

WWW.OHMYGODPADOVA.IT OH MY GOD! LONDON COMFORT FOOD



OH MY FINGER FOOD

Una selezione di finger food ottimi come antipasto o per ingannare il tempo

LE
TS'
GO



SERVIZIO E COPERTO

In caso di

**INTOLLERANZE o
ALLERGIE** è possibile
consultare l'apposita
documentazione a
fine menù.

In caso di dubbi,
chiedere al personale
responsabile in
servizio.

Finger mix*

Misto di finger food da condividere:

4 beer battered onion rings, 4 chicken dumpling & sweet chili, 4 mac & cheese, 4 rosti bacon and 4 hash brown.

· **APERITIVO CONSIGLIATO:** PIMM'S CUP NR 1 (Anche in versione analcolica)

Chicken dumpling & sweet chili*

Gustose palline di filetto di pollo avvolte da un pan grattato croccante e con un cuore di salsa chili dolce.

· **GIN & TONIC CONSIGLIATO:** CAMBRIDGE DRY

Mac & cheese*

Versione finger food di questo classico anglosassone, con una panatura esterna e un ripieno di maccheroni di grano duro e formaggio english cheddar.

· **GIN & TONIC CONSIGLIATO:** BUCKINGHAM PALACE

Beer battered onion rings*

Anelli di cipolla dolci interi, tipici dei pub inglesi, avvolti da una croccante pastella alla birra.

· **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS BIONDA PINTA 4,8% ABV.

Rosti bacon*

Triangoli di patata e bacon cotti al forno e poi fritti.

· **GIN & TONIC CONSIGLIATO:** MAYFAIR HIGH TEA

Sweet potatoes*

Patate fritte dal gusto dolce e aromatico tipiche anglosassoni dal colore arancione.

· **SIDRO CONSIGLIATO:** BRITISH VINTAGE WESTON 7.3 % ABV.

Hash brown*

Un classico del mondo anglosassone. Triangoli ricomposti di purea di patate ricoperti da una panatura croccante.

· **SIDRO CONSIGLIATO:** VINTAGE WESTON 8.2 % ABV.

OH MY LONDON FOOD

Una selezione dei piatti più iconici del comfort food londinese moderno e tradizionale

English roast beef NEW

Tipico taglio di manzo arrosto del mondo anglosassone!

Piatto freddo con roast beef all'inglese cotto in bassa temperatura per 24 ore e tagliato finemente condito con salsa gravy (salsa ottenuta dalla cottura degli arrosti) e due tortini di pastella cotti al forno chiamati Yorkshire pudding.

 **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS BIONDA
PINTA 4,8% ABV.

Coronation chicken salad

Classico britannico creato per onorare l'incoronazione di Sua Maestà la Regina Elisabetta II nel 1953!

Piatto a base di lattughino, spinacino baby, cetriolo e mirtilli, viene adagiata una combinazione di pollo* filacciato cotto in bassa temperatura e marinato con salsa allo yogurt bianco, curry e chutney di prugna e mirtilli. Sopra flakes di bacon croccante, erba cipollina e flakes di cipolla dorata.

 **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS IPA
PINTA 6,5% ABV.

Bangers & mash

Ricetta tipica della cucina inglese e irlandese!

Piatto a base di due salsicce grigliate di suino, adagiate su una purea di patate*, piselli* alla mentuccia e cipolla rossa caramellata. Il tutto viene condito con una salsa gravy (salsa ottenuta dalla cottura degli arrosti) e prezzemolata.

 **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS ROSSA
PINTA 8,5% ABV.

Completa il tuo piatto con un contorno

Scegli una o più tra queste proposte:

Carote cotte a vapore con paprika affumicata e prezzemolo 

Patate cotte al forno condite con erbette e spezie 
Purea di patate* 

Baked beans (fagioli in salsa agrodolce) 

Insalata coleslaw (cavolo cappuccio verde viola, carote e salsa yogurt) 

Piselli* alla mentuccia 

Cipolla rossa caramellata 

Completa il tuo piatto con una jacket potato (patata al cartoccio farcita) +



Scegli una o più tra queste proposte:

Farcita con formaggio cheddar & bacon

Farcita con baked beans in salsa agrodolce 

Farcita con cipolla rossa caramellata 

Farcita con purea di patate* al burro ed erbette 

Fish & chips

Ricetta tipica della tradizione inglese ed è uno dei comfort food più conosciuti al mondo!

