

SAMPLE MENU

HOME PLATE

★★★★★

本垒美式烤肉

SAMPLE MENU

食物菜单

午餐优惠菜单

汉堡套餐 A

选择一个汉堡

手撕猪肉汉堡 | 手撕鸡肉汉堡 | 炸鸡肉汉堡 (原味, 甜辣烧烤味或酸辣布法罗口味)

选择一个配菜

土豆沙拉 | 凉拌卷心菜 | 烟熏卷心菜 | 德克萨斯农场豆 | 炸薯条

选择一个饮料

可口可乐 | 零度可乐 | 雪碧 | 苏打水 | 冰红茶 | 哈尔滨啤酒

汉堡套餐 B

选择一个汉堡

切牛胸板肉汉堡 | 碎牛胸板肉汉堡 | 传统芝士汉堡

选择一个配菜

土豆沙拉 | 凉拌卷心菜 | 烟熏卷心菜 | 德克萨斯农场豆 | 炸薯条

选择一个饮料

可口可乐 | 零度可乐 | 雪碧 | 苏打水 | 冰红茶 | 哈尔滨啤酒

汉堡套餐 C

选择一个汉堡

卡车司机 | 孟菲斯烤肉汉堡 | 德州双拼汉堡

选择一个配菜

土豆沙拉 | 凉拌卷心菜 | 烟熏卷心菜 | 德克萨斯农场豆 | 炸薯条

选择一个饮料

可口可乐 | 零度可乐 | 雪碧 | 苏打水 | 冰红茶 | 哈尔滨啤酒

德克萨斯炒饭套餐

德克萨斯炒饭

选择一个配菜

土豆沙拉 | 凉拌卷心菜 | 烟熏卷心菜 | 德克萨斯农场豆 | 炸薯条

选择一个饮料

可口可乐 | 零度可乐 | 雪碧 | 苏打水 | 冰红茶 | 哈尔滨啤酒

食物菜单

开胃菜

墨西哥烤肉薄饼

猪肉、鸡肉 | 牛肉

墨西哥面饼中填满芝士和蔬菜，还有可挑选的烤肉：猪肉、牛肉、鸡肉。加上萨尔萨酱和酸奶油

奶酪烤肉薯条

猪肉、鸡肉 | 牛肉

奶酪薯条，绝对本垒范儿，奶酪加烤肉酱……嗯……加上你喜爱的：猪肉、牛肉、鸡肉（任选一种）。

烤肉玉米片

猪肉、鸡肉、德克萨斯牛肉酱
牛肉

一大份炸玉米片浇上芝士、烤肉酱、墨西哥辣椒，搭配酸奶油和萨尔萨酱，任选一种您喜爱的本垒烤牛肉、烤猪肉、鸡肉或者德克萨斯牛肉酱。

炸腌瓜

香脆酸甜带点儿微辣的孟菲斯口味，外脆里嫩！

墨西哥玉米片

香脆的玉米片配上本垒自制萨尔萨酱

鸡翅

绝对经典的美国开胃菜，选择你喜欢的口味：酸辣的布法罗或者甜辣的BBQ

烟熏米肠

一道来自路易斯安那和德克萨斯东部的特色菜肴，用米，蔬菜，烤肉烟熏而成的米肠搭配苏打饼干及芥末酱

奶酪肉酱薯条

在薯条上铺满奶酪以及本垒秘制的德克萨斯牛肉酱

南部往事

本垒自制烤肠搭配上车达芝士、苏打饼干，墨西哥辣椒、酸黄瓜和本垒的卡罗莱纳烤肉酱

炸秋葵

一道经典美国南部开胃菜，搭配自制甜辣酱十分下酒

浓汤

秋葵汤

正常 | 大份

用番茄和秋葵精心熬制的炖汤

布伦斯威克杂炖

正常 | 大份

使用烤肉和蔬菜经过数小时的慢火炖制而成的大杂烩

德克萨斯牛肉酱

正常 | 大份

牛肉酱覆盖在玉米面包上，上层铺满芝士，搭配酸奶油和香葱

沙拉

酸虾沙拉

小份 | 家庭装

新鲜蔬菜加上腌制鲜虾，搭配洋葱柠檬及香橙

培根蔬菜沙拉

小份 | 家庭装

一款本垒传统自制沙拉：包括生菜、培根酱、鸡蛋、西红柿和洋葱，搭配自制酱

