

Peachtree Sporting Club – Kompletní menu (česky)

Přeloženo z peachtreesportingclub.com/menu — 2026-06-04

207 Peachtree Street NE, 3. patro, Atlanta, GA 30303 · (470) 305-1503

THE TEE BOX (PŘEDKRMY)

GRAND SAMPLER TRIO — \$15

Společný talíř na úvod večera: křupavá křídla PSC, teplé preclíkové kousky a zlatavé smažené okurky — první přípitek, první sousto, první vítězství dne.

SMOKEHOUSE FLATBREAD — \$14

Uzené kuře na bublajícím plackovém chlebu s pěti druhy sýra, jalapeños, červenou cibulí a kouřovou BBQ omáčkou, která spojuje sladké, slané a přesně tu pravou míru pikantnosti.

SMAŽENÁ ZELENÁ RAJČATA — \$12

Po jižansku smažená zelená rajčata, zvenčí křupavá, uvnitř jemná, dozdobená drobenkou z krémového kozího sýra a sladkokyselým jahodovo-slaninovým chutney.

NACHOS & QUESO — \$9

Křupavé smažené tortillové chipsy podávané s teplým bílým sýrovým dipem queso a čerstvým pico de gallo — krémové, slané, svěží a stvořené pro nekonečné namáčení.

PEČENÉ PRECLÍKOVÉ KOUSKY — \$10

Teplé, máslové preclíkové kousky podávané s hedvábným pivním sýrovým dipem a hořčicí s dijonským medem pro dokonalé slano-sladké sousto.

SMAŽENÉ OKURKY — \$6

Nakládané okurkové plátky smažené do zlatova a křupava, podávané horké s domácím ranch dipem.

PODPISOVÁ KŘÍDLA PSC — 6 ks \$12 / 12 ks \$22 / 24 ks \$38

Křupavá, šťavnatá kuřecí křídla obalená podle vaší volby v odvážné omáčce Buffalo, svěží citronovo-pepřové glazuře nebo krémové alabamské bílé omáčce, podávaná s chladivým ranch nebo nivovým dipem, řapíkatým celerem a mrkví. K dispozici i bez kosti.

PLACKOVÝ CHLÉB JEN SE SÝREM — \$11

Horký, roztékající se plackový chléb pokrytý bohatou sýrovou směsí a zapečený dozlatova, doublava a tak, že se nedá nesdílet.

DOMÁCÍ SMAŽENÉ SÝROVÉ KOUSKY — \$13

Ručně obalovaná mozzarella smažená dozlatova a doroztěkava, podávaná samotná nebo obalená v Buffalo omáčce, s vaší volbou ranch, nivového dipu nebo marinary.

BUFFALO POW POW KVĚTÁK — \$10

Na ohni pečený květák obalený v odvážné Buffalo omáčce a podávaný s chladivým ranch dipem — kouřový, pikantní, s křupavými okraji a překvapivě návykový.

NALOŽENÉ „TATER“ TRIO — \$13

Lákavá hromada křupavých bramborových kostiček, kudrnatých hranolků a zlatavých rovných hranolků obložená uzeným trhaným vepřovým, broskvovou BBQ omáčkou, čerstvým pico de gallo a chladivou crema fresca.

ON THE GREEN (SALÁTY)

THE WEDGE — \$13

Křupavý klín ledového salátu s kouřovou slaninou, červenou cibulí a krémovým nivovým dresinkem — svěží, křupavý, bohatý a klasický.

DOMÁCÍ CAESAR SALÁT — \$10

Nasekaný římský salát promíchaný s domácím Caesar dresinkem a krutony z focaccie pro svěží, chuťově plnou a sytou klubovou klasiku. Doplňte smaženými krevetami, uzeným kuřetem nebo lososem.

THE FAIRWAY (POKRMY DO RUKY)

Podáváno s naším podpisovým Tater Trio — křupavé bramborové kostičky, kudrnaté hranolky a zlatavé rovné hranolky.

THE SMASH-IT BURGER — \$16

Dva drcené hovězí Angus burgery navrstvené s roztaveným americkým sýrem, křupavou slaninou a okurkami v opečené housce — šťavnatý, slaný a stvořený pro opravdové milovníky burgerů.

NASHVILLE HOT KUŘECÍ SENDVIČ — \$15

V podmásli smažené kuře s nashvilleskou pálivostí, chladivým jižanským zelným salátem a omáčkou comeback v opečené briošce — křupavé, pikantní, krémové a hlasité přesně tak, jak má být.

SOUTHWEST KUŘECÍ CLUB WRAP — \$12

Kuře, křupavá slanina, trhaný salát, rajče a kouřová chipotle aioli pevně zabalené v teplé tortille — svěží, chuťově plný a v každém soustu nabitý chutí.