Filetto di cuore di merluzzo* immerso in una pastella alla birra Morrells e fritto. Servito con patatine fritte* classiche, salsa tartara e prezzemolata.

 **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS IPA PINTA 6,5% ABV.



NB: Preferisci la variante "CRUNCHY" con il filetto di merluzzo* panato con fiocchi di pane e servito con patate a spicchio alle erbette spezziate con buccia e salsa rosa smokey baconnaise? + € 1.00

Pie & mash NUOVA RICETTA

Ricetta tradizionale londinese della classe operaia! (consigliato anche come antipasto)

Piatto a base di una tortina Pie (torta salata ripiena di un cremoso macinato di manzo* irlandese cucinato con carote e cipolla) adagiato su una purea di patate* e flakes di cipolla dorata.

Il tutto viene condito con una salsa gravy (salsa ottenuta dalla cottura degli arrosti) e prezzemolata.

 **BIRRA CONSIGLIATA:** GUINNESS STOUT
PINTA 4.2 % ABV.

Scotch egg NUOVA RICETTA

Ricetta londinese delle uova alla scozzese più famose del mondo! (consigliato anche come antipasto)

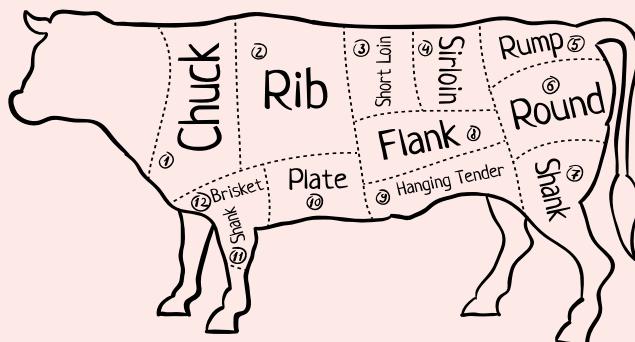
Piatto a base di uova barzotte avvolte con carne macinata di manzo irlandese. Vengono successivamente ricoperte di pangrattato prima di venire fritte. Adagiate su mushy peas (una cremosa purea di piselli* alla mentuccia) con sopra flakes di bacon croccante e erba cipollina.

 **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS ROSSA
PINTA 8,5% ABV.

OH MY MEAT



Per la nostra selezione di carni cotte alla griglia usiamo una tecnologia brevettata che combina l'alto calore con l'umidificazione della superficie di cottura, per creare condizioni di cottura ideali e assicurare i migliori risultati.



Rib eye steak & chips NEW

Il Rib eye irlandese è un taglio di carne bovina pregiata da 300 gr!

Questo taglio di carne viene ricavato dalla parte anteriore del costato, tra le costole, dell'animale. È noto per la sua ricca marezatura, ovvero la presenza di striature di grasso intramuscolare, che conferiscono sapore e tenerezza alla carne. Cotto alla griglia e servito con una salsa verde (salsa al prezzemolo, acciughe, aromatizzata da peperoncino e pepe nero) ed accompagnato da patate fritte* a spicchio alle erbette speziate con buccia.



BIRRA CONSIGLIATA: MORRELLS IPA PINTA 6,5% ABV.



VINO CONSIGLIATO: JP CHENET ROSSO FERMO (CABERNET SYRAH 25 CL)

Butcher's steak & chips

Taglio di manzo tipico della Cornovaglia da 300 gr!

Tagliata di lombatello, considerato una prelibatezza per il suo sapore intenso e la sua consistenza, cotta alla griglia e servita con una salsa gravy (salsa ottenuta dalla cottura degli arrosti), erba cipollina e patate fritte* a spicchio alle erbette speziate con buccia.



BIRRA CONSIGLIATA: MORRELLS ROSSA PINTA 8.5% ABV.



VINO CONSIGLIATO: JP CHENET ROSÈ (GRENACHE CHISAULT 25 CL)

Grilled rooster tikka masala NEW

Il galletto servito con la ricetta del chicken tikka masala un piatto tipico scozzese con contaminazione indiana!

Mezzo galletto* 350 gr cotto in bassa temperatura per 8 ore con spezie ed erbette e cucinato successivamente sulla griglia rovente. Servito con salsa tikka masala (salsa leggermente piccante con curcuma, cumino, peperoncino, coriandolo, paprika, pomodoro) e riso basmati.



Vuoi il galletto intero da 700 gr?



BIRRA CONSIGLIATA: GUINNESS STOUT PINTA 4.2% ABV.



