

# HOGYAN KÉSZÍTJÜK, ÉS MI AZ A BARBECUE?

A BBQ egy sütési technika, mely során fával, faszén parázzsal, indirekt módon, alacsony hőtartományban (100–150 Celsius), hosszú órákon át egyszerre sütjük, füstöljük, gőzöljük a húst, a speciálisan erre a célra készített szmoker sütőben.



## // 1790 ft ELŐÉTEL

Helyben füstölt, brandys csirkemájpástétom, ghí vajjal, pirított kaláccsal, kovászos uborkával, Maldon sóval.

## TÁLAK CLASSIC & KOMBÓ

### EGYSÉGESEN, AZ ALÁBBI KÖRETEKKEL TÁLALJUK;

- // Cheddar sajtos snidlinges burgonyapüré
- // Majonézes lilahagymás kukoricasaláta
- // Amerikai coleslaw saláta
- // Jégсалáta balzsam dressinggel és jalapeñoval
- // Friss bagett
- // Cheddar sajtos babos mártogató
- // Házi BBQ szósz

## CLASSIC TÁLAK

- BBQ CSIRKECOMB (3DB) // 1890 ft
- ST. LOUIS CUT SERTÉS OLDALAS TÁL // 2690 ft
- PORK BELLY (SERTÉS CSÁSZÁRHÚS) // 2490 ft
- AUSZTRÁL ANGUS MARHASZEGY (22 DKG) // 4490 ft
- LAZACFILÉ (MIN. 25 PERC ELKÉSZÍTÉSI IDŐ) // 2990 ft

## KOMBÓ TÁLAK

☺ vagy ☺☺ személyes változatban

- BBQ HEROES TÁL 7 FÉLE HÚSSAL // ☺ 3990 ft // ☺☺ 6990 ft  
/ marhaszegy, oldalas, pork belly, pulled pork,  
pulykamell, csirkecomb, kolbász /
- FAVOURITE BBQ TÁL // ☺ 4290 ft // ☺☺ 7990 ft  
/ 15 vagy 30 dkg marhaszegy; 2 vagy 4 csont oldalas /
- ORIGINAL BBQ TÁL // ☺ 4590 ft // ☺☺ 8490 ft  
/ 10 vagy 20 dkg marhaszegy, 2 vagy 4 csont oldalas,  
1 vagy 2 pulled pork szendvics /

## CRAZY SZENDVICSEK

vegyes körettel: tortilla chips, majonézes lilahagymás kukoricasaláta, jégсалáta balzsam dressing és jalapeñoval

- PULLED PORK SZENDVICS // 1890 ft  
/ extra sajt + 200 ft /
- PULYKAMELL-CAMEMBERT ÁFONYÁS SZENDŐ // 2290 ft  
/ GRILLED /
- REUBEN SZENDVICS // 2990 ft  
/ GRILLED / marhaszegy, házi szósz, cheddar, savanyúkáposzta /
- UNLIMITED PULLED PORK SZENDVICS // 5990 ft  
/ amennyit csak meg tudsz enni egyedül 1 óra alatt!  
nem állandó termék, kérdezd kollégáinkat /

## EXTRA HÚSOK

- + 1 CSONT OLDALAS // 750 ft
- + 1 CSIRKECOMB // 420 ft
- + 10 DKG MARHASZEGY // 1800 ft
- + 15 DKG PULLED PORK // 800 ft
- + BBQ SZÓSZ // 200 ft
- + EXTRA CSÍPÓS BBQ SZÓSZ // 200 ft

## DESSZERT

- SAJTTORTA POHÁRBAN // 990 ft  
/ aktuális kínálatról kérjük érdeklődjön kollégáinknál /

## HÚSOK ELKÉSZÍTÉSE

- ANGUS MARHASZEGY // 12–16 óra; Maghőmérséklet ☺ 92°C
- ST. LOUIS CUT SERTÉS OLDALAS // 6–10 óra; Maghőmérséklet ☺ 88°C

- PULLED PORK & PORK BELLY // 12–15 óra; Maghőmérséklet ☺ 93°C
- KOLBÁSZ // 4 óra, ☺ 120°C-on
- SZÁRNYASOK // 3–5 óra, ☺ 120°C-on

# GYEREKMENÜK

**BBO**  
Heroes

## **KALÓZ TÁL** // 0 ft

/ A gyerekek kapnak egy üres tálát amibe összegyűjthetik a zsákmányt az asztalról :)



