



ЗЕБИТЛЗ

BRITISH PUB



NEW! специальное предложение от шеф-повара.
Количество ограничено!

Закуски

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------|
| * Маринованные яйца «Джентльмен» в лёгком соусе (можно без). Излюбленное блюдо друзей Гая Ричи. Рекордсмен по скорости подачи. | 1 шт. | Ух ты... 50 р |
| Карпаччо «Черчилль» – умеренно обожжённая говяжья вырезка из графства Бранкшир. Добавили релиш из смородины последнего урожая. | 150 г | 650 р |
| Макрель «Сильвер» минимальной соли с дымом по-шкиперски, с луком маринованным до неузнаваемости. | 120/30/30 г | 470 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! | 50/30 г | 270 р |
| * Ассорти из мясных чипсов «Робинзон». Говядина с чистой совестью и безыдейный цыпленок. Специальный посол, заморские специи. Рецепт от мистера Крузо и друга его Пятницы. Под пиво и разговоры. | 40/30 г | 410 р |
| «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 | 140 р |
| Тар тар «Тетчер #4». Примерно ферментированная мякоть говядины. Корнишоны, каперсы, лук шалот, петрушка, желток в шоке от мороза, эспума из пармезана, перец черный, масло оливковое. | 200 г | 555 р |
| «ЛетнееХрю». Ухо свиное в составе шайки из салатного микса, кинзы, оливкового масла, перца чили. | 150 г | 350 р |
| Салаты | | |
| Салат с тёплым лососем «Тёплый френд». Микс «Salatov», лепестки авокадо, орех греческий, имбирная заправка и яйцо всмятку. Реально всмятку! | 250 г | 630 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 |
| Салат «Так и быть» с просто говядиной, печёным перцем, хрустящим баклажаном, томатами и устричным майонезом. | 250 г | 510 р |
| «Гарден» Британская огородная классика. Салат с подпеченым картофелем бейби, огурец зелёный, редис красный, лук репка сладкий, зернистая горчица, уксус красный винный, укроп, мята, сыр фета, лимонный фреш. | 270 г | 390 р |

Горячие закуски

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| Borodin's гренки «Дрогба» с соусом блю-чиз в стиле «Сохо». | 150/50 г | 295 р |
| Хрустящие креветки «Ватерлоо» с соусом тар-тар. | 150/30 г | 750 р |
| Фиш&чипс им. Российско-Британской дружбы. История любви дикой шотландской трески и ручного картофеля с просторов ЦФО. При участии соуса тар-тар. | 130/100/30 г | 675 р |
| «СЫРЫ Жаренный с нетерпением» Чеддер, моцарелла «Фингер», сулугуни, соус ягодный «Алиса в стране чудес». | 320 г | 620 р |
| Хрустящие куриные «Крылья Советов» – подарок советских покорителей неба британским авиаторам. Непосредственно крылья, соус томатный. | 1/2 дюжины | 410 р |
| ВНИМАНИЕ! На компанию друзей – ведро крыльев «Второй фронт». Без учёта веса ведра и прописки друзей. | 800/60 г | 1200 р |
| Куриные сердца «Ричард» – островатые как меч какого-то рыцаря. Для бодрости духа маринад: имбирь, чеснок, перец кайенский, куркума, растительное масло, лимонный фреш. Как бы невзначай, чуть кинзы. Всё это на тортитье. Говорят хорошо к настойкам и светлым сортам пива. | 90 г | 320 р |

Супы

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|
| Бульон с лапшой «Ла-Манш» – куриное консоме, лапша в домашней версии, белое куриное мясо без всяких там претензий, демисезонная сезонная зелень. | 250/40 г | 290 р |
| Борщ «Классика жанра». Внимание, на говяжьих хвостах! Только здесь, специальный сет – «Мясо белого медведя» – сало сувид с подтекстом, как отдельное спасибо одному хлопцу с Херсонщины. Чуть зелёного лука. Хлеб блэк. Сметана вайт. | 250 г | 360 р |
| Суп «КОРСАР». Томаты в стиле пилати, куриный бульон длительного томления. Треска недлительного томления. Коренья и травы средней полосы, зачем-то копченая сметана. | 250/30 г | 390 р |

