

Peachtree Sporting Club – Menu Completo (Português)

Recolhido de peachtreesportingclub.com/menu — 2026-06-04

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

THE TEE BOX (ENTRADAS)

TRIO GRAND SAMPLER — \$15

Um conjunto para começar à mesa, com asinhas crocantes do PSC, bocados de pretzel quentes e pickles fritos dourados — o primeiro brinde, a primeira dentada e a primeira vitória do dia.

FLATBREAD SMOKEHOUSE — \$14

Frango fumado disposto sobre flatbread borbulhante de cinco queijos, com jalapeños, cebola roxa e um fio de molho BBQ fumado que combina o doce, o salgado e o ponto certo de picante.

TOMATES VERDES FRITOS — \$12

Tomates verdes fritos à moda do Sul, crocantes por fora e tenros por dentro, finalizados com queijo de cabra esfarelado e cremoso e uma compota agridoce de morango com bacon.

CHIPS & QUESO — \$9

Tortilhas fritas e crocantes servidas com queso branco quente e pico de gallo fresco — cremoso, salgado, vibrante e feito para mergulhar sem parar.

BOCADOS DE PRETZEL NO FORNO — \$10

Bocados de pretzel quentes e amanteigados servidos com queso aveludado de cerveja e mostarda de mel com Dijon, para a dentada salgada e doce na medida certa.

PICKLES FRITOS — \$6

Rodelas de pickle salgadas, fritas até ficarem douradas e crocantes, servidas quentes com molho ranch da casa para mergulhar.

ASINHAS DE ASSINATURA PSC — 6 un. \$12 / 12 un. \$22 / 24 un. \$38

Asinhas crocantes e suculentas envolvidas à sua escolha em Buffalo intenso, glaze luminoso de limão e pimenta ou cremoso molho branco do Alabama, servidas com ranch fresco ou queijo azul, aipo e cenoura. Disponíveis sem osso.

FLATBREAD SÓ DE QUEIJO — \$11

Uma flatbread quente e fundente, coberta por uma mistura rica de queijos e levada ao forno até ficar dourada, borbulhante e impossível de não partilhar.

BOCADOS DE QUEIJO FRITO CASEIROS — \$13

Mozzarella panada à mão e frita até ficar dourada e derretida, servida ao natural ou envolvida em Buffalo, à sua escolha com ranch, queijo azul ou marinara.

COUVE-FLOR BUFFALO POW POW — \$10

Couve-flor assada na chama e envolvida num intenso acabamento Buffalo, servida com ranch fresco — fumada, picante, com rebordos crocantes e surpreendentemente viciante.

TRIO DE "TATER" CARREGADO — \$13

Uma pilha irresistível de quadrados de batata crocantes, batatas em espiral e batatas fritas douradas em corte direito, cobertos com pulled pork fumado, fio de BBQ de pêssago, pico de gallo fresco e crema fresca refrescante.

ON THE GREEN (SALADAS)

THE WEDGE — \$13

Um quarto de alface iceberg crocante temperado com bacon fumado, cebola roxa e molho cremoso de queijo azul — fresco, estaladiço, rico e clássico.

SALADA CAESAR DA CASA — \$10

Alface romana picada envolvida no molho Caesar da casa e crôtons de focaccia, para um clássico de clube fresco, saboroso e reconfortante. Acrescente camarão frito, frango fumado ou salmão.

THE FAIRWAY (PARA COMER À MÃO)

Servidos com o nosso Trio de Tater de assinatura: quadrados de batata crocantes, batatas em espiral e batatas fritas douradas em corte direito.

THE SMASH-IT BURGER — \$16

Dois hambúrgueres de Angus esmagados, empilhados com queijo americano derretido, bacon crocante e pickles num pão tostado — suculento, salgado e feito para os verdadeiros apreciadores de hambúrguer.

SANDES DE FRANGO PICANTE NASHVILLE — \$15

Frango frito em buttermilk com o picante de Nashville, salada cremosa do Sul e molho comeback num pão brioche tostado — crocante, picante, cremoso e ruidoso no melhor dos sentidos.

