



MENU

ANTIPASTI

POPCORN SHRIMP

€ 8

Gamberetti impanati con spezie Cajun, fritti e serviti con salsa Cajun Mayo
1-2-3-7-9-10

CRAB & CARCIOFI DIP

€ 6 (1 persona) € 11 (party size - 4/5 persone)

Mix cremoso di polpa di granchio, carciofi e formaggio spalmabile, servito con pane pita caldo 1-2-7

GUAC AL MOMENTO

€ 5 (1/2 persone) € 10 (party size - 4/5 persone)

Guacamole fresco preparato al momento, servito con chips di tortillas 1-5

SNACHOS

€ 9

Chips croccanti con carne macinata, cheddar, salsa fresca e lattuga 7-10

CHICKEN WANGS

€ 7 (7 pezzi) € 13 (15 pezzi)

Alette di pollo fritte in tre varianti: Sriracha Lime, Aglio & Parmigiano, o Hot sauce 1-3-7-9-10

ANTIPASTO DELLA SETTIMANA

Ogni settimana Slim propone un antipasto nuovo per iniziare al meglio.

Chiedi allo staff di Slim!

PANINI & BURGER

SLICKIN SAMMIE € 10

Panino di pollo fritto con lattuga, pomodoro, cheddar e salsa cilantro lime 1-3-7-9-10-11

PANINO CUBANO € 10

Porchetta e formaggio Swiss con cetriolini fatti in casa e salsa Caribbean Senape 1-3-7-10-11-12

(Gluten free su richiesta +€ 2,50)

THE BIG SLIM € 12

Hamburger di manzo con cipolle caramellate, cheddar, bacon, pomodoro, lattuga e Slim sauce 1-3-7-10-11

(Gluten free su richiesta +€ 2,50)

REAL BIG SLIM € 17

Versione doppia del Big Slim - 350g di bontà

1-3-7-10-11 (Gluten free su richiesta +€ 2,50)

SLIM SLIM SMASH BURGER

€ 8 (Single) € 10 (Doppio) € 12 (Triplo)

Burger smash con cheddar, cipolla caramellata, lattuga, pomodoro, cetrioli e Slim sauce.

1-3-7-10-11-12 (Gluten free su richiesta +€ 2,50)

BURGER/PANINO DELLA SETTIMANA

Ogni settimana un nuovo panino speciale creato da Slim.

Chiedi allo staff di Slim!

(Gluten free su richiesta +€ 2,50)

MAIN DISH

COSTINE DI AGNELLO € 22

Grigliate con mix di erbe fresche e aglio 1-7-9-10

SLIM'S BBQ PIATTO € 18

Pulled pork, costine di maiale e Kentucky slaw 1-3-7-10

PIATTO DELLA SETTIMANA

Ogni settimana un piatto principale speciale creato da Slim's Kitchen.

Chiedi allo staff di Slim!

BISTECHE

Da Slim selezioniamo ogni settimana i migliori tagli, scegliendo solo carni che ci convincono per gusto, tenerezza e qualità. Ci affidiamo a un fornitore locale che importa carni pregiate da tutto il mondo, direttamente in Sardegna. Trovi anche carni frollate: un processo naturale che consiste nel far riposare la carne a temperatura controllata per diversi giorni o settimane. Questo trattamento rilassa le fibre, riduce l'umidità e intensifica il sapore.

Il risultato? Una carne più tenera, saporita e davvero memorabile.

Vuoi sapere quali tagli sono disponibili oggi o in frollatura?

Chiedi allo staff di Slim!

CONTORNI

PATA-INE € 3 con panino € 5 come side

Patate millefoglie a doppia cottura

TRIS DI PATATE € 7

Tre tipi di patate fritte servite con salsa Ranch e Slim Sauce 1-3-7

KENTUCKY SLAW € 3

Mix di cavolo e carote 3-7

PATATE FRITTE NOIOSE € 2 con panino € 4 come side

Classiche patate fritte

SLIM'S CREAMY GARLIC SMASH TATERS € 3.50

Purè cremoso all'aglio 7

MIX DI VERDURE ARROSTO € 4

Verdure stagionali con timo fresco e spezie 9-10

DOLCI

JIMMY'S CAKE € 5 Cheesecake al Biscoff 1-7

DOLCI DOLCEZZE € 6,50 Dolce del giorno

SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE € 2.50

ESTATHE PESCA € 3



BIRRA ALLA SPINA

Una selezione che cambia spesso, con birre fresche, leggere o corpose ce n'è per tutti i gusti.

Gran parte delle nostre birre arriva da Sa Birra, realtà sarda che ci porta spine sempre nuove e super curate.

PILS / LAGER / HELLES

€ 3 (20cl) € 4 (30 cl) € 5 (40cl) € 6 (50cl)

BIRRA STAGIONALE

(IPA, Session IPA, Pacific Lager...)

€ 4 (20cl) € 5 (30cl) € 6 (40cl) € 7 (50cl)

BIRRA DELLA SETTIMANA Chiedi allo staff di Slim!

BIRRA IN BOTTIGLIA

€ 6,50 (50cl) IPA

BIRRA STAGIONALE (50cl) Chiedi allo staff di Slim!

VINI

VINO DELLA CASA

€ 4 (Calice) € 10 (Bottiglia 75cl)

Prezzi variabili in base alla selezione

Chiedi allo staff di Slim!

ACQUA

ACQUA ALLA SPINA (impianto Acqua Drop)

€ 1.50 (Naturale 750ml) € 1.80 (Frizzante 750ml)

Allergie o intolleranze?

Avvisa sempre lo staff prima di ordinare: in cucina potrebbero esserci tracce durante le preparazioni.

Segnalando tutto per tempo, lo chef potrà usare ingredienti e utensili dedicati.

Ci teniamo alla tua sicurezza (e al tuo sorriso).

ALLERGENI ALIMENTARI

1 GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

2 CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

3 UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

4 PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

5 ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

6 SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

7 LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagi noci pecan, anacardi, pistacchi)

9 SEDANO E DERIVATI

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

10 SENAPE E DERIVATI

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

12 ANIDRIDE SOLFOROSA

E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

13 LUPINO E DERIVATI

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

14 MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)