Основные блюда

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| Котлеты «Три товарища» из говядины с участием некой птицы. Картофельное пюре в традиции и соусом грейви без традиций. Чуть зелёного горошка для проформы. | 280 г | 450 р |
| Пельмени с говядиной. «Кэбмэн». Жареные или варёные. Соус на ваше усмотрение закажите спокойно. Соусы на другой стороне. | 150 г | 321 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 вешенки. И нате вам, наша классика к вашему любимому напитку. | 180 г | 399 р |
| Свинные рёбра «Робин Гуд» в соусе «Барбекю». Салат коул слоу, огурцы в ЧУдном маринаде, печёный картофель, кукуруза гриль, лук просто маринованный соус томатный в версии, чуть халапеньо. | 200/150/50 г | 710 р |
| Бифштекс с яйцом «Б. Джонсон». Настоятельно требуйте в составе картофель фри и томатный соус. | 200/110/30 г | 710 р |

Гуляш/ragu шотландский «Шотландский Скотт»
Говяжий оковалок длительного тушения в стауте.
Шпинат, пюре из корнеплодов, морковь, лук красный, стебель сельдерея, лавр, розмарин, томаты пилати, соль, перец. 290 г **650 р**

Стейк миньон «Карнаби» в прожарке медиум с красной фасолью. Сметана, порей, тимьян и петрушка.
Чуть белого сухого вина для проформы. 110/130 г **909 р**

Щеки говяжьи «Ланиты БУЛЛ #2». Щеки говяжьи, тушёные в тёплой обстановке изрядно по времени с шотландским пенным. Пюре из модного батата печеного и банального картофеля отварного. Брынза и кинза из кавказской компании. Соус Пири-пири: лук красный, паприка копченая, лимон, белый винный уксус, ворчестер британик, базилик, чили немного. 330 г **749 руб**

Бургер «Хитроу»*. Сочная котлета из говядины, спецбулка, соус томатный, джем из лука, сыр чеддер, салат романо, картошка из печи. 430 г **580 р**

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

Бургер «Кокни #2» с куриной котлетой. Берём не стесняясь: куриные ляхи и филе. Соус - сливочный «свит чили». Пригласили огурец, авокадо, киви и такие креветки. Салатный лист. Булки конечно. 315 г **588 р**

Бургер «Адам» – никому не отдам. Возможно, первый в истории бургер с говяжьим ребром. Нифигасе! Вишня барбекю. Вишнёвый майонез. Лук конфи. Маринованный огурец. Лист романа. Чеддер. Булка есть. Не забудьте убрать кость и вперёд. 370 г **633 р**

Ричмонд парк.
Картофель – вечно молодой©. Свинина для пушей важности. Грибы – по мотивам рецепта одних пацанов Ричмондского района (UK). Чуть сметанного соуса, и вы осознаете степень нашего уважения. 335 г **450 р**

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

Соусы*



| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| БЕАРНЕЗ, БЛЮ ЧИЗ, САЛЬСА 50 г | 120 р |
| КЕТЧУП, МАЙОНЕЗ, СМЕТАНА, СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ, ТАР-ТАР, ТОМАТНЫЙ СОУС, ЯГОДНЫЙ СОУС 50 г | 60 р |
| Непоколебимо собственного производства! | |

ТУТ ГАРНИРЫ:

| | |
|--------------------------------------------|--------------|
| БИТЫЕ ОГУРЦЫ 70 г | 130 р |
| КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 100 г | 180 р |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г | 230 р |

ТУТ ДЕСЕРТЫ*:

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| КРЕМ-БРЮЛЕ «ЭЛИС» с какими-то секретами и мыслями о светлом будущем. (100/50 г) | 300 р |
| ЛАЙМОВОЕ ПИРОЖНОЕ «ЛАЙМА» с белым шоколадом. (120 г) | 300 р |
| Делаем сами! | |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| |  |  |
| ИГРИСТОЕ ВИНО / SPARKLING WINE | 100 мл | 0,75 л |
| Fiorino d'oro | 350 р | 2600 р |
| <i>просекко (регион Венето, Италия), 11 %</i> | | |
| Cava Delapierre в ассортименте белое / розе | | 2300 р |
| <i>брют, игристое с региона Кава (Барселона, Испания), 11,5 %</i> | | |

| | | |
|----------------------------------------------------------------|--------|--------|
| БЕЛОЕ ВИНО / WHITE WINE | 125 мл | 0,75 л |
| Cabra Cega Vno Verde Branco | 400 р | 2400 р |
| <i>белое, полусухое (регион Виньо Верде, Португалия), 11 %</i> | | |
| KWV chardonay | 400 р | 2400 р |
| <i>белое, сухое (регион Западный Кейп, ЮАР), 13 %</i> | | |
| CaMontebello Riesling | 550 р | 3300 р |
| <i>белое, сухое (регион Ольтрепо Павезе, Италия), 12 %</i> | | |
| Paddle Creek Sauvignon Blanc, Lake Road | | 3600 р |
| <i>белое, полусухое (регион Мальбро, Новая Зеландия), 12 %</i> | | |

| | | |
|--------------------------------------------------------|--------|--------|
| РОЗОВОЕ ВИНО / ROSE WINE | 125 мл | 0,75 л |
| Ca' Montebello, Pinot Nero Rosato | 550 р | 3300 р |
| <i>розовое, сухое (регион Ломбардия, Италия), 12 %</i> | | |

| | | |
|----------------------------------------------------------|--------|--------|
| КРАСНОЕ ВИНО / RED WINE | 125 мл | 0,75 л |
| KWV Classic Pinotage | 400 р | 2400 р |
| <i>красное, сухое (регион Западный Кейп, ЮАР), 14 %</i> | | |
| Ramon Bilbao Monte Liano | 450 р | 2700 р |
| <i>красное, сухое (регион Риоха, Испания), 14 %</i> | | |
| Ramon Bilbao Crianza | | 3200 р |
| <i>красное, сухое (регион Риоха, Испания), 14 %</i> | | |
| Ca' Montebello, Bonarda, Oltrepo Pavese DOC | 550 р | 3300 р |
| <i>красное, сухое (регион Ломбардия, Италия), 12,5 %</i> | | |

| | |
|---------------------------------------------|-------|
| ПОРТВЕЙН / PORTWINE • ХЕРЕС / SHERRY | 75 мл |
| Dow's в ассортименте | 630 р |
| Valdespino Fino Inocente | 650 р |
| Valdespino Pedro Ximenez | 750 р |

| | |
|---------------------------------------------------|-------|
| ВЕРМУТ / VERMOUTH | 40 мл |
| Martini в ассортименте | 220 р |
| Carlo Alberto red/white | 280 р |
| Carlo Alberto Riserva в ассортименте | 410 р |

| | |
|----------------------------------------------------|-------|
| ЛИКЕРЫ / LIQUORS | 40 мл |
| Aperol (Италия) | 250 р |
| Suze (Франция) | 350 р |
| Baileys (Ирландия) | 350 р |
| Becherovka (Чехия) | 350 р |
| Branca menta / Fernet Branca (Италия) | 350 р |
| Chamberyette (Франция) | 350 р |
| Fruit Lab Hibiscus (США) | 350 р |
| Minttu в ассортименте (Финляндия) | 350 р |
| Jagermeister (Германия) | 400 р |
| Herak (Австрия) | 480 р |
| Bitter Truth (Германия) | 500 р |
| Amaro Santoni (Италия) | 530 р |

