



ЗЕБИТЛЗ

BRITISH PUB

nothing new*

*нафигньо

Закуски

Карпаччо «Черчилль» – умеренно обожжённый ростбиф, релиш из смородины последнего урожая.	150 г	570 р.
Лосось гравлакс «Абрамович» — удивительный союз нежного красно-рыбного филе и огурцов, жестко компрессированных давеча, на нашей кухне.	100/30 г	510 р.
Макрель «Сильвер» минимальной соли с дымом по-скиперски, с кремом «Грин Дэй» из авокадо.	120/60/30 г	350 р.
Чипс-ассорти «Макки». Мечта вегана. Картошка местная, пастернак родной, свёкла домашняя. По старинному рецепту от личного повара сэра П. Маккартни. Хрустят, если не макать в эль!	90/50 г	190 р.
Ассорти из вяленого мяса «Робинзон». Говядина с чистой совестью и безыдейная индейка. Специальный посол, заморские специи. Рецепт от мистера Крузо и друга его Пятницы. Под пиво и разговоры.	80/50 г	350 р.
Парфе/паштет «Зе Бёрд» из печени птицы удачи (она в курсе). Клюквенный сорбет и опять бриошь.	100/30/50 г	280 р.
Хумус «Муса & Мойша». Нескромная россыпь обжаренного нута. Хрустящие лепёшки без умысла (не маца, не лаваш)		200 р.

Салаты

Стейк-салат «Ливерпуль». Стейк Мачете с битыми по делу огурцами.	170 г	450 р.
Салат с теплым лососем «Тёплый френд». Микс «salatov», лепестки авокадо, орех пекан, имбирная заправка и яйцо всмятку. Реально всмятку!	250 г	360 р.
«Цезарь» с креветками «Буффон». С настоящим салатом романо, как и положено.	200 г	550 р.
«Цезарь» с курицей «Бартез». С настоящим салатом романо, как и обещали.	250 г	390 р.

Горячие закуски

Ржаные гренки «Дрогба» с соусом блю чиз в стиле «Сохо».	150/30 г	190 р.
Жаренные с нетерпением сыры халуми, чеддер, сулугуни с ягодным соусом «Алиса в стране чудес».	320 г	460 р.
Хрустящие креветки «Ватерлоо» с соусом тар-тар.	150/30 г	640 р.
Фиш&Чипс им. Российско-Британской дружбы. История любви дикой трески и ручного картофеля. При участии соуса тар-тар.	130/100/30 г	420 р.
Хрустящие куриные «Крылья Советов» – подарок советских покорителей неба британским авиаторам. Непосредственно крылья, соус блю чиз, соус томатный, чипсы из пастернака.	1/2 дюжины	380 р.
!ВНИМАНИЕ! На компанию друзей — ведро крыльев «Второй фронт». Без учета веса ведра.	800/60 г	1200 р.
Чили кон карне «Оливер» – томлёная мраморная говядина, томаты конфи, красная фасоль, чуть копченая сметана, листья свежей кинзы, чипсы из тортильи: мексиканская диаспора продолжает радовать.	230 г	390 р.

Супы

Бульон с лапшой «Ла-Манш» – куриное консоме, лапша в домашней версии, белое мясо цыплёнка без всяких там претензий, сезонная зелень.	250/40 г	190 р.
Суп-крем из вешенок «Сон сэра (Элтона Джона)» – вешенки исключительной свежести, овощи, трюфельное масло, сливки. Гренки, выдающие себя за крутоны.		250 р.

Основные блюда

Чикен №3 – белое куриное мясо вакуумного томления. Нежное и вообще! Картофельные ньоки «Тобби» в соусе жу. Копчёный зерновой творог «Файн» и соус от трезвых голландцев.	170/90/60 г	480 р.
Филе лосося «Хэй» спокойной обжарки. Крем из картофеля «Джуд». Древесный гриб, пойманный в окрестностях Брайтона. Соус «Буа-Будран», а в нём (с ума сойти!) томаты, зелень, лук шалот, перец чипотл.	290 г	750 р.
Говяжьи мраморные рёбра «Эбби Роуд», приготовленные особым методом, глазировка на основе деми глянса и соуса хой син, пряником из Чайна-таун. Ко всему – картофель пюре, как вы любите.	280/100/50 г	630 р.
Говяжьи щёки «Ланиты Булл» с пюре из пастернака, сельдерея и моркови. Крем из белых грибов, отобранных у браконьеров Шервудского леса.	210 г	700 р.

Томлёная баранья голень «Робин Бобин» с луком-порей «Кардифь» в незабываемой версии. Ко всем ним — хумус «Голдерс Грин».	400 г	650 р.
--	-------	--------

Нежнейшие мозги молодого быка «Кент Бул». Маринуем мозги. Потом пудрим их. И называем это панировкой. Далее — уникальная термическая обработка. Соус в японском стиле, жареные грибы шимеджи. И нате вам, зимняя классика к вашему любимому напитку.	180 г	380 р.
--	-------	--------

Свиные рёбра «Робин Гуд» в соусе «Барбекю». Салат коул слоу, огурцы в маринаде, печёный картофель, кукуруза гриль, соус томатный в версии, чуть халапеньо.	200/150/50 г	580 р.
--	--------------	--------

Фланк стейк «Мариарти», невзначай подаётся на лепёшке с красным луком в маринаде «Уодл». Ко всему, зажигательный акцент на чили перец и пляшите джигу!.	180/60 г	1100 р.
---	----------	---------

Гриль-сет «Счастье Мэри» – купатообразное изделие в домашнем стиле из актуальных сортов мяса, неизменно – картофельное пюре, коул слоу, соус сальса.	130/130/50 г	340 р.
--	--------------	--------

Биштекс с яйцом «Б. Джонсон». Требуйте в составе картофель фри и томатный соус.	200/140/30 г	560 р.
---	--------------	--------

Бургер «Хитроу»*. Сочная котлета из говядины, спецбулка, соус томатный, джем из лука, сыр чеддер, салат романо, картошка из печи.	430 г	380 р.
---	-------	--------

Бургер пастроми-непастроми «Лутон»* – соус с маринованным огурцом, сладким луком и майонезом хорошей репутации. Булка своя. Выпекаем сами.	450 г	380 р.
--	-------	--------

* К бургерам: возможна подача «Нейкед» – без булки, но с дополнительной порцией салата

Заметьте, к любому блюду можно выбрать гарнир и соус по своему усмотрению. Нам не жалко.