THE „2 IRON RIPPER" — \$13

Grilovaný briošový párek v rohlíku s carolinskou zlatou hořčicí, hrubozrnnou hořčicí a ostrým sečuánským kopnutím — odvážný, šťavnatý a všechno, jen ne obyčejný.

PEACHTREE PATTY MELT — \$17

Hovězí USDA Angus navrstvené s pimento sýrem, kouřovým slaninovým chutney a smaženým zeleným rajčetem na máslovém texaském toastu — jižanský klubový melt se šťávou.

THE HAPPY G — \$18

Tence krájené ribeye navršené na opečené bagetě s roztaveným bílým americkým sýrem, krémovým křenem a bohatým au jus na namáčení — hříšné, pořádně neuhlažené a stojí to za to.

THE BIRDIE PO' BOY — \$15

Křupavé smažené krevety ukryté v opečené bagetě s jižanským zelným salátem a majonézou Old Bay — pobřežní, křupavé a zakončené špetkou jižanské ráznosti.

CENTER COURT (K SDÍLENÍ)

TACOS S OPÁLENÝMI KREVETAMI – \$14

V koření opálené krevety navrstvené s jižanským zelným salátem, pico de gallo a koriandrovo-limetkovou cremou na teplých tortillách — kouřové, svěží a stvořené pro dokonalé sousto.

SÝROVÁ QUESADILLA – \$12

Dozlatova ogrilovaná tortilla plněná roztaveným sýrem a podávaná s pico de gallo, trhaným salátem a zakysanou smetanou. Doplňte kuřetem nebo trhaným vepřovým.

MINI PEACHTREE BURGERY – \$11

Mini hovězí burgery USDA s roztaveným americkým sýrem na měkkých opečených houskách — jednoduché, šťavnaté a nebezpečně mlsné.

KOŠÍK SMAŽENÝCH KREKET – \$13

Dozlatova smažené krevety podávané s koktejlovou omáčkou, citronem a Tater Trio — křupavé, jemné a stvořené pro namáčení.

DIRTY BIRD SLIDERS – \$12

Buffalo kuřecí mini burgery s chladivým jižanským zelným salátem na mini briošových houskách — pikantní, krémové, křupavé a stvořené k tomu, aby rychle zmizely.

MAIN CLUBHOUSE (HLAVNÍ CHODY)

STEAK A HRANOLKY – \$30

Tři jemné medailonky ze svičkové podávané s křupavými zlatavými hranolky — uhlazená klubová klasika s energií prvotřídního steakhousu.

LOSOS V BROSKVOVÉ GLAZUŘE – \$21

Losos zakončený lesklou broskvovou glazurou a podávaný s quinoovým pilafem, broskvovou salsou a sezónní zeleninou — svěží, elegantní a nezaměnitelně jižanský.

PŘÍLOHY

MAC & CHEESE – \$5

Krémové cheddarové makarony zakončené zlatavou, bublající kůrkou.

JIŽANSKÝ ZELNÝ SALÁT – \$4

Chladivý, krémový jižanský zelný salát s křupavým, osvěžujícím soustem.

DENNÍ SEZÓNŇÍ ZELENINA – \$4

Čerstvá sezónní zelenina připravovaná každý den.

KOŠÍK TATER TRIO – \$4

Křupavá směs bramborových kostiček, kudrnatých hranolků a zlatavých rovných hranolků podávaná horká a připravená k namáčení.

QUINOOVÝ PILAF – \$4

Lehký, chuťově plný quinoový pilaf s čistým, uspokojivým zakončením.

THE OUTFIELD (DEZERTY)

MLÉČNÝ A ČOKOLÁDOVÝ POT DE CRÈME — \$9

Hedvábný čokoládový krém navrstvený s domácím karamellem, mořskou solí a vanilkovou šlehačkou — bohatý, hladký a bez výčitek dekadentní.

SEZÓNÍ KOLÁČ À LA MODE — \$8

Sezónní koláč podávaný teplý se šlehačkou, vanilkovou zmrzlinou a karamelovou polevou.

PYTLÍK KOBLÍŽKŮ — \$7

Teplé koblížkové kousky obalené ve skořicovém cukru podávané se směsí lesního ovoce — měkké, sladké a stvořené pro namáčení.

ČOKOLÁDOVÝ BROWNIE À LA MODE — \$8

Teplý čokoládový brownie korunovaný vanilkovou zmrzlinou — bohatý, hutný, roztékající se a stvořený k tomu, abyste si ho vychutnali co nejdéle.