

NASZ STREET FOOD



TATAR W BUŁCE **NEW** 39 PLN

udziec wołowy, piklowane ogórki, piklowana cebula, sos BBQ z wędzoną śliwką, sos NY, bułka kukurydziana

MISTRZOWSKA **BBQ** 43 PLN

Pastrami wołowe ze smokera, ser mimolette, karmelizowana cebula, piklowane ogórki, sałata, sos NY, bułka kukurydziana

PASTRAMI RUBEN **BBQ** 43 PLN

Pastrami wołowe ze smokera, zasmażana kapusta kiszona z Philadelfią, ser mimolette, piklowane ogórki, sos NY, bułka kukurydziana

WŁOSKI KURCZAK 36 PLN

soczyste udko z kurczaka, parmezan, piklowane ogórki, pomidor, piklowana cebula, sałata, sos parmezanowy z pieczonym czosnkiem, bułka kukurydziana

FILI (PHILLY CHEESESTEAK) 42 PLN

grillowane plastry wołowiny wraz z cebulą i zieloną papryką oraz roztopionym serem cheddar, sos Chicago, bułka kukurydziana

HOT DOG **BBQ** 32 PLN

nasza kielbasa z cheddarem i jalapeno z dymu jabłkowego, colesław, sos NY, bułka kukurydziana

HALLOUMI 33 PLN

grillowany ser Halloumi, pesto bazyliowe, pomidor, piklowane ogórki, sałata, sos Chicago, bułka brioche

STREET FOOD SEZONOWY zapytaj obsługę, spójrz na plakat lub sprawdź w naszych social mediach

BURGERY



CHEESEBURGER 36 PLN

wołowina, cheddar, salsa pomidorowa, piklowane ogórki i cebula, sałata, sos Chicago, bułka maślana

SMASH BURGER 39 PLN

3x70g wołowiny, 3x cheddar, karmelizowaną cebulą, sos Chicago, bułka brioche

SMASH BURGER **BBQ NEW** 40 PLN

3x70g wołowiny, 3x cheddar, piklowane ogórki i cebula, sos Chicago, sos BBQ z wędzoną śliwką, bułka brioche

BEKON **BBQ BURGER** 40 PLN

wołowina, nasz boczek, cheddar, salsa pomidorowa, piklowane ogórki i cebula, pomidor, sałata, sos BBQ z wędzoną śliwką, sos Chicago, bułka maślana

PASTRAMI BURGER **BBQ** 52 PLN

wołowina, Pastrami, nasz boczek, salsa pomidorowa, cheddar, piklowane ogórki i cebula, sałata, sos Chicago, bułka maślana

GIGANT 53 PLN

wołowina, nasz boczek, 2x cheddar, salsa pomidorowa, piklowane ogórki i cebula, pomidor, sałata, sos Chicago, bułka maślana

CZESKI DRWAL 47 PLN

wołowina, panierowany smażony ser Edam, nasz boczek, salsa pomidorowa, piklowane ogórki i cebula, sałata, sos Chicago, bułka maślana

SZARPANY BURGER **BBQ** 35 PLN

szarpana karkówka ze smokera, piklowane ogórki, colesław, sos Chicago, sos BBQ z wędzoną śliwką, bułka maślana

VEGE BURGER 30 PLN

panierowany smażony ser Edam, pomidor, piklowane ogórki, sałata, sos Chicago, bułka maślana

MIĘSNE DECHY



KULTOWE ŻEBERKO **BBQ** 59 PLN

żeberko wieprzowe ze smokera (425g), pikle, colesław, dwa sosy, fryty

ŻEBERKO Z MIODOWYM **JACKIEM DANIELEM NEW** 64 PLN

żeberko wieprzowe ze smokera (425g), pikle, colesław, dwa sosy, fryty

ŻEBERKO Z CHIMICHURRI **NEW** 64 PLN

żeberko wieprzowe ze smokera (425g), pikle, colesław, dwa sosy, fryty

GOLONKA **NEW** 49 PLN

golonka ze smokera (500g), zasmażana kapusta kiszona z Philadelfią, grzanka z sosem chrzanowym

