



# ЗЕБИТЛЗ

## BRITISH PUB

nothing new\*

\*нафитньо

## Закуски

Карпаччо «Черчилль» – умеренно обожжённый ростбиф, релиш из смородины последнего урожая.	150 г	570 р.
Паштет «Эвертон» из подкопчённой трески с маринованными огурцами и правильно хрустящим хлебом.	150/40 г	280 р.
Лосось гравлак «Абрамович» с весьма компрессированными огурцами «Мил Хил» и копченым крем-фреш в стиле Хаммерсмит.	100/30 г	510 р.
Макрель «Сильвер» минимальной соли с дымом по-шкиперски, с кремом «Грин Дэй» из авокадо.	120/60/30 г	350 р.
Тар-тар «Лондонское дерби». Говядина классической подготовки с чабаттой из другой истории, добавки прилагаются, остается выбрать лично вам.	190/50 г	550 р.
Тар-тар «Йоко» из тунца, чуть маринованного в кокосовом молоке, с цитрусами и загадочными ингредиентами. Подадим с чипсами «Оно» из водорослей нори и тапиоки.	150 г	490 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	280 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	280 р.
Парфе/паштет «Зе Бёрд» из печени птицы удачи (она в курсе). Клюквенный сорбет и опять бриошь.	100/30/50 г	280 р.

## Салаты

Стейк-салат «Ливерпуль». Стейк Мачете с битыми по делу огурцами.	170 г	450 р.
Не поверите, оливье «Вечер трудного дня» с ростбифом без угрызений совести и майонезом по-своему	270 г	370 р.
«Цезарь» с креветками «Буффон».	200 г	550 р.
С настоящим салатом романо, как и положено.	200 г	550 р.
«Цезарь» с курицей «Бартез».	250 г	360 р.
С настоящим салатом романо, как и обещали.	250 г	360 р.
Салат с теплым лососем «Тёплый френд».		
Микс «salatov», лепестки авокадо, орех пекан, имбирная заправка и яйцо всмятку. Реально всмятку!	250 г	360 р.

## Горячие закуски

Ржаные гренки «Дрогба» с соусом блю чиз в стиле «Сохо».	150/30 г	230 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	380 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	1100 р.
---	----------	---------

Тако «Брикстон» – хвосты отобранных по конкурсу быков запекаются и подаются в компании соуса свит чили, огурцов с историей. К ним – красный лук, свежая кинза. Тортилья как привет от мексиканской диаспоры города Лондона.	140 г	270 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	370 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. Копчённый зерновой творог «Файн» и соус от трезвых голландцев.	170/90/60 г	450 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.
--	-------	--------

Хрустящие крокеты из чёткого судака с соусом голандес от вежливого шеф-повара.	200/50 г	560 р.
--	----------	--------

Говяжьи мраморные рёбра «Эбби Роуд», приготовленные особым методом, глазировка на основе деми глясс и соуса хой син, прямоком из Чайна-таун. Ко всему – картофель пюре, как вы любите.	280/100/50 г	580 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.
--	-------	--------

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	520 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.
--	--------------	--------

Бифштекс с яйцом «Б. Джонсон». Требуется 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. Выпекам 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 голандес, бриошь, при желании можно заменить на зерновой тост.	200 г	350 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.

# Post menu

Леди & Джентельмены, постные блюда для веганов и не только.

Салат с запечённой цветной капустой “Эрик & офсайд”.  
Морковное майо и постная миндальная сметана. 220 г 240 р.

Хумус “Муса & Мойша”.  
Жаренный нут и постные хрустящие лепешки 230 г 180 р.

Томленая тыква “Том & нирвана”.  
Табуле из киноа и соус из брусники 235 г 240 р.

Ананас гриль “Лиз & хахаль”.  
Желе из ананаса и сорбет лимон лайм 210 г 300 р.

Цветная капуста гриль “Боб & Марта” с соусом ромеско 240 г 240 р.

Крем-суп “Керри & песня Джуди” из топинамбура 250 г 180 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. 120/30 300 р.

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

Запечённый Батат “Венди & Педро”.  
Жаренный нут и соус гуакомоле 250 г 360р.