VINO CONSIGLIATO: JP CHENET BIANCO FERMO (COLOMBARD CHARDONNAY 25 CL)

OH MY MEAT



London grill

Una selezione delle nostre migliori carni alla griglia!

(Consigliato per una persona ad un massimo di 2 persone)

Composto da tagliata di filetto di petto di pollo*, sal siccia, tagliata di manzo (Butcher's steak) tipica della Cornovaglia con erba cipollina, roast beef all'inglese, bocconcini di hamburger* di manzo irlandese, bacon, corn dog (wurstel ricoperto da pastella di pane e fritto), patate al forno alle erbette.

Sommersa da salsa gravy (salsa ottenuta dalla cottura degli arrosti).



BIRRA CONSIGLIATA: MORRELLS ROSSA PINTA 8.5% ABV



VINO CONSIGLIATO: JP CHENET ROSSO FERMO (CABERNET SYRAH 25 CL)

The big meat grill NEW

Tre tipologie di carni da condividere, le migliori selezionate e servite in un unico piatto BIG!

(Consigliato per minimo 2 persone ad un massimo di 4 persone)

Butcher's Steak 300 gr (tagliata di lombatello tipica della Cornovaglia), tagliata di Rib Eye 300 gr (taglio irlandese pregiato) e Grilled Rooster* 700 gr (galletto porzionato).

A completare il piatto patatine fritte a spicchio con buccia condite con erbette speziate e 3 diverse salse.

Salsa gravy (salsa ottenuta dalla cottura degli arrosti)

Salsa verde (salsa al prezzemolo ed acciughe aromatizzata da peperoncino e pepe nero)

Salsa tikka masala (salsa leggermente piccante con curcuma, cumino, peperoncino, coriandolo, paprika e pomodoro)



BIRRA CONSIGLIATA: MORRELLS ROSSA PINTA 8.5% ABV



VINO CONSIGLIATO: JP CHENET ROSSO FERMO (CABERNET SYRAH 25 CL)

Completa il tuo piatto con un contorno

Scegli una o più tra queste proposte:

Carote cotte a vapore con paprika affumicata e prezzemolo ✓

Patate cotte al forno condite con erbette e spezie ✓
Purea di patate* ✓

Baked beans (fagioli in salsa agrodolce) ✓

Insalata coleslaw (cavolo cappuccio verde viola, carote e salsa yogurt) ✓

Piselli* alla mentuccia ✓

Cipolla rossa caramellata ✓

Completa il tuo piatto con una jacket potato (patata al cartoccio farcita)

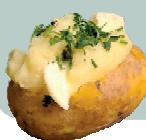
Scegli una o più tra queste proposte:

Farcita con formaggio cheddar & bacon

Farcita con baked beans in salsa agrodolce ✓

Farcita con cipolla rossa caramellata ✓

Farcita con purea di patate* al burro ed erbette ✓



OH MY BURGER

Per i nostri hamburger usiamo solo manzo proveniente dal cuore delle verdi praterie irlandesi del fiume Liffey. Con allevamento al pascolo non distante dal mare d'Irlanda che rende la carne di rinomata qualità e di naturale salinità.

Tutti i piatti OH MY BURGER vengono serviti con patate fritte*classiche!



London beef burger

Pane bianco home style*, 200 gr di hamburger di manzo irlandese*, formaggio english cheddar, bacon grigliato, uovo al tegamino, cipolla rossa caramellata, coleslaw salad (cavolo cappuccio verde viola e carote), pomodoro a fette e salsa di yogurt bianco.



BIRRA CONSIGLIATA: GUINNESS STOUT
PINTA 4.2% ABV.



Camden roast beef burger

Pane nero al carbone vegetale*, 200 gr di hamburger di manzo irlandese*, formaggio english cheddar, spinacino baby, pomodoro a fette, una fettina di roast beef all'inglese cotto in bassa temperatura sopra al burger e salsa gravy (salsa cremosa ottenuta dalla cottura degli arrosti) per darne sapore.



BIRRA CONSIGLIATA: MORRELLS ROSSA
PINTA 8.5% ABV.

Mind the gap beef burger

Pane rosso alla rapa*, 200 gr di hamburger di manzo irlandese*, formaggio english cheddar, lattughino, pomodoro a fette, 2 anelli di cipolla fritti pastellati alla birra* e salsa BBQ smoked.



BIRRA CONSIGLIATA: GUINNESS STOUT
PINTA 4.2% ABV.