| | |
|--------------------------------------------------------|-------|
| ДЖИН / GIN | 40 мл |
| GT3 (Тула, Россия) | 180 р |
| Beatly (Тула, Россия) | 180 р |
| Broom (Россия) | 200 р |
| City of London (Великобритания) | 250 р |
| South Bank (Великобритания) | 270 р |
| Kapriol (Италия) | 330 р |
| Beefeater (Великобритания) | 350 р |
| Mary-Le-Bone (Великобритания) | 350 р |
| Berkshire (Великобритания) в ассортименте | 370 р |
| Cruxland (ЮАР) | 400 р |
| Edinburgh (Шотландия) | 400 р |
| Normindia (Франция) | 450 р |
| Citadelle (Франция) | 450 р |
| Malfy (Италия) | 450 р |
| Drumshanbo Gunpowder Irish Gin (Ирландия) | 480 р |
| Sipsmith (Великобритания) | 500 р |
| Armonico (Мексика) | 530 р |
| Bombay Bramble (Великобритания) | 550 р |
| Etsu (Япония) | 550 р |
| Gin «Т», Tosolini (Италия) | 570 р |
| Portobello Road (Великобритания) | 570 р |
| Elephant (Германия) в ассортименте | 600 р |
| Aqva Lvce (Италия) | 620 р |
| Mare (Испания) | 650 р |
| Nordes (Испания) | 650 р |
| Scapegrace (Новая Зеландия) | 650 р |
| Hendrick's (Шотландия) | 660 р |
| Seven Crofts (Шотландия) | 700 р |
| Vareksten Botanical / Aquavit (Норвегия) | 700 р |
| Valdespino (Испания) | 900 р |

| | |
|-------------------------------------------|---------------|
| БУРБОН / Bourbon • ВИСКИ / WHISKEY | 40 мл |
| Frank's (в ассортименте) | 400 р |
| Jim Beam | 450 р |
| Bulleit Bourbon | 500 р / 530 р |
| Woodford Reserve | 600 р |

| | |
|----------------------------------------------|---------------|
| Blend | |
| Royal Green | 250 р |
| Dewar's White Label | 350 р |
| The Generation | 350 р |
| Bushmills | 400 р |
| Ballantine's | 400 р |
| The Famous Grouse Scotch Whisky | 400 р |
| Langs | 400 р |
| Tullamore Dew | 450 р |
| Jameson | 450 р |
| Black bootle | 450 р |
| Dé Danann | 450 р |
| Writer's Tears Coper Pot | 650 р |
| Bellevoye Finition Sauternes | 690 р |
| Chivas Regal 12 y.o./15 y.o. | 600 р / 750 р |
| Monkey Shoulder | 850 р |
| Togouchi | 990 р |

| | |
|-------------------------------------------------|----------------|
| Single Malt | |
| Aber Falls | 420 р |
| Singleton | 550 р |
| Gelston's 12 y.o. (в ассортименте) | 700 р |
| Waterford Ratchclogh | 750 р |
| Ardbeq | 750 р |
| Talisker | 750 р |
| Hihgland park. 12 y.o. | 750 р |
| The Irishman The Harvest | 770 р |
| Glenkinchie 12 y.o. | 900 р |
| Laphroaig | 980 р |
| Caol Ila | 980 р |
| Glenfiddich Fire and Cane | 980 р |
| Aberlour | 980 р |
| Valdespino Whisky | 980 р |
| Lagavulin 16 y.o. / 8 y.o. | 1300 р / 980 р |
| Ledaig | 1300 р |

| | |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| ВОДКА / VODKA | 50 мл |
| Луговая (Тула, Россия) | 140 р |
| Левша (Первый купажный завод, Тула, Россия) | 140 р |
| Онегин Гурмэ, настойки в ассортименте | 280 р |
| Онегин (Санкт-Петербург, Россия) | 330 р |
| Калибр (Первый купажный завод, Тула, Россия) | 350 р |
| Absolut (Швеция) | 350 р |
| Koskenkorva Vodka (Финляндия) | 420 р |

| | |
|------------------------------------------|---------------|
| КОНЬЯК / COGNAC • БРЕНДИ / brandy | 40 мл |
| Tio Toto | 400 р |
| Monnet VS | 450 р |
| Frapin VS / VSOP (Франция) | 750 р / 900 р |