SZARPANA KARKÓWKA **BBQ** 38 PLN

szarpana karkówka ze smokera (180g), pikle, colesław, dwa sosy, fryty

CHEESE STEAK 46 PLN

grillowane plastry wołowiny (180g) wraz z cebulą i zieloną papryką oraz roztopionym serem cheddar, pikle, colesław, dwa sosy, fryty

SKRZYDEŁKA 38 PLN

10 skrzydełek z kurczaka w glazurze z sosu bbq, pikle, colesław, dwa sosy, fryty

ZESTAW PASTRAMI **BBQ** 53 PLN

Pastrami wołowe ze smokera (140g), pikle, colesław, dwa sosy, fryty

KURCZAK PARM 43 PLN

soczyste udko z kurczaka (170g), parmezan, pikle, colesław, dwa sosy, fryty

ŻEBRO WOŁOWE **BBQ** 75 PLN

żebro wołowe ze smokera (290g), pikle, colesław, dwa sosy, fryty

BBQ BOXY



BBQ BOX #1 **BBQ** 129 PLN

kultowe żeberko, Pastrami, szarpana karkówka, fryty, colesław, pikle (1185g)

BBQ BOX #2 **BBQ NEW** 159 PLN

kultowe żeberko, Pastrami, szarpana karkówka, kielbasa jalapeno cheddar, kielbasa z dzika, fryty, colesław, pikle, krążki cebulowe (1555g)

BBQ BOX #3 **BBQ NEW** 249 PLN

Golonka, kultowe żeberko, Pastrami, szarpana karkówka, kielbasa jalapeno cheddar, kielbasa z dzika, fryty, colesław, pikle, zasmażana kapusta, kulki mac&cheese (2425g)

BBQ BOX #4 **BBQ NEW** 499 PLN

Golonka, kultowe żeberko, żeberko z chimichurri, 2 x Pastrami, 2 x szarpana karkówka, 2 x kielbasa jalapeno cheddar, 2x kielbasa z dzika, żebro wołowe, kulki mac&cheese, 2x frytki, colesław, pikle, kapusta zasmażana, krążki cebulowe (4020g)

DLA MAŁYCH KOWBOJÓW



TEJ MAŁY 20 PLN

wołowina, ogórki piklowane, keczup, bułka brioche

MAŁY PITMASTER 20 PLN

szarpana karkówka ze smokera, ogórki piklowane, colesław, sos Chicago, bułka brioche

DODATKI



FRYTKI + SOS (190g) 15 PLN

FRYTKI + PARMEZAN + SOS (205g) 20 PLN

FRYTKI + PARMEZAN 25 PLN

+ KRUSZONKA Z PASTRAMI + SOS (265g) 23 PLN

Z PASTRAMI (250g) 15 PLN

KRAŻKI CEBULOWE (10 szt.) 13 PLN

SEZONOWE PIKLE (160g) 12 PLN

COLESŁAW (180g) 2 PLN

OPAKOWANIE NA WYNOS 2 PLN

DOSTAWA (ZAMÓW PASTRAMISUMMER.PL)