Underground beef burger

Pane bianco home style*, 200 gr di hamburger di manzo irlandese*, formaggio english cheddar, lattughino, pomodoro a fette, cetriolo a fette e salsa rosa Burger (salsa a base di pomodoro con un sapore leggermente speziato contenente cetriolo, cipolla e semi di senape).



BIRRA CONSIGLIATA: MORRELLS IPA
PINTA 6.5% ABV.

€ 15.5

Cheddar burger

€ 14

Pane bianco home style*, 200 gr di hamburger di manzo irlandese*, doppio formaggio fuso english cheddar.



BIRRA CONSIGLIATA: MORRELLS BIONDA
PINTA 4.8% ABV.

OH MY BURGER

Big ben steak burger

Pane rosso alla rapa*, 100 gr di tagliata (Butcher's steak) di manzo tipica della Cornovaglia, formaggio english cheddar, lattughino, pomodoro a fette, 2 anelli fritti di cipolla pastellati alla birra* e salsa rosa smoked baconnaise (salsa rosa con note affumicate unite a quelle di ketchup e maionese).

 **BIRRA CONSIGLIATA:** GUINNESS STOUT
PINTA 4.2% ABV.

King Charles sausages burger

Pane nero al carbone vegetale*, due salsicce di suino, formaggio english cheddar, cipolla rossa caramellata, spinacino baby e salsa rosa smokey baconnaise (salsa rosa con note affumicate unite a quelle di ketchup e maionese).

 **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS ROSSA
PINTA 8.5% ABV.

Trafalgar chicken burger

Pane bianco home style*, filetto di petto di pollo* pastellato alla birra, panato con fiocchi di pane finissimo e fritto, formaggio english cheddar, bacon inglese grigliato, spinacino baby, pomodoro a fette e salsa maionese.

 **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS IPA
PINTA 6.5% ABV.

Sfogati e aggiungi:

Doppio hamburger.....

Doppia salsiccia.....

Doppio pollo.....

Doppio burger vegetale .....

Bacon inglese.....

Cipolla rossa.....

Doppio cheese.....

Uovo al tegame.....

Fried green burger

Pane nero al carbone vegetale*, burger vegetale* composto da cipolla, carote, mais, piselli, broccoli e patata avvolto in una croccante panatura e fritto, formaggio english cheddar, lattughino, pomodoro a fette e salsa sweet chili leggermente piccante.

 **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS IPA
PINTA 6.5% ABV.

Green burger farro e ceci

Pane rosso alla rapa*, burger vegetale* con farro e ceci cotto al forno, formaggio english cheddar, carote a vapore alla paprika affumicata e prezzemolo, spinacino baby, pomodoro a fette e salsa yogurt bianco.

 **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS BIONDA
PINTA 4.8% ABV.

Completa il tuo piatto con una jacket potato (patata al cartoccio farcita)



Scegli una o più tra queste proposte:

Farcita con formaggio cheddar & bacon

Farcita con baked beans in salsa agrodolce 

Farcita con cipolla rossa caramellata 

Farcita con purea di patate* al burro ed erbette 



OH MY SANDWICH

I migliori club sandwich tipici dei pub londinesi!

NB: Tutti i sandwich vengono serviti con patate fritte* classiche.

Original club

Sandwich con pane bruschella, formaggio english cheddar, tagliata di filetto di petto di pollo cotto in bassa temperatura, bacon inglese, pomodoro a fette, lattughino e salsa rosa smokey baconnaise (salsa con note affumicate unite a quelle di ketchup e maionese).*

 **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS IPA
PINTA 6.5% ABV.

Steak club

Sandwich con pane bruschella, formaggio english cheddar, cipolla rossa caramellata, tagliata di manzo (Butcher's steak) 100 gr tipica della Cornovaglia, spinacino baby, pomodoro a fette e salsa BBQ smoked.

 **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS ROSSA
PINTA 8.5% ABV.

Roast club

Sandwich con pane bruschella, formaggio english cheddar, roast beef all'inglese cotto in bassa temperatura, spinacino baby, pomodoro a fette e salsa gravy (salsa cremosa ottenuta dalla cottura degli arrosti).

 **BIRRA CONSIGLIATA:** GUINNESS STOUT
PINTA 4.2% ABV.

Sweet spicy club

Sandwich con pane bruschella, formaggio english cheddar, cipolla rossa caramellata, salsiccia di suino, bacon, coleslaw salad (cavolo cappuccio verde e viola e carote) e salsa sweet chili leggermente piccante.