## **1 CSIRKECOMB** // 650 ft

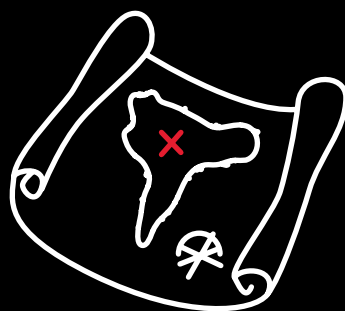
+ 1 VÁLASZTHATÓ KÖRET  
+ BAGETT

## **PULLED PORK SZENDVICS** // 790 ft

10 DKG HÚSSAL

## **1 CSONT OLDALAS** // 990 ft

+ 1 VÁLASZTHATÓ KÖRET  
+ BAGETT



# WHAT IS BARBECUE AND HOW DO WE SMOKE THE MEATS?

Barbecue is a cooking method. Using wood, charcoal, indirect heat, low temperature (100-150 Celsius), and many hours of smoking in a specialized smoker.



## //1790 ft STARTER

Smoked chicken liver pate with brandy, ghí butter, roasted scone, soured cucumber, maldon salt.

## PLATTERS ALL CLASSIC & COMBO

### SERVED UNIFORMLY, WITH THE FOLLOWING SIDES:

- // Cheddar cheese smashed potato with fresh chives
- // Mayo corn salad with red onions
- // Coleslaw
- // Ice lettuce with balsamic dressing and jalapeño
- // Fresh baguette
- // BBQ Baked beans with cheddar
- // Homemade BBQ sauce

## CLASSIC PLATTERS

**CHICKEN DRUMSTICKS (3 PIECES)** // 1890 ft

**ST. LOUIS CUT PORK RIBS** // 2690 ft

**PORK BELLY** // 2490 ft

**AUSTRALIAN ANGUS BRISKET (22 DKG)** // 4490 ft

**SALMON FILLETS (MIN 25 MINUTES PREPARATION)** // 2990 ft

## COMBO PLATTERS

for 2 or 4 person

### BBQ HEROES PLATTER

**WITH 7 KINDS OF MEAT** // 2 3990 ft // 4 6990 ft

/ brisket, ribs, pork belly, pulled pork, turkey, chicken, sausage /

**FAVOURITE BBQ PLATTER** // 2 4290 ft // 4 7990 ft

/ 15 or 30dkg brisket; 2 or 4 ribs /

**ORIGINAL BBQ PLATTER** // 2 4590 ft // 4 8490 ft

/ 10 or 20dkg brisket; 2 or 4 ribs, 1 or 2 pulled pork sandwich /

## CRAZY SANDWICHES

with mixed sides: tortilla chips, mayo salad, ice lettuce with balsamic dressing & jalapeño

**PULLED PORK SANDWICH** // 1890 ft

/ extra cheese + 200 ft /

**TURKEY-CAMEMBERT CHEESE**

**AND BLUEBERRY SANDWICH (GRILLED)** // 2290 ft

**REUBEN SANDWICH** // 2990 ft

/brisket, homemade sauce, cheddar, sauerkraut /

**UNLIMITED PULLED PORK SANDWICH** // 5990 ft

/ Unlimited pulled pork sandwiches for 1 hour/1 person.

Please ask our colleagues for availability /

## EXTRA MEATS

+ 1 RIB // 750 ft

+ 1 CHICKEN DRUMSTICK // 420 ft

+ 10 DKG ANGUS BRISKET // 1800 ft

+ 15 DKG PULLED PORK // 800 ft

+ BBQ SAUCE // 200 ft

+ EXTRA HOT BBQ SAUCE // 200 ft

## DESSERT

**CHEESECAKE IN A CUP** // 990 ft

/ Please ask our collage for the actual offer /

### OUR METHOD

**ANGUS BRISKET** // 12-16 hours; core temperate 🔥 92°C

**ST. LOUIS CUT RIBS** // 6-10 hours; core temperate 🔥 88°C

**PULLED PORK & PORK BELLY** // 12-15 hours; core temperate 🔥 93°C

**SAUSAGE** // 4 hours, 🔥 120°C

**POULTRY** // 3-5 hours, 🔥 120°C

# KIDS MENU

**PIRATE'S PLATTER** // 0 ft  
/ Kids get an empty plate and they can gather the spoils like pirates :)



**1 CHICKEN DRUMSTICK** // 650 ft

+ 1 SIDE  
+ BAGUETTE

**PULLED PORK SANDWICH** // 790 ft

10 DKG PORTION

**1 RIB** // 990 ft

+ 1 SIDE  
+ BAGUETTE

**BBO**  
Herves