DODATKI MIĘSNE



KIELBASA JALAPENO - CHEDDAR (120g) 15 PLN

KIELBASA Z DZIKA (120g) 15 PLN

PASTRAMI PASTRY (140g) 26 PLN

PIWA Z BECZKI



Poznańskie małe (350ml) 13 PLN

Poznańskie duże (500ml) 16 PLN

PIWA Z BUTELKI



Miłostaw Jasne Pełne (500 ml) 16 PLN

Miłostaw Pszenica (500 ml) 16 PLN

Miłostaw IPA (500 ml) 16 PLN

Miłostaw Sosnowe APA (500 ml) 17 PLN

Corona (330 ml) 16 PLN

Fortuna Czarne (500 ml) 16 PLN

Fortuna Kwaśna Pigwa (500 ml) 16 PLN

Fortuna Mirabelka (500 ml) 16 PLN

Nepo Pijze (500 ml) 20 PLN

Nepo Forest IPA (500 ml) 20 PLN

Nepo Tucan (500 ml) 22 PLN

Nepo Highway (500 ml) 22 PLN

Nepo Jose (500 ml) 20 PLN

DOMOWE LEMONIADY



Klasyczna (350ml) 12 PLN

Sok z cytryny, syrop cukrowy, cytryna, woda gazowana/niegazowana, mięta, lód

Malinowa (350ml) 14 PLN

Sok z cytryny, syrop cukrowy, maliny, pomarańcza, woda gazowana/niegazowana, mięta, lód

ZIMNE NAPOJE



Kropla Beskidu (330 ml) ^{gazowana} _{niegazowana} 7 PLN

Dzbanek Wody (1700 ml) 14 PLN

Soki cappy (330ml) 9 PLN

Cola/Fanta/Sprite (330 ml) 9 PLN

Fritz Kola/lemoniady Fritz (330 ml) 15 PLN

CIEPŁE NAPOJE



Espresso 8/10 PLN

Latte 13 PLN

Americano 10 PLN

Cappuccino 13 PLN

Herbaty 9 PLN

Herbata sezonowa 15 PLN

PIWA BEZALKOHOLOWE



Miłostaw Pszenica 0% (500 ml) 15 PLN

Miłostaw IPA 0% (500 ml) 15 PLN

Corona 0% (330 ml) 16 PLN

Miłostaw Matcha & Yuzu (500 ml) 16 PLN

Miłostaw Yerba Mate & Marakuja (500ml) 16 PLN

Nepo Forest 0% (500ml) 18 PLN

DRINKI BEZALKOHOLOWE



Virgin Aperol 25 PLN

Prosecco 0%, Monin Orange Spritz, woda gazowana, lód

Virgin Hugo 25 PLN

Prosecco 0%, syrop z czarnego bzu, mięta, woda gazowana, lód

Virgin Jack & Cola 18 PLN

Esencja Tennessee Whiskey, cola, lód

DRINKI



Aperol Spritz 29 PLN

Frizzante, aperol, woda gazowana, lód

Hugo Spritz 29 PLN

Frizzante, syrop z czarnego bzu, mięta, woda gazowana, lód

Summer Chapter 29 PLN

Nasza wódka Chapter 2, sok z cytryny, syrop cukrowy, maliny, woda gazowana, lód

Mohito 29 PLN

Rum, limonka, mięta, cukier brązowy, woda gazowana, lód

Whiskey sour (podwójny +12 PLN) 29 PLN

Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, lód

Smoky Tonic 25 PLN

Nasza wódka Smoky Plum, tonic, limonka, suszona śliwka, lód

ALKOHOLE



40ml / 0.7 L

Nasza Wódka Chapter 2 12/170 PLN

Nasza Wódka Smoky Plum 14/200 PLN

Jack Daniels 17/240 PLN

Jagermeister 14/200 PLN

WINA



150ml / 0.75L

Bomba Tempranillo 16/59 PLN

(czerwone, wytrawne)
Produkowane w słonecznym regionie południowo-wschodniej Hiszpanii. W smaku lekkie z bardzo przyjemnymi, owocowymi doznaniem i zrównoważoną kwasowością, oraz wyczuwalnymi aromatami fiołków i mięty.

Castell d'Aixa 16/59 PLN

(białe, wytrawne)
Hiszpania, D.O. Alicante, szczep Moscatel. Produkowane z jednego z najbardziej aromatycznych szczepów w winiarskim świecie. Wyczuwalne aromaty białych kwiatów, miodu, akcenty brzoskwi.

