



DOUBLE BARREL KITCHEN

STARTERS

- Butternut Squash Bisque**
Preserve Honey Mascarpone, Fried Sage ∞ ∞ ∞ ∞ 11
- New England Clam & Corn Chowder**
Sweet and Idaho Potatoes, a Touch of Cream ∞ ∞ ∞ ∞ 12
- The Preserve Farm Stand Pickle Bowl**
House-Made Pickled Everything ∞ ∞ ∞ ∞ 11
- Buffalo Duck Wings**
Great Hill Blue Cheese, Celeriac Slaw ∞ ∞ ∞ ∞ 13
- Charcuterie Board**
Choice Selection of Imported Italian Meats and Cheeses ∞ ∞ ∞ ∞ 25
- Pt. Judith Calamari Fries**
Pickled Poblano Peppers, Roasted Garlic & Kalamata Aioli ∞ ∞ ∞ ∞ 13
- Shrimp Cocktail**
Jumbo Shrimp, Clubhouse Cocktail Sauce ∞ ∞ ∞ ∞ 17
- Hunt Chile**
Pheasant, Black Beans, Poblano Chiles, Cabot Vermont Pepper-Jack Cheese, House Tortilla Chips ∞ ∞ ∞ ∞ 12

SALADS

- Rhode Island Field Greens Salad**
Heirloom Cherry Tomatoes, Watermelon Radish, Cucumber, White Balsamic Vinaigrette ∞ ∞ ∞ ∞ 12
- Artisan Romaine Caesar Salad**
Fennel Scented Brioche Croutons, Parmigiano Reggiano ∞ ∞ ∞ ∞ 14
- Classic Iceberg Wedge**
Blue Cheese Dressing or Smoky Russian Dressing, Bacon, Heirloom Cherry Tomato ∞ ∞ ∞ ∞ 12
- Greek Chopped Salad**
Artisan Romaine Lettuce, Vine-Ripe Tomatoes, Cucumber, Sweet Peppers, Kalamata Olives, Feta, Scallions, Herbs ∞ ∞ ∞ ∞ 13
- Quinoa Power Bowl**
Roasted Beets, Hard Boiled Egg, Avocado, Baby Spinach, Herbs, Fresh Lemon and Extra Virgin Olive Oil ∞ ∞ ∞ ∞ 14
- Add to Your Salad**
Grilled Marinated Chicken Breast...9, Pan Seared Atlantic Salmon...11, Grilled Shrimp...15*

SIDES

- Hand Cut Idaho Fries ∞ ∞ ∞ ∞ 7
Field Greens ∞ ∞ ∞ ∞ 5
Napa Slaw ∞ ∞ ∞ ∞ 7
Frizzled Onions ∞ ∞ ∞ ∞ 7
Day Pickles ∞ ∞ ∞ ∞ 5

HANDHELDS

- Double Barrel Burger ***
Two Six Ounce Black Angus Patty's, Cabot Vermont Cheddar, Frizzled Onions, Smoked Garlic Aioli, Romaine Lettuce, Tomato, Griddled Brioche Roll ∞ ∞ ∞ ∞ 19
- High Country Elk Burger ***
Smoked Gouda, Butternut Squash Slaw, Cranberry Mayo, Griddled Brioche Roll ∞ ∞ ∞ 21
- Gatherer Burger**
Vegetarian Impossible Burger, Romaine Lettuce, Vine-Ripe Tomato, Smoked Garlic Aioli, Griddled Brioche Roll ∞ ∞ ∞ ∞ 19
- Cajun Grilled Shrimp Tacos**
Cabot Vermont Pepper-Jack Cheese, Backyard Farms Pico, Shredded Lettuce, Avocado, Chipotle Aioli ∞ ∞ ∞ ∞ 21
- Tarragon Chicken Salad Wrap**
Shredded Carrot, Celery, Lemon Dressing, Artisan Romaine ∞ ∞ ∞ ∞ 15
- Antipasti Wrap**
Prosciutto Di Parma, Hot Capicola, Genoa Salami, Provolone, Tomato, Roasted Red Peppers, Romaine, Balsamic Vinegar, Extra Virgin Olive Oil ∞ ∞ ∞ ∞ 15
- Grilled Chicken Club Sandwich**
Horseradish Dijonnaise, Smoked Bacon, Vine-Ripe Tomato, Iceberg Lettuce ∞ ∞ ∞ ∞ 15
- Baba Yaga Reuben**
Turkey Pastrami, House Sauerkraut, Swiss, Smokey Russian, Marble Rye ∞ ∞ ∞ ∞ 15

All Handhelds served with Napa Slaw, Day Pickles and your Choice of Hand Cut Idaho Fries or Field Greens Salad.

ENTREES

- Fettucine Alfredo & Spinach**
Lemon Zest, Alfredo Sauce, Spinach ∞ ∞ ∞ ∞ 25
- Butternut Squash Risotto**
Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma Crackling, Pinot Noir Syrup ∞ ∞ ∞ ∞ 19
Add: *Grilled Marinated Chicken Breast...9, Pan Seared Atlantic Salmon...11, Grilled Shrimp...15*
- Sam Adams Steak Frites ***
8 oz Black Angus NY Sirloin, Hand Cut Fries, Sam Adams Worcestershire Sauce, RI Shiitake Mushrooms ∞ ∞ ∞ ∞ 29
- Grilled Chicken Paillard**
Baby Arugula, Fire Roasted Tomatoes, Shaved Parmigiano Reggiano, Mediterranean Olive Tapenade, Extra Virgin Olive Oil, Aged Balsamic Vinegar ∞ ∞ ∞ ∞ 23

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

For your convenience, a food and beverage administrative fee of 18% will be placed on your check to compensate our service team. This fee is not a tip, gratuity, or service charge.

P R E S E R V E
SPORTING CLUB & RESIDENCES
AT BOULDER HILLS