青苹果沙拉

小份 | 家庭装

焦糖核桃加青苹果覆盖于蔬菜之上，搭配我们自制的苹果核桃沙拉酱

甜菜沙拉

小份 | 家庭装

烤甜菜头与橙子搭配意大利黑醋和蔬菜

= 厨师推荐

烤肉

正题来了！这就是我们的主打菜，烟熏烤肉！值得一试！

称重烤肉

体验德州的点菜方式，如身处德州乡村一般。您可以像在市场一样点您需要的重量。
推荐3人及以上

手撕猪肉
牛胸板肉
猪软骨
德克萨斯猪排
堪萨斯猪排
孟菲斯猪排
猪脊排
安格斯牛肋排
烟熏五香牛肉

脆皮五花肉
半只烟熏烤鸭
半只烟熏烤鸡
经典猪肉烤肠
芝士墨西哥椒烤肠
德州川味辣肠
牛肉烤肠
秘制米肠

小菜

蔬菜沙拉

小份

凉拌卷心菜

小份 | 家庭装

薯条

小份 | 家庭装

烟熏卷心菜

小份 | 家庭装

德克萨斯农场豆

小份 | 家庭装

乡村绿豆

小份 | 家庭装

香甜农场豆

小份 | 家庭装

南部青菜

小份 | 家庭装

土豆沙拉

小份 | 家庭装

芝士笋瓜

小份 | 家庭装

烟熏奶油玉米

小份 | 家庭装

铁锅玉米饼

小份 | 家庭装

— 烤肉拼盘 —

烤肉拼盘配玉米饼和以下两种小菜： 蔬菜沙拉，德克萨斯农场豆，凉拌卷心菜，烟熏卷心菜，炸薯条，烟熏奶油玉米，土豆沙拉，南部青菜或乡村绿豆。**更换芝士笋瓜或香甜农场豆，每种需加10元。**

手撕猪肉拼盘

上好的猪肩肉烟熏软嫩至可以用手撕开，美国南部标志性烤肉 PV, CG, MT

切牛胸板肉拼盘

完善于德州中部，牛胸板肉抹上盐和胡椒，经数小时烟熏，十分软嫩

碎牛胸板肉拼盘

同样的牛胸板肉切成块状

烤肠双拼

任选两种：自制米肠、经典猪肉烤肠、牛肉烤肠、芝士墨西哥椒烤肠以及川味德州辣肠 PV, CG, KCS

烟熏烤鸡拼盘

烟熏烤鸡搭配上阿拉巴马白酱 KCS, MT

烟熏烤鸭拼盘

整只熏烤，只保留鸭胸和鸭腿

脆皮五花肉

烟熏五花肉至表皮爆脆！ PV, CG, KCS, TH

烟熏五香牛肉

烟熏咸味五香牛肉

猪脊排

外表烟熏，里面多汁 PV, MT, CG, TH, KCS

猪软骨

猪肋排脆骨部分 KCS, MT, TH, CG

烤肉爱好者

牛胸板肉，手撕猪肉，烤肠，猪软骨

堪萨斯猪排

小份 | 大份

肋排最后涂上浓浓的堪萨斯甜心酱

德克萨斯猪排

小份 | 大份

烟熏肋排涂上我们的特制辣椒糖蜜

孟菲斯猪小排

小份 | 大份

烟熏过的猪小排再撒上自制的烤肉料

烤肉双拼

选择两种：手撕猪肉、牛胸板肉、烤肠、猪软骨

烤肉三拼

选择三种：手撕猪肉、牛胸板肉、烤肠、猪软骨

本垒美事儿拼盘

手撕猪肉、切牛胸板肉、三种烤肠、猪软骨、半只烤鸡、小份堪萨斯猪排、小份孟菲斯猪排

本垒尝鲜儿拼盘

猪脊排、五香牛肉、川味辣肠、脆皮五花肉、烟熏烤鸭、德克萨斯猪肋排

* 我们为您推荐不同的酱汁来搭配不同的烤肉， KCS - 堪萨斯甜心酱， PV - 谷峰酸酱， MT - 孟菲斯甜辣酱， TH - 德克萨斯热浪， CG - 卡莱罗纳芥末金酱

