

القائمة الكاملة — Peachtree Sporting Club

نكهة الجنوب بروح اللعبة

1503-305 (470) · 30303 جورجيا، أتلانتا، الطابق الثالث، Peachtree Street NE 207

THE TEE BOX (المقبلات)

ثلاثية المذاق الكبرى — 15\$

تشكيلة افتتاحية تُقدّم على الطاولة من أجنحة PSC المقرمشة، وقطع البريتزل الدافئة، والمخللات المقلية الذهبية — أول رشفة، وأول لقمة، وأول فوز في اليوم.

خبز Smokehouse المسطح — 14\$

دجاج مدخن يتوزّع فوق خبز مسطح بخمسة أنواع من الجبن الذائب مع الهالابينو والبصل الأحمر ورذاذ صلصة الشواء المدخنة، يجمع بين الحلاوة واللذة ولمسة حرارة معتدلة تماماً.

الطماطم الخضراء المقلية — 12\$

طماطم خضراء مقلية على الطريقة الجنوبية، مقرمشة من الخارج وطرية من الداخل، تُتوّج بفئات جبن الماعز الكريمي ومرّبي الفراولة بنكهة لحم الخنزير المقدّد (Bacon) الحلو المالح.

رقائق Chips مع صلصة الجبن — 9\$

رقائق التورتيللا المقلية المقرمشة تُقدّم مع صلصة الجبن الأبيض الدافئة وصلصة البيكو دي غايو الطازجة — كريمية، مالحة، نابضة، ومصنوعة للغمس بلا توقّف.

قطع البريتزل المخبوزة — 10\$

قطع بريتزل دافئة بنكهة الزبدة تُقدّم مع صلصة جبن البيرة الناعمة وخردل الديجون بالعسل لتمنحك اللقمة المالحة الحلوة المثالية.

المخللات المقلية — 6\$

شرائح مخلّل مقلية حتى الذهبية والقرمشة، تُقدّم ساخنة مع صلصة الرانش المنزلية للغمس.

أجنحة PSC المميزة — 6 قطع 12\$ / 12 قطعة 22\$ / 24 قطعة 38\$

أجنحة مقرمشة وغنيّة بالعصارة تُقلّب باختيارك من صلصة البوفالو الجريئة، أو دهان الليمون والفلفل المنعش، أو صلصة ألاباما البيضاء الكريمية، تُقدّم مع الرانش أو جبن الـ Blue Cheese والكرفس والجزر. متوفرة منزوعة العظم.

الخبز المسطح بالجبن فقط — 11\$

خبز مسطح ساخن وذائب مغطى بخليط جبن غنيّ ومخبوز حتى الذهبية والفقاكات — يستحيل ألا تتشاركه.

قطع الجبن المقلية المنزلية — 13\$

جبن موزاريللا مغلف يدويًا ومقلي حتى الذهبية والذوبان، يُقدّم سادة أو مقلّباً بصلصة البوفالو مع اختيارك من الرانش أو الـ Blue Cheese أو المارينارا.

قرنبيط \$10 — Buffalo Pow Pow

قرنبيط محمص على النار مقلّب بلمسة بوفالو جريئة ويُقدّم مع الرانش البارد — مدخن، حارّ، مقرمش الأطراف، ومُستبّب للإدمان على نحو غير متوقّع.

ثلاثية البطاطس المحمّلة "Tater" — 13\$

كومة شهية من مربعات البطاطس المقرمشة، والبطاطس المجّدة، والبطاطس المقطّعة المستقيمة الذهبية، محمّلة بلحم الخنزير المدخن المفروم (Pulled Pork)، ورذاذ صلصة الشواء بالخوخ، وصلصة البيكو دي غايو الطازجة، والكريما فريسكا الباردة.

ON THE GREEN (السلطات)

سلطة الودج — 13\$

قطعة خس أيسبرغ مقرمشة تُنّبّل بلحم الخنزير المقدّد المدخن (Bacon) والبصل الأحمر وصلصة الـ Blue Cheese الكريمية — باردة، مقرمشة، غنيّة، وكلاسيكية.

سلطة سيزر المنزلية — 10\$

خس روماني مفروم يُقلّب بصلصة السيزر المنزلية وقطع خبز الفوكاتشيا المحمّصة، طبق نادر طازج وشهيّ ومشبع. أضف الجمبري المقلي أو الدجاج المدخن أو السلمون.

THE FAIRWAY (السندويتشات)

تقدّم مع ثلاثية البطاطس المميّزة لدينا: مربّعات البطاطس المقرمشة، والبطاطس المجدّدة، والبطاطس المقطّعة المستقيمة الذهبية.

برغر \$16 Smash-It

قرصان من لحم الأنغوس المضغوط مرصوصان مع جبن أمريكي ذائب ولحم خنزير مقدّد مقرمش (Bacon) ومخللات على خبز محمّص — غنيّ بالعصارة، مالح، ومصنوع لعشاق البرغر الحقيقيين.

سندويتش دجاج Nashville الحار — \$15

دجاج مقلي بالحليب المخيض بحرارة ناشفيل، مع سلطة كول سلو جنوبية باردة وصلصة الـ Comeback على خبز بريوش محمّص — مقرمش، حارّ، كريمي، وصاخب في كل التفاصيل الصحيحة.