WRAP CLUB DE FRANGO SOUTHWEST — \$12

Frango, bacon crocante, alface ralada, tomate e aioli fumado de chipotle, bem enrolados numa tortilha quente — fresco, saboroso e cheio de sabor em cada dentada.

THE "2 IRON RIPPER" — \$13

Um cachorro de brioche grelhado coberto com mostarda Carolina gold, mostarda de grão moído e um toque marcante de Szechuan — ousado, estaladiço e tudo menos comum.

PATTY MELT PEACHTREE — \$17

Carne de vaca Angus USDA disposta em camadas com queijo pimento, compota fumada de bacon e tomate verde frito sobre Texas toast amanteigado — um melt de clube do Sul com atitude.

THE HAPPY G — \$18

Ribeye fatiado finamente empilhado numa baguete tostada com queijo americano branco derretido, rábano cremoso e um rico au jus para mergulhar — indulgente, generoso e que vale a pena.

THE BIRDIE PO' BOY — \$15

Camarão frito crocante numa baguete tostada com salada do Sul e maionese Old Bay — costeiro, estaladiço e finalizado com um toque marcante do Sul.

CENTER COURT (PARA PARTILHAR)

TACOS DE CAMARÃO BLACKENED — \$14

Camarão temperado à blackened em camadas com salada do Sul, pico de gallo e crema de coentros e lima sobre tortilhas quentes — fumado, vibrante e feito para a dentada perfeita.

QUESADILLA DE QUEIJO — \$12

Uma tortilha dourada na chapa recheada com queijo derretido e servida com pico de gallo, alface ralada e natas azedas. Acrescente frango ou pulled pork.

MINI BURGERS PEACHTREE — \$11

Mini hambúrgueres de carne de vaca USDA cobertos com queijo americano derretido em pãezinhos macios e tostados — simples, suculentos e perigosamente irresistíveis.

CESTO DE CAMARÃO FRITO — \$13

Camarão frito dourado servido com molho cocktail, limão e o trio de tater — crocante, tenro e feito para mergulhar.

SLIDERS DIRTY BIRD — \$12

Sliders de frango Buffalo com salada fresca do Sul em mini pãezinhos brioche — picantes, cremosos, estaladiços e feitos para desaparecer depressa.

MAIN CLUBHOUSE (PRATOS PRINCIPAIS)

STEAK AND FRITES — \$30

Três medalhões tenros de filet servidos com batatas fritas douradas e crocantes — um clássico refinado de clube, com a energia rica de uma steakhouse.

SALMÃO COM GLACE DE PÊSSEGO — \$21

Salmão finalizado com um glace brilhante de pêssigo e servido com pilaf de quinoa, salsa de pêssigo e legumes da época — luminoso, elegante e inequivocamente do Sul.

SIDES (ACOMPANHAMENTOS)

MAC & CHEESE — \$5

Cremoso mac de cheddar finalizado com uma crosta dourada e borbulhante.

SALADA DO SUL — \$4

Salada do Sul fresca e cremosa, com uma dentada estaladiça e refrescante.

LEGUME DA ÉPOCA DO DIA — \$4

Legumes frescos da época preparados diariamente.

CESTO DO TRIO DE TATER — \$4

Uma mistura crocante de quadrados de batata, batatas em espiral e batatas fritas douradas em corte direito, servida quente e pronta para mergulhar.

PILAF DE QUINOA — \$4

Pilaf de quinoa leve e saboroso, com um final limpo e reconfortante.

THE OUTFIELD (SOBREMESAS)

POT DE CRÈME DE LEITE E CHOCOLATE — \$9

Um sedoso creme de chocolate em camadas com caramelo caseiro, flor de sal e chantilly de baunilha — rico, suave e descaradamente decadente.

TARTE DA ÉPOCA À LA MODE — \$8

Tarte da época servida quente com chantilly, gelado de baunilha e um fio de caramelo.

SACO "O" DONUTS — \$7

Bocados de donut quentes com canela e açúcar servidos com compota de frutos vermelhos — macios, doces e feitos para mergulhar.

BROWNIE DE CHOCOLATE À LA MODE — \$8

Um brownie de chocolate quente coroadado com gelado de baunilha — rico, denso, derretido e feito para saborear com calma.