



Το Po' Boys ψηφίστηκε ως 11ο καλύτερο BBQ Ευρώπη και ανανεώνει το μενού του



Αληθινό BBQ, όπως μαγειρεύεται και σερβίρεται στην Αμερική – αυτός ήταν ο στόχος του Βασίλη Σπόρου όταν πριν από 2,5 χρόνια περίπου άνοιξε το Po'Boys στην πολυσύχναστη, πλέον, γειτονιά του Ψυρρή.

Τα ζουμερά, σιγοκαπνιστά κρέατα του μενού του- Brisket, Pulled Pork, Spare Ribs, Pork Belly – μέσα σε burgers, bao bans και αφράτα ψωμάκια Po' Boys (μακρόστενο ψωμάκι), οι διαλεγμένες κοπές βοδινών steak (Hanger, Inside Skirt, Chuck Eye Roll, T-Bone) που ψήνονται στον χειροποίητο ξυλόφουρνο και οι 40(!) μπύρες από ελληνικές μικροζυθοποιίες έπεισαν τους Αθηναίους (και όχι μόνο) ότι τι το Po' Boys είναι ο απόλυτος προορισμός για αληθινό αμερικάνικο φαγητό. Το αποδεικνύει μάλιστα και η 11η θέση του στη λίστα με τα καλύτερα BBQ joints της Ευρώπης σύμφωνα με το Bigseventravel.gr/ The 50 Best Spots for BBQ in Europe

Το φετινό φθινόπωρο βρίσκει το Po' Boys σε απόλυτα δημιουργική διάθεση όπως αποτυπώνεται στο νέο, ανανεωμένο menu του:

- Το πιο πρόσφατο μαγειρικό επίτευγμα είναι το "Holy Cow" - Το πρώτο 100% καπνιστό μοσχαρίσιο burger από μοσχάρι Σερρών σιγοκαπνίζεται medium rare στο smoker και τελειώνει πάνω στις φλόγες του ξυλόφουρνου πριν βρει τη θέση του ανάμεσα στο βουτυράτο brioche ψωμάκι, τη μοναδική white BBQ sauce, τα καραμελωμένα κρεμμύδια, το cheddar και το fondue τυριών.
- Το γνωστό - άγνωστο «Μυστικό Burger» αποκτά τη δική του θέση στον κατάλογο και δεν χρειάζεται πλέον μυστικό κωδικό για να το απολαύσει κανείς. Το όνομα αυτού είναι B.M.F και πρόκειται για δύο λεπτά μπιφτεκάκια από μοσχάρι Σερρών, brisket, pulled pork, τηγανητό pork belly, cheddar και καραμελωμένα κρεμμύδια.
- Τα Baby Back Ribs, μία ολόκληρη πλευρά από χοιρινά παϊδάκια, σιγοκαπνίζεται για 8 ώρες στο χειροποίητο smoker για να σερβιριστεί πάνω σε μία στρώση από φρεσκοτηγανισμένες πατάτες με πλούσιο γλάσο από αυθεντικό Bourbon.
- Με το Bloody Po' Mary, οι pitmasters του Po' Boys δημιούργησαν ένα ορεκτικό που πίνεται και τρώγεται ταυτόχρονα, συνδυάζοντας το φανταστικό umami της τομάτας με τηγανητούς

πειρασμούς του μενού.- Jalapeño Hush puppies, γαρίδες rapko, τηγανιτές φτερούγες και λουκάνικο Andouille. Φυσικά οι τολμηροί, μπορούν πάντα να προσθέσουν vodka.

- Τα Sliders έρχονται στο μενού για όσους θέλουν να δοκιμάσουν όλα. Τρία λαχταριστά mini βουτυράτα brioche με μοσχάρι, fried chicken και pulled pork σε ένα μόνο πιάτο.
- Μπορεί το κρέας να είναι το βασικό στοιχείο ενός BBQ joint, αλλά το 100% plant based Vegan Burger που σερβίρεται ανάμεσα σε αφράτο πατατόψωμο μαζί με χειροποίητη vegan μαγιο, υπόσχεται να κερδίσει ακόμα και το μεγαλύτερο οπαδό του κλασικού burger.
- Τελευταίο και καλύτερο, το Brisket Ramen Bowl επανέρχεται δυναμικά στο φθινοπωρινό μενού και αποδεικνύει περίτρανα ότι το σιγοκαπνιστό βοδινό Brisket του Po'Boys είναι το απόλυτο topping στη διάσημη ιαπωνική σούπα με noodles, πλούσιο ζωμό και μελάτο αβγό.

Και επειδή στο Po' Boys δεν έχουν αποφασίσει ακόμα για το αν η μπύρα δημιουργήθηκε για το BBQ ή το BBQ για τη μπύρα, η Po'Boys Lager μπύρα σε βαρέλι είναι γεγονός ενώ ο κατάλογος με τις 40 μπύρες ελληνικής μικροζυθοποιίας ανανεώνεται συνεχώς.

