



ЗЕБИТЛЗ

BRITISH PUB

СЕМЬ ПЯТНИЦ НА НЕДЕЛЕ

Закуски

Карпаччо «Черчилль» – умеренно обожжённый ростбиф, релиш из смородины последнего урожая. 150 г **650 р.**

Макрель «Сильвер» минимальной соли с дымом по-шкиперски, с кремом «Грин Дэй» из авокадо. 120/60/30 г **390 р.**

* **Чипс-ассорти «Макки».** Мечта вегана. Картошка местная, свёкла домашняя. По старинному рецепту от личного повара сэра П. Маккартни. Хрустят, если не макать в эль! 90/50 г **230 р.**

* **Ассорти из мясных чипсов «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 **380 р.**

Парфе / паштет «Зе Бёрд» из печени птицы удачи (она в курсе). Клюквенный сорбет и опять бриошь. 100/30/50 г **350 р.**

Хумус «Муса & Мойша». Нескромная россыпь обжаренного нута. Хрустящие лепёшки без умысла (не маца, не лаваш). **250 р.**

Салаты

Салат «Ноу прОблем». Версия говядины пастроми. Непременно печёная свёкла. Батат в содружестве с брынзой под медовым соусом. 250 г **580 р.**

Салат с тёплым лососем «Тёплый френд». Микс «salatov», лепестки авокадо, орех пекан, имбирная заправка и яйцо всмятку. Реально всмятку! 250 г **590 р.**

«Цезарь» с креветками «Буффон». С настоящим салатом романо, как и положено. 200 г **590 р.**

«Цезарь» с курицей «Бартез». С настоящим салатом романо, как и обещали. 250 г **450 р.**

Горячие закуски

Ржаные гренки «Дрогба» с соусом блю-чиз в стиле «Сохо». 150/30 г **250 р.**

Жаренные с нетерпением сыры халуми, чеддер, сулугуни с ягодным соусом «Алиса в стране чудес». 320 г **620 р.**

Хрустящие креветки «Ватерлоо» с соусом тар-тар. 150/30 г **750 р.**

Фиш&чипс им. российско-британской дружбы. История любви дикой трески и ручного картофеля. При участии соуса тар-тар. 130/100/30 г **550 р.**

Хрустящие куриные «Крылья Советов» – подарок советских покорителей неба британским авиаторам. Непосредственно крылья, соус томатный. 1/2 дюжины **380 р.**

!ВНИМАНИЕ! На компанию друзей – **ведро крыльев «Второй фронт».** Без учёта веса ведра. 800/60 г **1200 р.**

NEW **Гуляш «Дарвин».** Бычья шея тушится с овощами и специями до состояния, которое достойно вашего внимания и любви. Здесь подаётся кукурузный хлеб. 350 г **490 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 **290 р.**

Борщ «Классика жанра». На искушённой курице. Внимание! Только здесь, специальный сет – «Мясо белого медведя» – сало сувид с подтекстом, как отдельное спасибо одному хлопцу с Херсонщины. Чуть зелёного лука. Хлеб Бородинский. Сметана 250 г **350 р.**

Основные блюда

Чикен № 3 – белое куриное мясо вакуумного томления. Нежное и вообще! Картофельные ньокки «Тобби» в соусе жу. Копчёный зерновой творог «Файн» и соус от трезвых голландцев. 170/90/60 г **480 р.**

Цыпленок «Пинк Флойд тапака». Семь часов выдержан в непросто-маринаде. Подаётся с эспумой «Вано, я в Лондоне» на основе копченого сулугуни. Интересные грибы. 550 г **590 р.**

Говяжьи мраморные рёбра «Эбби Роуд», приготовленные особым методом, глазировка на основе демигласс и соуса хой син, пряником из Чайна-тауна. Ко всему – картофель пюре, как вы любите. 280/100/50 г **950 р.**

Говяжьи щёки «Ланиты Булл» с пюре из пастернака, сельдерея и моркови. Крем из белых грибов, отобранных у браконьеров Шервудского леса. 210 г **760 р.**

Томлёная баранья голень «Робин Бобин» с луком-пореем «Кардифь» в незабываемой версии. Ко всем ним – хумус «Голдерс Грин». 400 г **760 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.**

Свинные 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 **620 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 **390 р.**

Бифштекс с яйцом «Б. Джонсон». Требуется в составе картофель фри и томатный соус. 200/140/30 г **670 р.**