Mionetto Prosecco 16/59 PLN

(białe, półwytrawne, musujące)

To wino odzwierciedla lekkość, świeżość i radosny charakter, będący esencją stylu życia i winiarskiej tradycji północnych Włoch.

WINA BEZALKOHOLOWE



Mionetto Prosecco 0% 16/59 PLN

Świeże, lekko musujące Prosecco 0%, z nutami jabłka, gruszek i cytrusów. Idealne dla kierowców i osób wybierających wersję bez alkoholu.

JAK DZIAŁA PASTRAMI SUMMER W PIGUŁCE

- Nie mamy obsługi kelnerskiej — zamawiasz przy barze, bo jak każda dobra impreza kończy się w kuchni, tak my zapraszamy Cię właśnie tam.
- Lubisz ostro? Do każdego dania możesz poprosić o nasz dodatkowy, piekielny sos.
- Jesteś na diecie? Frytki możesz wymienić na dodatkowe warzywa.
- Zamawiacie w grupie, a płacicie osobno? Daj znać przy barze — przygotujemy wszystko tak, żeby dotarło razem.
- Robimy wszystko sami — od wszystkich rodzajów mięs, przez pikle, aż po autorskie sosy.
- Większość naszych mięs i dodatków zamówisz kurierem na naszej stronie internetowej — wygodnie, świeżo i tak samo smacznie.
- Najlepszą formą rewanżu za dobry czas to opinia na Google (no chyba, że wolisz napiwek dla ekipy 😊)
- Coś nie tak z daniem? Powiedz nam o tym od razu — zawsze pomożemy i poprawimy.
- W upalne dni sosów nie trzymamy na stołach ☀️ — ale spokojnie, jeśli potrzebujesz dolewki, ekipa przy barze udostępni Ci je!

NASZA HISTORIA :

Zaczynaliśmy od jednego food trucka i całej Polski przejechanej wzdłuż i wszerz. Na każdym festiwalu doświadczaliśmy tego co do dziś jest najpiękniejsze, słowa gości typu: „To najlepsze mięso, jakie jadłem w życiu”. To one dały nam paliwo do dalszej drogi.

Dwa razy zdobyliśmy tytuł Najlepszego Food Trucka w Polsce, co otworzyło nam drzwi do European Street Food Awards w Monachium — najważniejszego konkursu street food w Europie.

Żeby robić BBQ naprawdę dobrze i zrozumieć tą kulturę, poleciliśmy tam, gdzie wszystko się zaczęło — do Texas. I to nie raz.

Uczyliśmy się przy prawdziwych pitach, od ludzi, którzy poświęcili życie dymowi, drewnu i mięsu. Wróciliśmy z wiedzą, która stała się fundamentem Pastrami Summer BBQ. W 2018 roku otworzyliśmy nasz pierwszy lokal w Lesznie.

Po jego pożarze w 2023 roku nie poddaliśmy się — odbudowaliśmy się jeszcze mocniejsi. Dziś karmimy Was w Poznaniu, Wrocławiu, Lesznie i Rawiczu, a dzięki sklepowi pastramisummer.pl/sklep te same dania możecie zamówić prosto pod drzwi dokładnie w tej samej jakości jaką dostajecie w lokalu.

Naszą pracę doceniła cała Europa — zdobyliśmy European Street Food Awards i tytuł „Best Sandwich in Europe”. A my wciąż robimy BBQ tak, jak nauczył nas Texas: powoli, szczerze i z ogromnym szacunkiem do mięsa.

CO TO W OGÓLE JEST TECHNIKA BBQ ?

BBQ to jedna z najbardziej pierwotnych technik kulinarnych na świecie — mięso przygotowywane wyłącznie w ogniu, dymie i czasie. Bez elektroniki. Bez skrótów. Bez kompromisów.