راب دجاج Southwest الكلوب — \$12

دجاج، ولحم خنزير مقدّد مقرمش (Bacon)، وخس مبشور، وطماطم، وأيولي الشيبوتلي المدخّن، ملفوفة بإحكام في تورتيلا دافئة — طازجة، شهية، ومفعمة بالنكهة في كل لقمة.

"Iron Ripper" — \$13 2"

تقائق هوت دوغ من خبز البريوش المشوي، تتوّج بخردل كارولينا الذهبي والخردل المطحون الخشن ولمسة سيشوان حادة — جريئة، نابضة، وأبعد ما تكون عن العادية.

برغر \$17 Peachtree Patty Melt

لحم أنغوس مُعتَمَد من USDA يتوزّع مع جبن البيمنتو ومرّي لحم الخنزير المقدّد المدخّن (Bacon) والطماطم الخضراء المقلية على خبز تكساس بالزبدة — نوبان نادر جنوبي بكل أناقة.

The Happy G — \$18

شرائح رفيعة من لحم الريب أي مكومة على خبز باغيت محمّص مع جبن أمريكي أبيض ذائب وفجل حارّ كريمي ومرق Au Jus غنيّ للغس — فاخر، فوضوي، ويستحقّ كل لحظة.

The Birdie Po' Boy — \$15

جمبري مقلي مقرمش محشو في خبز باغيت محمّص مع سلطة كول سلو جنوبية ومايونيز Old Bay — ساحلي، مقرمش، ولمسة جنوبية أخيرة.

CENTER COURT (أطباق المشاركة)

تاكو الجمبري المتبل (Blackened) — \$14

جمبري متبل بالتوابل الداكنة يتوزّع مع سلطة كول سلو جنوبية وبيكو دي غايو وكريما الكزبرة والليمون على تورتيلا دافئة — مدخّن، نابض، ومصنوع للقامة مثالية.

كاساديا الجبن — \$12

تورتيلا ذهبية مشوية على الصاج محشوة بالجبن الذائب وتقدّم مع البيكو دي غايو والخس المبشور والقشدة الحامضة. أضف الدجاج أو لحم الخنزير المفروم (Pulled Pork).

برغر Peachtree المصغّر — \$11

برغر لحم بقري مصغّر مُعتَمَد من USDA يتوّج بجبن أمريكي ذائب على خبز ناعم محمّص — بسيط، غنيّ بالعصارة، ومُغرّ بشكل خطير.

سنّة الجمبري المقلي — \$13

جمبري مقلي ذهبي يُقدّم مع صلصة الكوكتيل والليمون وثلاثية البطاطس — مقرمش، طري، ومصنوع للغمس.

سلايدر Dirty Bird — \$12

سلايدر دجاج بصلصة البوفالو مع سلطة كول سلو جنوبية باردة على خبز بريوش مصغّر — حارّ، كريمي، مقرمش، ومصنوع ليختفي بسرعة.

MAIN CLUBHOUSE (الأطباق الرئيسية)

ستيك وبطاطس مقليّة — \$30

ثلاث ميداليات فيليه طرية تُقدّم مع بطاطس مقليّة ذهبية مقرمشة — كلاسيكية النادي الأنيقة بطاقة مطاعم الستيك الغنيّة.

سلمون مغطّى بصلصة الخوخ — \$21

سلمون يُتوّج بدهان الخوخ اللامع ويُقدّم مع بيلاف الكينوا وصلصة الخوخ والخضار الموسمية — نابض، أنيق، وجنوبي بلا منازع.

SIDES (الأطباق الجانبية)

ماك آند تشيز — 5\$

معكرونة بجبن الشيدر الكريمي تُتَوَّج بقشرة ذهبية متفحفة.

سلطة كول سلو الجنوبية — 4\$

كول سلو جنوبية باردة وكريمية بلمسة مقرمشة منعشة.

خضار الموسم اليومية — 4\$

خضار موسمية طازجة تُحضَّر يومياً.

سلّة ثلاثية البطاطس — 4\$

خليط مقرمش من مربعات البطاطس والمجّدة والبطاطس المقطّعة المستقيمة الذهبية يُقدّم ساخناً وجاهزاً للغمس.

بيلاف الكينوا — 4\$

بيلاف كينوا خفيف وشهيّ بنكهة نظيفة ومُشبع.

THE OUTFIELD (الحلويات)

Pot de Crème بالحليب والشوكولاتة — 9\$

كاسترد شوكلاتة حريري يتطبّق مع كراميل منزلي وملح البحر وكريمة الفانيليا المخفوقة — غنيّ، ناعم، وفاخر بلا اعتذار.

فطيرة الموسم — 8\$ — à la Mode

فطيرة موسمية تُقدّم دافئة مع الكريمة المخفوقة وأيس كريم الفانيليا ورذاذ الكراميل.

كيس الدوناتس "Bag O' Donuts" — 7\$

قطع دوناتس دافئة بالقررفة والسكر تُقدّم مع مربّى التوت المشكّل — طرية، حلوة، ومصنوعة للغمس.

براوني الشوكولاتة — 8\$ — à la Mode

براوني شوكلاتة دافئ يُتَوَّج بأيس كريم الفانيليا — غنيّ، طريّ، ذائب، ومصنوع لتستمتع به على مهل.