Бургер «Хитроу»*. Сочная котлета из говядины, спецбулка, соус томатный, джем из лука, сыр чеддер, салат романо, картошка из печи. 430 г **550 р.**

Бургер «Панки, хой» (им. Вивьен Вествуд) Бургер с рваной, как британский флаг, свиной барбекю. Печеный до неузнаваемости, лук для стиля. Перец, тут как тут. 340 г **550 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 лёгком 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 **450 р.**

Яйца Бенедикт «Камбербэтч». Историческая тема. Яйца пашот, бекон, бриошь, между прочим, можно заменить на зерновой тост. 200 г **350 р.**

Омлет «Гамлет». Бить или не бить? – вопрос не стоит. 105 г **290 р.** Возможны варианты добавок и способа подачи. Это ваше личное дело.

Спецпредложение от шеф-повара.
Леди и джентельмены,

позвольте представить, конкретные
и летние вариации ваших любимых
блюд в пабном исполнении

**“Рьяные Гоблины” -хрустящие тарталетки на
тёмном пиве**

Гоблин #3 с бернуазет и печеной треской
0,135 г 150 р.

Гоблин #7 с рийетом из тунца и желтком конфи
0,115 г 150 р.

Гоблин #9 с картофельным кремом и балтийскими
шпротами. Маринованный огурец.
0,110 г 150 р.

Севиче “Нордик Латина” с северным лососем и
кокосово - цитрусовой заправкой
0,13 г 450р

Тар тар “Тетчер #3” мраморная говядины с печёной
свеклой, кремом из неё же. Листьями брюссельской
капусты и желток конфи.
0,25 г 460 р

Нисуаз “Корсар” с филе тунца, картофелем
сувид, вяленным томатом. Жареное яйцо пашот с
характером.
0,290 г 740 р

Салат “Так и быть” с говядиной , печёным перцем,
хрустящим баклажаном, бакинскими томатами и
устричным майонезом.
0,25 г 450 р

Салат “Нет слов” с розовыми томатами , тыквенным
песто и пармезаном
0,21 г 290 р

Салат “Вот оно что” с пастроми из индейки , медово-
горчичной заправкой. Микс салата с добавлением
красного апельсина и хрустящими чипсами чабатта
0,175 г 360 р

Ричмонд Парк

Картофель-вечно молодой®. Свинина, для пущей
важности. Грибы-по мотивам рецепта одних пацанов
Ричмондского района (УК). Чуть сметанного соуса,и вы
осознаете степень нашего уважения.
340 г 390 р.

Снэк-комплект «Хрусть»

Свежайший сельдерей и морковь.
Забирайте сырно-йогуртовый соус.
100/30 г..... 150 р.

Томлёное сердце бычка “Черри Булл”

с вишней из сада дяди Вани, печеным луком пореем
и эспумой из лука конфи
0,2 г 420 р

Котлеты “Три товарища”

из говядины с участием некой цыпы. Картофельное
пюре в традиции и соусом грейви без традиций.
Чуть зелёного горошка для проформы.
0,28 г 380 р

Печёная треска “Дэй” со сливочное пеной и
молодой капустой из вегетарианской истории
0,28 г 590 р

Свинина сувид “Хавбек”, зелёная гречка в теме,
морковный майо. Соусо деми гласс,чипсв из моркови
0,3 г 520 р

Пельмени с говядиной. “Кэбмэн”.

Жаренные или варёные
Соус на ваше усмотрение закажите спокойно.
0,15 г 250 р

Вариации на тему Гаспаччо, Свекольник “Не ждали”

с копчёной сметаной.
0,3 г 220 р

Анти сэндвич:

какойнибудь хлеб, некий соус - спросите отдельно.

«Мясо Белого медведя».

Специальный рецепт некоторых британских покорителей Арктики
в вольном исполнении нашего шеф-повара. К любым, особо
горячительным напиткам. Сало томлёное, почти традиционное.
С историческим подтекстом и горчицей. Хлеб к нему.
50/30 г 120 р.

Пастрами «Шабату вопреки».

Вариации на тему известного рецепта приготовления лучших частей
говядины. Подаётся тонко.
50 г 290 р.

Пастрами из индейки “Индейцы в городе”.

50 г 150р.

Тут десерты:

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

Ромовая баба «Романа баба» на темном Роме
(0,18 г) 290 р.

Лаймовое пирожное “Лайма” с белым шоколадом
(0,12 г) 190 р