 **BIRRA CONSIGLIATA:** GUINNESS STOUT
PINTA 4.2% ABV.

Green club

Sandwich con pane bruschella, formaggio english cheddar, cipolla rossa caramellata, carote al vapore alla paprika affumicata e prezzemolo, pomodoro a fette, spinacino baby, lattughino e salsa yogurt bianco.

 **BIRRA CONSIGLIATA:** MORRELLS BIONDA
PINTA 4,8% ABV.

Completa il tuo piatto con una jacket potato (patata al cartoccio farcita)



Scegli una o più tra queste proposte:

Farcita con formaggio cheddar & bacon

Farcita con baked beans in salsa agrodolce 

Farcita con cipolla rossa caramellata 

Farcita con purea di patate* al burro ed erbette 

OH MY KIDS

SOLO PER BAMBINI FINO AI 10 ANNI DI ETA' COMPIUTA.

NB: Tutti i piatti per bambini vengono serviti con patate fritte* classiche.

Poldo burger

Panino con pane bianco home style, formaggio english cheddar, 200 gr di hamburger* di manzo irlandese cotto alla griglia.*

Fried chicken little burger

Panino con pane bianco home style, formaggio english cheddar con filetto di petto di pollo* cotto in bassa temperatura panato e fritto.*

Hot dog

Panino buns con formaggio english cheddar e wurstel grigliato.

Vuoi cambiare il fritto?

sweet potatoes.....*

country potatoes.....*

4 anelli fritti di cipolla.....*

Vuoi cambiare il pane?

nero al carbone vegetale*

rosso alla rapa*

OH MY BRUNCH

SABATO E DOMENICA DALLE 12.00 ALLE 14.00

MERCOLEDÌ SERA DALLE 19.00 ALLE 22.00

Le colazioni all'inglese che si mangiano a pranzo nel weekend per una ricarica di proteine



Evento speciale mercoledì con le colazioni a cena



Scotch breakfast SPECIAL RECIPE

La colazione rivisitata alla scozzese con scotch egg (uova barzotte avvolte con carne macinata di manzo* irlandese, successivamente rivestite di pangrattato prima di venire fritte). Completa il piatto bacon croccante grigliato, hash brown*, pomodori grigliati, funghi champignon, baked beans (fagioli cannellini in salsa agrodolce), pane tostato al burro.

BIRRA CONSIGLIATA: MORRELLS ROSSA
PINTA 8.5% ABV.

Pie breakfast SPECIAL RECIPE

La colazione rivisitata con la pie (torta salata ripiena di un cremoso macinato di manzo* irlandese con carote e cipolla) con sopra un uovo al tegamino. Completa il piatto bacon croccante alla griglia, hash brown*, pomodori grigliati, funghi champignon, baked beans (fagioli cannellini in salsa agrodolce), pane tostato al burro.

BIRRA CONSIGLIATA: GUINNESS STOUT
PINTA 4.2% ABV.

BACON EXTRA.....
SALSICCIA EXTRA.....
HASH BROWN* EXTRA.....

Completa il tuo piatto con una jacket potato (patata al cartoccio farcita)

Scegli una o più tra queste proposte:



- Farcita con formaggio cheddar & bacon
- Farcita con baked beans in salsa agrodolce
- Farcita con cipolla rossa caramellata
- Farcita con purea di patate* al burro ed erbette

Full english breakfast TROPHY

La tradizionale colazione Inglese con due uova al tegamino, salsiccia grigliata, bacon croccante alla griglia, hash brown*, pomodori grigliati, funghi champignon, baked beans (fagioli cannellini in salsa agrodolce), pane tostato al burro.

BIRRA CONSIGLIATA: MORRELLS IPA
PINTA 6.5% ABV.

Green breakfast ✓

La tradizionale colazione Inglese rivisitata in chiave vegetariana con due uova al tegamino, hash brown*, piselli* alla mentuccia, carote al vapore alla paprika affumicata prezzemolate, funghi champignon, pomodori grigliati, baked beans (fagioli cannellini in salsa agrodolce), pane tostato al burro.

BIRRA CONSIGLIATA: MORRELLS BIONDA
PINTA 4.8% ABV.

I COCKTAILS DA VERO BRUNCH LONDINESE



BLOODY MARY

Succo di pomodoro, vodka, sale, pepe, salsa worcestershire, fetta di limone e sedano.



PIMM'S CUP NR 1

Tipico aperitivo inglese con liquore Pimm's composto da gin, chinino, frutta ed erbe aromatiche, ginger ale & beer, succo di lime, menta, fetta di limone arancia, cetriolo e fragola.