汉堡

烤肉汉堡

汉堡面包夹上纯正上好的美式烤肉，您得来个大的！所有汉堡赠送小份薯条或小份沙拉。

手撕猪肉汉堡

正常 | 超大

本垒的创立源自对手撕猪肩肉的热爱！当然还要加上爽脆的凉拌卷心菜！

手撕鸡肉汉堡

正常 | 超大

烟熏手撕鸡肉加上凉拌卷心菜

孟菲斯双拼汉堡

经典猪肉烤肠加手撕猪肉，配上烧烤酱和凉拌卷心菜

切牛胸板肉汉堡

正常 | 超大

牛胸肉切片加上洋葱及自制酸黄瓜

碎牛胸板肉汉堡

正常 | 超大

牛胸板肉切块加上洋葱及自制酸黄瓜

德州双拼汉堡

经典猪肉烤肠加碎牛胸板肉，搭配烧烤酱，洋葱及酸黄瓜

烤肉三拼汉堡

经典猪肉烤肠，手撕猪肉和碎牛胸板肉，配上墨西哥椒，卷心菜及洋葱

汉堡

我们的汉堡面包全部用黄油煎过。所有汉堡赠送小份薯条或小份沙拉。

传统芝士汉堡

搭配美国芝士，生菜，西红柿，洋葱及酸黄瓜

牛仔蓝

搭配培根，秘制洋葱，蓝芝士

素食汉堡

如果您对肉类不感兴趣，黑豆的素食汉堡也是不错的选择

卡车司机

搭配牛肉酱，双倍美国芝士，墨西哥椒，秘制洋葱及秘制蛋黄酱

炸鸡肉汉堡

炸鸡胸肉。可选口味：原味，甜辣烧烤味和酸辣布法罗口味

汉堡可额外添加：煎蛋，自制枫叶焦糖培根，车达芝士，墨西哥椒，德克萨斯牛肉酱，额外添加一块牛肉饼

搭配1个小菜加x元：德克萨斯农场豆，凉拌卷心菜，烟熏卷心菜，蔬菜沙拉，薯条

关于本垒美式烤肉

美式烤肉起源于美国南部。美式烤肉的风格和味道在美国按照不同区域划分，西起德克萨斯东至卡罗来纳，北到堪萨斯城南及格鲁吉亚，还有佛罗里达州至南部边境线风味。本垒会在这里给各位带来我们最喜爱的这些区域的纯正美式烤肉体验，也在这里让大家能真正尝到纯美式传统家乡菜的味道。现在就让我们喝着本垒的传统调酒坐在这菜单的列车上慢慢的去放松和享受美国南部的时光吧！（本垒的酒水也一样传承了美国本土的风情，味道醇厚的波本酒，甘甜的鲜酿啤酒和传统工艺的调酒！欢迎大家品尝！）

下面就是我们所有烤肉品种的介绍：

牛胸板肉

德克萨斯中部顶尖烧烤制作工艺已经闻名于整个美国南部，我们从德州的卢灵一路走过洛克哈特、埃尔金，最终到达泰勒镇，本垒在不知不觉中带着最传统的牛胸板肉出现在了北京。我们在肉中加入了盐、胡椒和几个秘制配方，经过了十几个小时的漫长烘烤与等待……就是她！一块绝对纯正的烤牛胸板肉出炉了！真正的烤牛胸板肉是这样的：切开中间是瘦肉部分，很少的油脂和更细腻的肉质，看似湿润的是靠近边缘的粉红肉，更为鲜嫩多汁，肥瘦相间。这两种都是我们的最爱。

烟熏五香牛肉

先将牛胸板肉腌制10天，再使用传统方法熏烤，粉嫩焦脆的牛肉集鲜嫩与醇厚于一体。口感十足！

安格斯牛肋排

最近加入本垒的新成员。虽然这道菜才进入德州人的菜单短短几年，但已经被德州人视为传统德克萨斯烤肉主菜！尝一口这美味的肋排，你就会了解为什么德州人将这道烤肉视为骄傲。

