



CARBO BBQ – РЕШЕНИЕ ЛЮБЫХ ЗАДАЧ

- МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ - ОБУЧЕНИЕ - РАЗРАБОТКА МЕНЮ - КЕЙТЕРИНГ

НАСТОЯЩИЙ ОГОНЬ, НАСТОЯЩЕЕ ДЕРЕВО, НАСТОЯЩИЙ ДЫМ

УСЛУГИ

1. CARBO BBQ производит копченую мясную продукцию на смокере: brisket, рваную свинину, говяжьи ребра Кальби, свиные ребра BBQ, индейку, курицу и многое другое.
2. Срок хранения продукции составляет 30 суток при температурном режиме +2 +6 градусов С°.
3. CARBO BBQ предлагает комплексные услуги по разработке меню для вашего заведения и написанию ТТК. Выезд на место для проработки блюд и их сборки.
4. Мы проводим:
Мастер классы по копчению на смокере
Мастер классы по колбасам и переработке сырья.
5. CARBO BBQ предлагает услуги гриль и смокер кейтеринга.

CARBO BBQ

СМОКЕР СЭТ

3500.00р 1,3кг/500гр

Брискет – 200гр

Ребра Кальби – 250гр

Свинные ребра BBQ – 200гр

Рваная свинина – 200гр

Говяжьи колбасы – 210гр

Филе грудки индейки – 200гр

Подаются с солеными огурчиками, салатом коул слоу, луком, перчиком халапенью, тостовым хлебом, горчичным соусом и соусом барбекю.



СТЕЙК СЭНДВИЧ (альтернативный)

1000.00р 180гр/300гр

Подается с луком, перчиком халапенью, тостовым хлебом, устричный соус.





БРИСКЕТ

900.00р 200гр/300гр

Подается с солеными огурчиками, салатом коул слоу, луком, перчиком халапенью, тостовым хлебом, горчичным соусом и соусом барбекю



РВАНАЯ СВИНИНА

750.00р 200гр/300гр

Подается с солеными огурчиками, салатом коул слоу, луком, перчиком халапенью, тостовым хлебом, горчичным соусом и соусом барбекю



КОЛБАСКИ

(курица, говядина, свинина)

850.00р 210гр/300гр

Подаются с солеными огурчиками, салатом коул слоу, луком, перчиком халапенью, тостовым хлебом, горчичным соусом и соусом барбекю

ФИЛЕ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ

750.00р 200гр/300гр

Подается с солеными огурчиками, салатом коул слоу, луком, перчиком халапенью, тостовым хлебом, горчичным соусом и соусом барбекю



СВИНЫЕ РЕБРА BBQ

800.00р 300гр/300гр

Подаются с солеными огурчиками, салатом коул слоу, луком, перчиком халапенью, тостовым хлебом, горчичным соусом и соусом барбекю



ГОВЯЖЬИ РЕБРА КАЛЬБИ

1050.00р 300гр/300гр

Подаются с солеными огурчиками, салатом коул слоу, луком, перчиком халапенью, тостовым хлебом, горчичным соусом и соусом барбекю





БУРГЕР ГУРМЭ

700.00р 290гр

Мраморная говядина, булочка бриош соус
блючиз, руккола, конфиюр, винный соус.



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗБУРГЕР

550.00р 290гр

Мраморная говядина, булочка бриош,
фирменный соус, сыр чедар, листья салата,
овощи.



ЧИЗБУРГЕР ГУРМЭ

650.00р 290гр

Мраморная говядина, булочка бриош,
итальянский соус, сыр чедар, руккола,
печеный перец, печеный баклажан.

CARBO BBQ

БУРГЕР СО СВИНИНОЙ

600.00р 290гр

Булочка бриош, свинина копченая, конфитюр, соус барбекю, соус сырный.



БУРГЕР С БРИСКЕТОМ

700.00р 275гр

Булочка бриош, brisket, соус барбекю, салат коул слоу.



СЕНДВИЧ С БРИСКЕТОМ

700.00р 250гр

Тостовый хлеб, brisket, сыр чедар, соленый огурец, горчичный соус.





САЛАТ С ТОМАТАМИ

500.00р 190гр

Микс салатов, моцарелла, вяленые подкопченные томаты, горчино-медовая заправка



ТЕХАССКАЯ ПОХЛЕБКА

450.00р 320гр

Пряный суп с копченостями из смокера с томатами и красной фасолью



ХОТ-ДОГ

350.00р 220гр

Булочка бриош, колбаска (говяжья, свиная, куриная), маринованный огурчик, жареный лук, соус на выбор.

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

450.00р 290гр

Куриные крылья, листья шпината, фирменный соус, тостовый хлеб.



САЛАТ КУЛ СЛОУ

350.00р 190гр

Капуста белая, капуста красная, морковь, заправка коул слоу.



ФАЛАФЕЛЬ

350.00р 250гр

Пита, нут, зелень, специи, йогуртовый соус с мятой, свежие огурцы.



МАСТЕР КЛАССЫ

Мы проводим:

Мастер-классы по копчению на смокере

Мастер классы по колбасам и переработке сырья



MASTER class

CATERING

КЕЙТЕРИНГ

Предлагаем услуги гриль и смокер кейтеринга



НАСТОЯЩЕЕ ДЕРЕВО
НАСТОЯЩИЙ ОГОНЬ
НАСТОЯЩИЙ ДЫМ



offroad@venga.com

+7(925) 094-19-15

+7(903) 174-16-44

www.carbosmokers.ru