OH MY SUNDAY

Ricetta della tradizione britannica servita in occasioni speciali, soprattutto alla domenica dove prende il nome di **Sunday Roast**

Roast beef all'inglese cotto per 24 ore a bassa temperatura tagliato finemente, tagliata di filetto di petto di pollo, purea di patate*, piselli* alla mentuccia, carote al vapore alla paprika affumicata e prezzemolata, patate al forno alle erbette e due tortini di pastella cotti al forno chiamati Yorkshire pudding.*

Il tutto sommerso da salsa gravy (salsa ottenuta dalla cottura degli arrosti).



BIRRA CONSIGLIATA: MORRELLS BIONDA PINTA 4,8% ABV.



VINO CONSIGLIATO: JP CHENET BOLLICINE (BLANC DE BLANCS 25 CL)

NEW

SUNDAY ROAST

SOLO DOMENICA PRANZO E CENA

Completa il tuo piatto con una jacket potato (patata al cartoccio farcita)

Scegli una o più tra queste proposte:



Farcita con formaggio cheddar & bacon

Farcita con baked beans in salsa agrodolce ✓

Farcita con cipolla rossa caramellata ✓

Farcita con purea di patate al burro ed erbette ✓*

OH MY Beer



Birra pinta lager alla spina 4.8% ABV.

Piacevolmente corposa, dal sapore lievemente dolce di malto e dal carattere aromatico molto equilibrato. Chiara e fresca, con un finale pulito e sottilmente luppolato.



Birra pinta ipa alla spina 6.5% ABV.

IPA britannica dal colore ambrato e dalla schiuma compatta. Predominano note di agrumi e frutti tropicali, cui seguono toni di malto e caramello. Dal corpo scorrevole, le sensazioni erbacee nel finale la rendono fresca e dissetante.



Birra rossa alla spina 8.5% ABV.

Birra dal carattere elegante e complesso dato dalle sottili note fruttate di luppolo. Le note tostate di caramello completano questa Scotch Ale piacevolmente corposa dal finale rotondo e persistente.



Birra Guinness alla spina 4.2% ABV.

La Nera più esclusiva al mondo! Dal colore scuro, quasi nero, sormontato dall'inconfondibile schiuma bianca, compatta e cremosa, che la rende unica al mondo. Anche il gusto della Guinness è facilmente riconoscibile: amarognolo, dal retrogusto tostato, con note di caffè e cacao.

**NB: Abbiamo anche birre analcoliche e senza glutine in bottiglia o lattina.
Chiedi al personale.**

OH MY CIDER



SIDRO MELA Henry Weston Vintage Cider 50 Cl 8.2% ABV.

Un sidro frizzante, semisecco e molto rinfrescante, dal sapore morbido e rotondo, ricco di un carattere magnificamente eccezionale. Medaglia d'oro per l'annata 2023.



SIDRO MELA Henry Weston British Vintage Cider 50 Cl 7.3% ABV.

Nel 1880 Henry Weston iniziò a produrre il sidro dalle mele agrodolci coltivate nella sua fattoria a Much Marcle, nell'Herefordshire. Distillato da mele britanniche di un'unica annata e invecchiato in botti di rovere. Sapore mediamente dolce con sfumature legnose e sapide. Bolla fine e non invadente. Medaglia d'oro per l'annata 2022.



SIDRO PERA Henry Weston Perry Cider 50 Cl 6% ABV.

Nel 1880 Henry Weston iniziò a produrre Perry dalle pere regionali coltivate nella sua fattoria a Much Marcle, nell'Herefordshire. Sidro di pere, fruttato, ben bilanciato e mediamente secco. Medaglia d'argento per l'annata 2021.

NB: i sidri sono gluten free

OH MY WINE



JP Chenet bollicine (Blanc de Blancs 25 cl)

Giallo paglierino con riflessi oro, perlage fine e persistente. Naso profondo di lieviti, crosta di pane e mandorla, piacevolezza delle note fruttate mature di pesca e albicocca. Fanno capolino anche note floreali fresche.

JP Chenet bianco fermo (Colombard Chardonnay 25 cl)

Le uve vengono raccolte prima della maturazione e poi pigiate velocemente a bassa temperatura. Filtrato rapidamente e conservato a bassa temperatura. Colore: Trasparente e brillante, giallo paglierino con riflessi verdolini. Note di degustazione: Note di pere bianche, pesche, ananas e vaniglia. Sapore: Vino secco, delicato e pieno, ben equilibrato.