W Pastrami Summer BBQ pracujemy dokładnie tak, jak robili to pierwsi pitmasterzy:

- prawdziwy ogień
- smokery opalane drewnem
- wolne pieczenie w dymie low & slow (125 *C) nawet do 15 godzin
- kontrola procesu wyłącznie doświadczeniem, nie elektroniką
- dym to nasza najważniejsza przyprawa

Powolne uszlachetnianie mięsa w dymie sprawia, że mięso staje się soczyste, delikatne i pełne naturalnego smaku.

Każdy kawałek przechodzi przez ręce pitmastera - to on kształtuje teksturę, soczystość i intensywność mięsa.

BBQ to nie technologia. BBQ to rzemiosło. I właśnie tak je u nas traktujemy.

NASZE REKOMENDACJE DAŃ

Mistrzowska kanapka

To właśnie tą kanapką wygraliśmy kategorię Najlepsza Kanapka w Europie podczas European Street Food Awards w Monachium — To nasza autorska kompozycja — i zarazem najlepsza forma koszowania dymnego, wołowego pastrami.

Krucze, soczyste mięso łączy się tu ze słodką karmelizowaną cebulką, piklami oraz lekko orzechowym serem Mimolette. Całość zamknięta w chrupiącej bułce kukurydzianej.

Kultowe żeberko

To nie są zwykłe żeberka — to klasyka teksańskiego BBQ w najczystszej formie. Chude, mięsiste, niemal bez tłuszczu, wolno pieczone w gorącym dymie drzewnym, aż stają się maślane i soczyste. Kości odchodzą same, a wyraźny pierścień dymu i głęboki aromat ognia robią wyjątkową robotę. Podane z frytkami ze skórka, świeżym coleslawem i chrupiącymi piklami, tworzą najlepszą kompozycję, kiedy masz ochotę na danie obiadowe — ale takie naprawdę wyjątkowe.

Smash Burger

Inne podejście do definicji burgera. Powstaje z udziałem mięsa sezonowanego na sucho a reakcja Maillarda zapewnia idealne połączenie chrupiącej powierzchni z zachowaniem pełnej soczystości mięsa. To właśnie ta kompozycja zrobiła tak duże wrażenie na Książu! :)

BBQ Boxy

Przegląd naszych najlepszych mięs ze smokera — od pastrami po żeberka i pulled pork, w jednym zestawie do dzielenia się. Idealne do wspólnego stołu, biesiadowania i poznawania prawdziwego smaku ognia.

Szarpany Burger

Klasyka prosto z Teksasu — soczysta, długo pieczona w dymie drzewa olchowego karkówka, szarpana na delikatne włókna i zamknięta w maślanej bułce. W Teksasie niemal wszystko podaje się z BBQ sosem, coleslawem i piklami — i tak jest również w tym przypadku. Czysta esencja teksańskiego BBQ w najprawdziwszej formie.

MISTRZOWSKA KANAPKA



KULTOWE ŻEBERKO



SMASH BURGER



BBQ BOX



SZARPANY BURGER



SMASH BURGER

NASZE MIĘSA BBQ

Pastrami powstaje z mostka wołowego marynowanego zalewowo przez 7 dni, dzięki czemu mięso nasiąka aromatami od środka. Po wyjęciu nakładamy autorską mieszankę suchych przypraw i dymimy je w smokerze przez 14 godzin, uzyskując głęboki smak oraz idealną strukturę. Każdy plaster kroimy ręcznie, analizując układ włókien, aby za każdym razem potwierdzały się słowa Roberta Makłowicza, które wypowiedział podczas wizyty u nas — „to pastrami jest kruche jak stal rosyjskich czołgów”.

Szarpana karkówka przechodzi minimum 24-godzinne marynowanie, które nadaje jej głęboki smak. Następnie dymimy ją przez około 11 godzin, aż włókna stają się wyjątkowo delikatne i rozpadają się pod samym dotykiem. Po wyjęciu ze smokera mięso szarpiemy ręcznie i łączymy z autorską mieszanką sosów, która podkreśla jego naturalną słodycz i soczystość. Efektem jest karkówka tak miękka i aromatyczna, że praktycznie topi się na języku.