| | |
|--------------------------------------------|-------|
| ТЕКИЛА / TEQUILA | 40 мл |
| Agavita (в ассортименте) | 400 р |
| Olmeca blanco/gold | 400 р |
| Rooster Rojo (в ассортименте) | 490 р |

| | |
|--------------------------------------------|-------|
| POM / RUM | 40 мл |
| Havana Club 3 | 350 р |
| Anacona | 390 р |
| Tiki Lovers | 390 р |
| Tierra Madre | 390 р |
| Legendario Anejo Blanco | 400 р |
| Cachaca Sete Engenhos 7 Prata | 400 р |
| Spytail Black Ginger | 400 р |
| Beach House (в ассортименте) | 450 р |
| Brugal Anejo Superior | 450 р |
| Don Papa | 500 р |
| Matusalem Gran Reserva | 550 р |
| Stroh 40 / 60 | 650 р |
| Brugal 1888 Doblemente | 700 р |

| | |
|----------------------------------------------|-------|
| ДИСТИЛЛЯТЫ | |
| Хлебное вино | 400 р |
| Гранпа Vite d'Oro | 450 р |
| Calvados du Père Laizé V.S.O.P. | 620 р |
| Гранпа Nonino Vendemmia | 690 р |

БРИТАНСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ 40 мл **430 р**



WHITLEY NEILL Handcrafted dry

WHITLEY NEILL Blackberry

WHITLEY NEILL Quince

WHITLEY NEILL Lemongrass & Ginger

WHITLEY NEILL Strawberry&Black pepper

WHITLEY NEILL Gooseberry


WHITLEY NEILL Traditional Sloe

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| «Dope» (Виски, ликер личи, абрикосовый ликер, лимон) 80 мл | 510 р |
| «Джекпот» (Джин, клубничный ликер, сахар, лайм, белок) 135 мл | 570 р |
| «I'm sorry, guys» (Джин, просекко, ликер грейпфрут, домашний сироп, лайм) 200 мл | 570 р |
| «Спик Изи» (Красный вермут, земляничный ликер, биттер) 90 мл | 510 р |
| Сет шотов «Fair Play» (Ром, апельсиновый ликер, персиковый сироп, маракуйя, лимон) 120 мл | 650 р |
| «Мартини Фиеро Тоник» (Мартини Фиеро, тоник) 300 мл | 490 р |
| CATLIN FROM SCOTLAND! (Водка, кока-кола, лайм) 200 мл | 400 р |

NEW! **НАСТОЙКИ НА «ЛЕВШЕ»** 40 мл **170 Р**

Печеное яблоко - корица | Хреновуха
Лимон - лайм | Щавель | Сезонная (уточняйте у бармена)



КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

| | |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Джин-Тоник на Тульском джине | 450 р |
| Bloody Mary | 470 р |
| Aperol Spritz | 510 р |
| Whiskey Sour Classic | 570 р |
| Negroni | 570 р |
| WHITLEY NEILL GIN + Exclusive Tonic (в любом сочетании) | 590 р |

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ HAND MADE

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Лимонад 300 мл / 1 л | 240 р / 515 р |
| • цитрус | |
| • тархун | |

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ТОНИК / TONIC (Великобритания, Португалия) | 270 р |
| Кока-Кола / Coca-Cola, Фанта / Fanta, Спрайт / Sprite | 270 р |
| ВОДА / WATER | 500 мл |
| Ledenev (газированная / без газа) | 200 р |
| СОК / JUICE | 200 мл |
| Яблоко / Apple, Апельсин / Orange, Томат / Tomat, Вишня / Cherry | 190 р |
| КОФЕ / COFFEE | |
| Эспрессо / Espresso | 140 р |
| Американо / Americano | 140 р |
| Капучино / Cappuccino | 200 р |

ЧАЙ / TEA 500 мл **280 Р**

БРИТАНСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Ассам / Assam (чёрный), Эрл Грей / Earl Grey (чёрный),
Жасмин / Jasmine (зелёный), Фруктовый (чёрный), Сенча (зеленый)