JP Chenet rosè (Grenache chisault 25 cl)

Di colore rosa salmone chiaro, al naso svela profumi di frutti rossi freschi come le fragole. Il sorso è secco e fresco, di discreta persistenza.

JP Chenet rosso fermo (Cabernet Syrah 25 cl)

Colore rubino, profumi seducenti di frutti rossi maturi, come ciliegie e prugne, arricchiti da teneri accenni di spezie come il pepe nero e le erbe aromatiche. Al palato, questo vino mostra una struttura armoniosa con tannini morbidi e una freschezza acida, che sottolineano il gusto di frutti di bosco scuri e un pizzico di vaniglia. Il finale è lungo e vellutato.

Shiraz (Rosso • Sud-Est dell'Australia • 13.5% vol) bottiglia 0.75 Lt

Una bella espressione di Syrah australiano. Un naso di frutti rossi leggermente speziati, con un finale lungo e delizioso grazie alla buona acidità e ai tannini decisi.

Sauvignon blanc (Bianco • Nuova Zelanda • 12.5% vol) bottiglia 0.75 Lt

Le fresche note di agrumi del bouquet si ritrovano anche in bocca, accompagnate da una trama croccante e leggera in cui spiccano i sentori di erbe fresche e un lieve tocco agrumato.

OH MY DRINKS



Bibite in vetro da 33 Cl.

Coca cola, coca cola zero, fanta

Bibite in lattina da 33 Cl.

The pesca, the limone, lemonsoda

*Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Alcuni piatti possono essere preparati con un mix di ingredienti freschi, ingredienti acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura, per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria e ingredienti surgelati all'origine. Per qualsiasi ulteriore o specifica informazione sulle caratteristiche alimentari dei piatti in menù, il personale responsabile di OH MY GOD è a vostra disposizione.

ALLERGENI

OH MY FINGER FOOD

FINGER MIX: 1-2-3-4-7-8-9-10
CHICKEN DUMPLING & SWEET CHILI: 1-3-7-9
MAC & CHEESE: 1-2-3-4-6-7-8-9-10
BEER BATTERED ONION RINGS: 1
ROSTI BACON: X
SWEET POTATOES: X
HASH BROWN: X

OH MY LONDON FOOD

BANGERS & MASH: 1-3-6-7-9-11
FISH & CHIPS: 1-2-3-4-6-7-9-10-11-12-13-14
ENGLISH ROAST BEEF: 1-3-6-7-10-11
PIE & MASH: 1-3-6-7-8-9-10-11
CORONATION CHICKEN SALAD: 3-6-7-9-10-11
SCOTCH EGG: 1-3-6-7-8-9-11

OH MY MEAT

BUTCHER'S STEAK & CHIPS: 1
RIB EYE STEAK & CHIPS: 1
GRILLED ROOSTER: 1-4-6-7-8-9-10-11-12
LONDON GRILL: 1-10
THE BIG MEAT GRILL: 1-3-4-6-7-8-9-10-12

OH MY BURGER

LONDON BEEF BURGER: 1-3-6-7-10-11
CAMDEN ROAST BEEF BURGER: 1-3-6-7-8-9-10-11-13
MIND THE GAP BEEF BURGER: 1-3-5-6-7-10-11
UNDERGROUND BEEF BURGER: 1-3-6-7-10-11
CHEDDAR BURGER: 1-3-6-7-9-11
BIG BEN STEAK BURGER: 1-3-5-6-7-10-11-12
KING CHARLES SAUSAGES BURGER: 1-3-6-7-8-11-13
TRAFAVGAR CHICKEN BURGER: 1-3-6-7-11
FRIED GREEN BURGER: 1-3-6-7-8-10-11-13
GREEN BURGER FARRO E CECI: 1-3-6-7-9-11

OH MY SANDWICH

ORIGINAL CLUB: 1-3-6-7-10-11
STEAK CLUB: 1-3-6-7-11
ROAST CLUB: 1-3-6-7-9-10-11
SWEET SPICY CLUB: 1-3-6-7-10-11
GREEN CLUB: 1-2-6-7-10-11

OH MY KIDS

POLDO BURGER: 1-3-6-7-11
FRIED CHICKEN LITTLE BURGER: 1-3-6-7-11
HOT DOG: 1-3-6-7-11

LEGENDA

1 GLUTINE
2 CROSTACEI
3 UOVA
4 PESCE
5 ARACHIDI
6 SOIA
7 LATTE
8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO
10 SENAPE
11 SESAMO
12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13 LUPINI
14 MOLLUSCHI

X : Non sono presenti allergeni ma non si esclude la possibilità di contaminazione.