秘制牛胸板肉

在烤肉界，德州的牛肉一直独占鳌头。但堪萨斯也有一种不可思议的牛肉烹调方法，这就是我们的秘制牛胸板肉。秘制牛胸板肉经过两次调味，两次熏烤。沾满酱汁的牛肉块口感劲道，五味俱全，表皮还有一点酥脆。每日限量供应，趁早下手！

秘制米肠

从路易斯安那湾沿岸到德州东部，米肠风靡整个地区！为了致敬此地，我们在猪肉肠衣里填入大米，蔬菜以及我们的烤肉，再次烟熏使得风味升级。食用米肠的传统搭配是放在苏打饼干上再加上黄芥末。每日限量供应，趁早下手！

手撕猪肉

你可能会联想出很多种样式，但我们的手撕猪肉是这样的：猪肩胛肉撒上多种配料、盐、胡椒和几个秘制配方经过十几个小时的果木熏烤而成，最后用手将其撕开，而不是用刀子或者叉子。卡罗莱纳的朋友是烤猪肉的大师，所以您可以在我们的手撕猪肉上加一些酸烤肉酱，以表示对北卡罗来纳朋友的赞许，你也可以加一些芥末烤肉酱，赞许一下南卡罗来纳的朋友。千万不要错过，无论哪种！喜欢猫王吗？那好，尝尝我们的孟菲斯烤肉酱，你会全身抖擞起来！

烟熏烤鸭

在全世界烤鸭最好吃的国家，我们决定扔掉牛仔帽挑战一下！先用鸭油小火慢炖，再进烤炉烟熏，我们认为这样烹调出来的鸭胸和鸭腿一定会享誉全城的。

脆皮五花肉

做过了许多培根，我们想试试烤五花肉会怎么样？嗯，效果很棒。将带皮腌制过的五花肉放入烤箱一整天，烤至表皮酥脆。这道菜需要您等候20分钟。

猪脊排

我们将整块猪脊排腌制，然后切开烟熏。腌制及烟熏不仅仅带来令人满意的烟熏味，还有半脆的表皮和多汁的猪排。每日限量供应，趁早下手！

烟熏烤鸡

我们的烤鸡带有完美的烟熏味道，鲜嫩多汁。我们将烤鸡一分为二，抹上盐、黑胡椒还有一些秘制配方，然后放入烤炉烤制数小时，最后就让您来尝下阿拉巴马州北部的纯正口味吧！我们会为您搭配阿拉巴马烤鸡酱。如果你看到烤鸡里面是红色或粉色，请别担心，那是果木柴熏烤的必然色。

孟菲斯猪排

在孟菲斯，这个部位的烤肉已经有着悠久的历史了。我们在这个宝贝上撒上各种神奇的调料，再经过长时间的烤制，直到她们柔软脱骨。出炉后继续加工，按照孟菲斯的传统方式，在我们标志性的肋排上撒上纯正的烤肉料，让您一口走进孟菲斯。

堪萨斯猪排

堪萨斯市是烤猪排最著名的地方，烤猪排也遍布了整个地区，本垒也同样传承了堪萨斯传统烤猪排，我们所用的排骨是背小排最稚嫩的部位再加上我们特制的传统调料送入烤箱进行果木柴熏烤直到味道全部浸入！这些经过传统加工并长时间熏烤成熟过的肋排可以说是美味至极！堪萨斯烤肉的特点就是味道比较温雅，在传统的熏烤味道上又有几分甜滋滋的口感！

德克萨斯猪排

将猪肋排表面涂上混合香料，烟熏数小时后加入本垒特制的辣椒糖蜜，口味微辣，细品还有淡淡的甜味和烟熏味。

烤肠

我们喜欢各式各样的香肠，但本垒自制烤肠是我们的最爱！我们有着严格保密的调味配方和灌肠工艺，经过不懈努力把德州风味的香肠带给您。我们将自制肉馅灌入天然肠衣，精心烤制，最终得到各种口味的香肠，包括：经典猪肉烤肠，牛肉烤肠，芝士墨西哥椒烤肠和川味辣肠。

新派烤肉

近几年，烤肉呈燎原之势迅速走红，原因正是别人在追赶我们美国南部精湛的烤肉手法。在这样的大环境下，我们寻找出了更新的烹饪工艺。在本垒美式烤肉，我们用全新的猪排，烟熏烤鸭，脆皮五花肉，五香牛肉等创新菜，再度定义新派烤肉。