (מומלץ ל 2-3 אנשים)

הסנדוויצים של האַרְווי

מוגש עם צ'יפס או סלט ירוק

ניתן להחליף בטבעות בצל – 12 // צ'יפס בטטה – 10

הארוויס טקסס ביף דיפ – 250 ג' בריסקט מעושן, בצל מקורמל, עגבנייה, איולי חרדל, לחמנית ג'בטה כפרית, ציר בריסקט – **118**

פסטרמה ניו יורק – רזה או עסיסי בחירה? 250 ג' פסטרמה מעושנת בעץ היקורי, לחמנית ג'בטה כפרית, חרדל ומיונז, לצד קורנישון בייבי – **118**

טקס מקס צ'יקן קלאב – חזה עוף במרינדה על הגריל, פייקון כבש מעושן, גוואקמולי, עגבנייה, חסה, מיונז צ'יפוטלה פיקנטי, לחמנית ג'בטה – **98**

סמוקהאוס בורגר – 250 גר' בקר מנתחי אנטריקוט ובריסקט, ברביקיו דבש וצ'יפוטלה, חסה, עגבנייה, חמוצים, בצל קריספי ואיולי חרדל – **98**
תוספת צ'אדר צמחוני – **9**
תוספת ריבת פייקון ובצל עם מייפל ובורבון – **22**