



ЗЕБИТЛЗ
BRITISH PUB



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

Закуски

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

Макрель «Сильвер» минимальной соли с дымом по-шкиперски, с кремом «Грин Дэй» из авокадо. 120/60/30 г **420 p**

* **Чипс-ассорти «Макки».** Мечта вегана. Картошка местная, свёкла домашняя. По старинному рецепту от личного повара сэра П. Маккартни. Хрустят, если не макать в эль! 50/50 г **250 p**

* **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 **380 p**

«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 **130 p**

Тар тар «Тетчер #4». Примерно ферментированная вырезка говяжья. Корнишоны, каперсы, лук шалот, петрушка, желток в шоке от мороза, эспума из пармезана, перец чёрный, масло оливковое. 200 г **480 p**

«Зимнее Хрю». Ухо свиное в составе шайки из салатного микса, кинзы, оливкового масла, перца чили. 150 г **350 p**

Салаты

Салат с тёплым лососем «Тёплый френд». Микс «salatov», лепестки авокадо, орех пекан, имбирная заправка и яйцо всмятку. Реально всмятку! 250 г **630 p**

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

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

Салат «Так и быть» с просто говядиной, печёным перцем, хрустящим баклажаном, томатами и устричным майонезом. 250 г **450 p**

«Гарден» Британская огородная классика. Салат с подпеченым картофелем. Картофель бейби, огурец зелёный, редис красный, лук репка сладкий, зернистая горчица, уксус красный винный, укроп, мята, сыр фета, лимонный фреш. 270 г **390 p**

Горячие закуски

Borodin's гренки «Дрогба» с соусом блю-чиз в стиле «Сохо». 150/30 г **280 p**

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

Фиш&чипс им. российско-британской дружбы. История любви дикой северной трески и ручного картофеля с просторов ЦФО. При участии соуса тар-тар. 130/100/30 г **650 p**

Хрустящие куриные «Крылья Советов» – подарок советских покорителей неба британским авиаторам. Непосредственно крылья, соус томатный. 1/2 дюжины **410 p**

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

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 p**

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 p**

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 **350 p**

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 p**

Пельмени с говядиной. «Кэбмэн». Жареные или варёные. Соус на ваше усмотрение закажите спокойно. Соусы на другой стороне. 150 г **270 p**

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, наша классика к вашему любимому напитку. 180 г **380 p**

Свиные рёбра «Робин Гуд» в соусе «Барбекю». Салат коул слоу, огурцы в чудном маринаде, печёный картофель, кукуруза гриль, соус томатный в версии, чуть халапеньо. 200/150/50 г **650 p**

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

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

«Фрик» 3 шт. фрикадельки из тунца с кедровым орехом, сухарями панко, пармезаном, орегано, яйцом, кус-кусом, томатным соусом, растительным маслом, петрушка. 255 г **650 p**

Стейк миньон «Карнаби» в прожарке медиум с красной фасолью, пореем, темьяном, сметана и петрушкой. Чуть белого сухого вина для проформы. 250 г **880 p**

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

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 p**

Ричмонд парк. Картофель – вечно молодой©. Свиная для пушей важности. Грибы – по мотивам рецепта одних пацанов Ричмондского района (UK). Чуть сметанного соуса, и вы осознаете степень нашего уважения. 340 г **450 p**

* 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 p**

Омлет «Гамлет». Бить или не бить? – вопрос не стоит. 105 г **290 p**

Возможны варианты добавок и способа подачи. Это ваше личное дело.

Соусы*

БЕАРНЕЗ, БЛЮ ЧИЗ 50 г 100 p
КЕТЧУП, МАЙОНЕЗ, САЛЬСА, СМЕТАНА, СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ, ТАР-ТАР, ТОМАТНЫЙ СОУС, ЯГОДНЫЙ СОУС 50 г 60 p

Непоколебимо собственного производства!

ТУТ ГАРНИРЫ:

БИТЫЕ ОГУРЦЫ 70 г 100 p

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 100 г 180 p


КАРТОФЕЛЬ ФРИ 100 г ... 180 p

ТУТ ДЕСЕРТЫ*:

КРЕМ-БРЮЛЕ «ЭЛИС» с какими-то секретами и мыслями о светлом будущем. (100/50 г) 300 p

ЛАЙМОВОЕ ПИРОЖНОЕ «ЛАЙМА» с белым шоколадом. (120 г) 230 p

Делаем сами!

