



Po' Boys, Αυθεντικά αμερικάνικο, σιγοκαπνιστό barbecue στου Ψυρρή



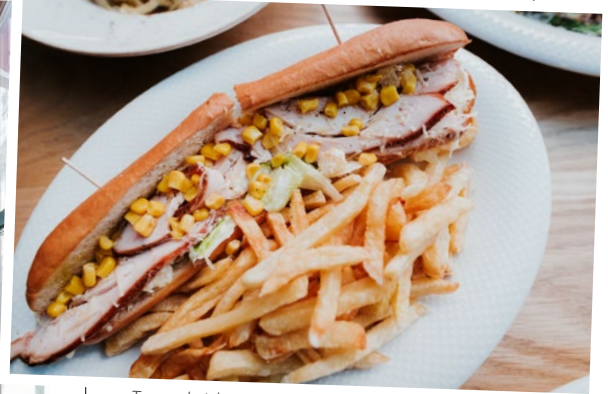
PO'BOYS -το εσωτερικό με τα κόκκινα ντραμς στο βάθος

Το 2018 ομάδα του αγαπημένου Mama Roux και πιο συγκεκριμένα ο σεφ Βασίλης Σπόρος και ο John Higgins κατηφόρισαν προς την οδό Λεπενιώτου, έχοντας το μυαλό τα roof boys τα «φτωχόπαιδα» της Λουιζιάνα του 1929. Εκεί στη θέση ενός παλιού, εγκαταλεημένου εστιατορίου έστησαν το PO' Boys Slow Smoked BBQ, τη δική τους εκδοχή του αμερικάνικου diner. Ο χώρος έχει μια χαρακτηριστική ανοιχτή κουζίνα πίσω από την οποία το προσωπικό δουλεύει πυρετωδώς, ένα μεγάλο ψυγείο με μπύρες έτοιμες να ανακουφίσουν διψασμένους ουρανίσκους, μεγάλες τζαμαρίες περιμετρικά, προκειμένου να εισβάλλει αυθάδικα το φως και πράσινους τοίχους με κορνιζαρισμένες φωτογραφίες από διάσημους αμερικανούς ψήστες. Σήμα κατατεθέν όμως, από τότε που άνοιξε, παραμένουν τα κόκκινα ντραμς τα οποία χρησιμοποιούνται στα μουσικά lives.

Το μενού περιλαμβάνει χειροποίητο και πραγματικά spicy λουκάνικο Andouille (φτιαγμένο με βάση μια μυστική συνταγή που έφερε ο Βασίλης από τη Νέα Ορλεάνη), spare ribs

με πατατοσαλάτα ή τηγανητές πατάτες, πίκλες και γλάσο από bourbon, τραγανές φτερούγες κοτόπουλου μαζί με καυτερή σιράτσα, sandwich με σιγοκαπνιστή γαλοπούλα σε ψωμί ολικής άλεσης, παρέα με σος τάρταρ, φύλλα σαλάτας iceberg και φέτες ντομάτας, σούπα Gambo, η οποία περιέχει μαύρο ρουχ, κοτόπουλο, γαρίδες και το χειροποίητο λουκάνικο Andouille που είπαμε πιο πάνω και το πεντανόστιμο burger, New York double cheese με δύο ζουμερά μπιφτέκια φοντί τυριών, καπνιστό γλάσο bourbon, μαγιονέζα, μουστάρδα και πίκλες. So posh το αυθεντικό PO Mac n' Cheese, μια κρεμμώδης κόλαση από ζυμαρικά cheddar και παρμεζάνα, τα bao buns με σιγομαγειρεμένο χοιρινό και φυσικά το περίφημο brisket, το καπνιστό βοδινό στήθος- εδώ φτάνει στο τραπέζι τρυφερό και ρόδινο, μιας και έχει σιγοψηθεί με τέχνη στο custom offset smoker για ώρες (τουλάχιστον 8, με μια μέση θερμοκρασία γύρω στους 120oC).

Λεπτομέρεια που χρειάζεται να γνωρίζετε: 40 ετικέτες με μπύρες, από τις



Το sandwich με τη σιγοκαπνιστή γαλοπούλα



PO Mac n' Cheese

καλύτερες ελληνικές μικροζυθοποιείες μαζί με διακεκριμένες guest εμφανίσεις από το εξωτερικό, είναι εκεί για να σας ξελογιάσουν. Αν αντέχετε δοκιμάστε, επίσης, τις γλυκιές τάρτες ημέρας και τα περίφημα Beignets (αμερικάνικοι λουκουμάδες). Και μια συμβουλή: ειδικά τις Κυριακές κάντε κράτηση. Το PO' Boys έχει αποκτήσει τη φήμη που του αξίζει.

PO' Boys BBQ,

Αγαθάρχου 12 & Λεπενιώτου,
Ψυρρή

Τηλ. 210-32.34.672