Бесконечный завтрак

Маринованные яйца «Джентльмен» в легком соусе (можно без). Излюбленное блюдо друзей Гая Ричи. Рекордсмен по скорости подачи.	1 шт.	Ух ты... 50 р.
--	-------	----------------

Яйца Рояль «Аристократ». Уникальная рецептура. Семга слабой соли, листья салата свежескошенные, соус голандез, бриошь, при желании можно заменить на зерновой тост.	200 г	380 р.
---	-------	--------

Яйца Бенедикт «Камбербэтч». Историческая тема. Яйца пашот, бекон, бриошь, между прочим, можно заменить на зерновой тост.	200 г	310 р.
--	-------	--------

Омлет «Гамлет». Бить или не бить? – вопрос не стоит/	105 г	230 р.
--	-------	--------

Возможны варианты добавок, количества яиц и способа подачи. Это ваше личное дело.

Summer time от шеф повара

Летнее меню, леди и джентельмены.

ТАР ТАР «ОБЛА ДИ, ОБЛА ДА» из перспективного тунца с соусом понзу, в котором есть что-то такое. Конкретно жаренное яйцо и картофель пай-невзначай.
100/60/50 590 р.

ТАР ТАР «ДУБИ ДУ» из убедительной говядины при участии инфузированного бер-нуазет. Печёный баклажан, брынзоватый сыр, спец.ёгурт (да, мы любим букву «ё» и пишем как слышится, иногда).
(220 г) 80/100/40 520 р.

РИЙЕТ «ПЛИЗ ПЛИЗ МИ» из подкопченного лосося, со слайсами деликатесной, для наших мест, редиски. К ним добавили всяких зелёных трав и успокоились.
120/120 540 р.

САЛАТ «ЭНЖИ» с печёным до нужного состояния баклажаном. Сладкий перец- в таком же состоянии. Страчателла (сыр весь из себя). Соус демигласс «Блэк слив» из чернослива.
180 г 450 р.

САЛАТ «ДИЛАЙЛА» из свежих томатов, выращенных на секретных плантациях. Сыр страчателла (многим нравится название) в заправке из маслин мелкой рубки и базиликового масла.
180 г 450 р.

БРИОШЬ НА ПАРУ «ФОРЕВА ЯНГ» в стиле бао (но, не бао) с фермерскими кальмарами. Они чуть острые, но не так, чтоб очень. В стиле «Шеф повар в ударе».
210 г 320 р.

БУРГЕР «САТИСФАКШЕН».
Отдадим с тресковой котлетой и яблочно- манговым соусом «Эпл'да» (читается слитно и громко).
150/130/50 г 320 р.

КАРЕЙКА НАИВНОГО ЯГНЁНКА «У МЭРИ БЫЛ БАРАШЕК»
с гратеном из корнеплодов «У Мэри был гратен» и кремом из батата «У Мэри был батат».
180/110 г 900 р.

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА «ЭЙ, ПИГГИ».
Пюре из сельдерея «Эх, Пигги».
Вяленая до неузнаваемости морковь, клюква и соус жу «Ух, Пигги».
(340 гр.) 200/100/30 590 р.

ЩАВЕЛЕВЫЕ ЩИ «ЩА ВЭЛЛ».
Говядина тут. Яйцо пашот (мять с умным видом, вилкой). Травы Йоркширского района для убедительности.
400 г 250 р.

ОКРОШКА «О, КРОШКА!».
Безколбасная. С говядиной медленного тушения. Разные традиционные травы и овощи с бескрайних полей тульской области. И хрен с ними. И горчица тут. Квас или Айран. Прямые поставки из холодильника.
220/300 г для вегана 150 р.
220/300 г для других 250 р.

СНЭК-КОМПЛЕКТ «ХРУСТЬ» из свежайшего сельдерея и весенней моркови. Забирайте сырно - йогуртовый соус
100/30 г 150 р.

ЗАКУСКА «ЗАКУСЬ».
Под крепкое и не очень. Красная икра, икра палтуса. Нежинские огурцы с мини картофелем. Хлеб Бородинский традиционного рецепта, но в новой компании.
230 г 550 р.

Десерты

Торт irish coffee «Мур» – традиционное для наших мест кофейное кремё с хрустящими шарами, мусс баваруаз с темным шоколадом и виски, кремё с виски, шоколадный бисквит. Виски есть и тут! (150 г) 350 р.

Клубничный чизкейк «Миссис Хадсон» – клубничное конфи с ягодами, хрустилайн с бельгийским шоколадом, миндалём и грецким орехом, мусс кремчиз, ванильный бисквит. В составе нет виски! Но это поправимо (150 г) 350 р.

Нереальный Чиз-кейк «Тула-Манчестер» с карамелью «Тедди» и улыбкой девушки из следующего десерта (120/30 г) 300 р.

Крем-брюле «Элис» с какими-то секретами и мыслями о светлом будущем. (100/50 г) 290 р.