		
ИГРИСТОЕ ВИНО / SPARKLING WINE	100 мл 0,75 л	
Bio Bio Bubbles	300 р 2400 р	
<i>Брют (Сицилия, Италия), 11%</i>		
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 Мальборо, 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>		

ПОРТВЕЙН / PORTWINE • ХЕРЕС / SHERRY	75 мл	
Dow's в ассортименте	480 р	
Valdespino Fino Inocente	550 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	
Baileys (Ирландия)	350 р	
Becherovka (Чехия)	350 р	
Branca menta / Fernet Branca (Италия)	350 р	
Chambery zette (Франция)	350 р	
Fruit Lab Hibiscus (США)	350 р	
Minttu в ассортименте (Финляндия)	350 р	
Jagermeister (Германия)	400 р	
Amaro Santoni (Италия)	480 р	
Herak (Австрия)	480 р	
Bitter Truth (Германия)	500 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)	250 р	
Beefeater (Великобритания)	350 р	
Mary-Le-Bone (Великобритания)	350 р	
Berkshire (Великобритания) в ассортименте	370 р	
Cruotland (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	
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	
Aqua 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	
Bareksten 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
Killbeggan Irish Whiskey	350 р
The Generation	350 р
The Famous Grouse Scotch Whisky	400 р
Langs	400 р
Jameson	450 р
Black bootle	450 р
Dé Danann	450 р
Writer's Tears Coper Pot	650 р
Bellevoe 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	
The Pogues Single Malt	400 р
Aber Falls	420 р
Copper Dog	550 р
Gelston's 12 y.o. (в ассортименте)	700 р
Ardbeq	750 р
Talisker	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.	1300 р
Ledaig	1300 р

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

КОНЬЯК / COGNAC • БРЕНДИ / brandy	40 мл	
Tio Toto	400 р	
Monnet VS	450 р	
Frapin VS / VSOP (Франция)	720 р / 870 р	

ТЕКИЛА / TEQUILA	40 мл	
SAUZA gold	400 р	
Olmecca blanco/gold	400 р	
Rooster Rojo (в ассортименте)	490 р	

POM / RUM	40 мл	
The Calenter	250 р	
Havana Club 3	350 р	
Anacona	390 р	
Tiki Lovers	390 р	
Tierra Madre	390 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 60	650 р	
Brugal 1888 Doblemente	700 р	

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

БРИТАНСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ 40 мл **400 р**



GIN

WHITLEY NEILL

- WHITLEY NEILL Handcrafted dry
- WHITLEY NEILL Blood Orange
- WHITLEY NEILL Aloe & Cucumber
- WHITLEY NEILL Blackberry
- WHITLEY NEILL Rhubarb & Ginger
- WHITLEY NEILL Quince
- WHITLEY NEILL Lemongrass & Ginger
- WHITLEY NEILL Raspberry
- WHITLEY NEILL Strawberry&Black pepper
- WHITLEY NEILL Watermelon&Kiwi

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ:

«Вуншпунш» (Ром, апельсиновый ликёр, сироп черной смородины, маракуйя, лайм) 120 мл	550 р
«Berry Beckham» (Джин Vroom, лайм, ликёр вишни, сироп черной смородины) 110 мл	550 р
«I'm sorry, guys» (Джин, лайм, просекко, домашний сироп) 200 мл	550 р
«Карамельный Джимми» (Виски, ликёр, домашний сироп, лайм, белок) 150 мл	550 р
Сет шотов «Смоки», 3 шт. (Индийский ром, маракуйя, сахар, лимон, фалернум) 120 мл	600 р
CAITIN FROM SCOTLAND! (Водка, кока-кола, лайм) 200 мл	300 р
Глинтвейн (Вино – сухое, Испания) / Горячий сидр «Steve Jobs» 200 мл	400 р

NEW! **НАСТОЙКИ НА «ЛЕВШЕ» 40 мл 150 Р**

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



КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

Джин-Тоник на Тульском джине	400 р
Bloody Mary	450 р
Aperol Spritz	490 р
Whiskey Sour Classic	490 р
WHITLEY NEILL GIN + Exclusive Tonic (в любом сочетании)	570 р
Negroni	550 р

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (собственное производство)


Лимонад классический 300 мл / 1 л	210 р / 450 р
Глинтвейн безалкогольный 250 мл	350 р

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

ТОНИК / TONIC (Великобритания, Португалия)	250 р
Кока-Кола / Coca-Cola, Фанта / Fanta, Спрайт / Sprite	220 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)