Kultowe żeberko wieprzowe marynujemy przez 24 godziny, aby przyprawy równomiernie przeniknęły mięso intensywną, rozbudowaną mieszanką smakową. Następnie trafia do smokera na 6-7 godzin — tak długo, aż włókna stają się idealnie miękkie i odchodzą od kości przy minimalnym nacisku widelca. To chude, aromatyczne żeberka, w których intensywność smaku pochodzi prosto od kości, dając charakterystyczny, głęboki profil BBQ. Efekt to mięso soczyste, a jednocześnie wyjątkowo lekkie.

Żebra wołowe marynujemy przez 48 godzin w klasycznej teksańskiej mieszance soli, pieprzu i odrobiny czosnku — tylko tyle, aby podkreślić, a nie przykryć naturalny smak mięsa. Następnie trafiają na wiele godzin do smokera, gdzie niska temperatura i gorący dym powoli rozbijają włókna, aż mięso staje się maślane i wyjątkowo soczyste. W trakcie tego procesu ze środka kości uwalnia się szpik kostny, który dodatkowo wzbogaca smak o głębokie, naturalne nuty umami. Dzięki temu każde żebro to czysta esencja wołowy w jej najbardziej pierwotnej i teksańskiej formie.

Golonka najpierw jest peklowana, aby uzyskać równomierny, głęboki smak i idealną soczystość już od samej kości. Następnie przez 48 godzin marynujemy ją na sucho, dzięki czemu przyprawy wnika głęboko w strukturę mięsa i tworzą aromatyczną bazę pod długie pieczenie w gorącym dymie olchowym. Golonka trafia do smokera na około 9 godzin — powoli mięknie, a ciepło wydobywa z kości naturalną intensywność i głębię umami.

NASZE WĘDZONKI

Klasyczny boczek najpierw wędzimy na zimno, aby nadać mu głęboki, czysty aromat dymu bez utraty naturalnej soczystości. Następnie parzymy go metodą sous-vide, co gwarantuje idealnie równą, delikatną strukturę na całej grubości oraz intensywny smak. To właśnie jego plastry trafiają do naszych burgerów, dodając im wyjątkowego, klasycznego charakteru. Ten sam boczek w kostce — bez parzenia — znajdziesz w witrynie w lokalach oraz w sklepie online: pastramisummer.pl/sklep (idealny do makaronów, jajecznic lub jako pełnoprawne danie po ugotowaniu w wodzie).

Kielbasa Jalapeño Cheddar powstaje z farszu wzbogaconego świeżym, siekanym jalapeño, które dodaje naturalnej ostrości i aromatu, oraz kawałków sera cheddar, gwarantujących kremowe, maślane akcenty. Po nadziewaniu wędzimy ją na zimno przez około 5 godzin, nadając jej szlachetny, dymny profil bez przesuszenia mięsa. Następnie parzymy do idealnie soczystej struktury, tak aby cheddar delikatnie się rozpuścił, a papryczki pozostały wyczuwalne. To najpopularniejsza kielbasa w Teksasie — jeden z filarów tamtejszego BBQ.

Kielbasa z dzika łączy naturalnie chude mięso dzika z odrobiną wieprzowego podgardla, co nadaje jej soczystości i bardziej zaokrąglonego profilu smakowego. Wędzimy ją na zimno przez 6 godzin, aby wydobyc pełnię aromatu charakterystycznego dla dzicyzny. Po wędzeniu kielbasa trafia do delikatnego parzenia, dzięki czemu zachowuje sprężystość i intensywny, lokalny charakter. To klasyka w najlepszym wydaniu — smak prawdziwej polskiej dzicyzny, który robi wrażenie na każdym, kto ceni autentyczne, rzemieślnicze wędzonki.