OH MY BRUNCH

SCOTCH BREAKFAST: 1-3-6-7-8-9-10-11
PIE BREAKFAST: 1-3-6-7-8-9-11
FULL ENGLISH BREAKFAST: 1-3-6-7-9-11
GREEN BREAKFAST: 1-3-6-7-9-11

OH MY SUNDAY

SUNDAY ROAST: 1-3-6-7-9-10-11

JACKET POTATO CHEDDAR & BACON: 7
JACKET POTATO BAKED BEANS IN SALSA
AGRODOLCE: X
JACKET POTATO CIPOLLA ROSSA CARAMELLA-TA: X
JACKET POTATO CON PUREA DI PATATE AL BURRO ED ERBETTE: 1-3-7

CAROTE AL VAPORE PREZZEMOLATE ALLA PAPRIKA AFFUMICATA: X
PATATE AL FORNO CON ERBETTE: X
PUREA DI PATATE: 1-3-7
BAKED BEANS: X
INSALATA COLESLAW: 7-9-10
PISELLI ALLA MENTUCCIA: X
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA: X

WWW.OHMYGODPADOVA.IT

CAKE

OH MY
GOD!

LONDON COMFORT FOOD



SPRITS

OH MY CAKE

Non si può concludere un pasto senza un dolcetto!

Four hight carrot giant cake* 250 gr

(Consigliata per due persone)

Il più tipico dei dolci inglesi, con carote, uvetta, noci e crema di formaggio, il tutto ricoperto da uno strato di delicatissimo cioccolato bianco.

WHISKEY CONSIGLIATO : *BUSKER TRIPLE CASK TRIPLE SMOOTH 40% ABV.*

Degustazione mini cheesecake*

3 bicchierini aventi una base di crumble, con una ricca farcitura di ricotta; uno alla marmellata di fragole, uno al cioccolato e uno al mango.

GIN CONSIGLIATO LISCIO O ON THE ROCKS: *CAMBRIDGE DRY 42% ABV.*

Pear crumble* (gluten & dairy free)

La pasta frolla è realizzata con farina di riso, burro di cacao e zucchero muscovado: ripiena di cubetti di pera e cannella, il tutto ricoperto da briciole croccanti.

SIDRO CONSIGLIATO: *PERRY WESTON 6% ABV.*

Zuppa inglese*

Dolce con crema al cioccolato e crema pasticcera, con biscotti all'uovo e pan di spagna imbevuti in una bagna alcolica con il liquore tipico Alkermes.

GIN CONSIGLIATO LISCIO O ON THE ROCK: *BUCKINGHAM PALACE 42% ABV.*



Caramel & salty butter*

Dessert al 100% di caramello garantito per accontentare tutti coloro che amano il popolare sapore dolce. Base di crumble croccante sormontata da una crema al caramello salato e nocciole tostate. Il segreto nascosto di questo dolce è il suo morbido cuore al caramello al burro salato.

WHISKY CONSIGLIATO : HIGHLAND PARK

10 Y. O. VIKING SCARS 40% ABV.

Butter pancakes*

Realizzati seguendo una ricetta semplice e naturale (farina, burro, uova, zucchero, latte e formaggio fresco) Piccole e spesse crepes alla londinese, fresche e morbide.

Serviti con sciropello d'acero, crema pasticcera e frutti rossi.

LIQUORE CONSIGLIATO: DRAMBUIE 40% ABV.

Chunky brownie*

Dessert di cioccolato fondente su pasta brisée, coulis di caramello, noci pecan. Servito caldo con panna montata.

La ricetta è priva di coloranti artificiali, conservanti o esaltatori di sapidità artificiali.

WHISKY CONSIGLIATO: ARDBERG

10 Y. O. 46% ABV.



Apple crumble & custard

Mele cotte alla cannella servite calde con sopra crema pasticcera, crumble croccante e zucchero a velo. Un classico londinese che non puoi non assaggiare!*

GIN CONSIGLIATO LISCIO O ON THE ROCK: MAYFAIR HIGHT TEA 42% ABV.

Lemon english mousse*

Pan di spagna su cui è posto un ripieno di mousse al latte ricoperto da una glassa di lemon curd che nel complesso conferisce una incredibile freschezza. Ideale per pulire il palato dopo un ottimo pasto a base di carne.

WHISKY CONSIGLIATO: SMOKEHEAD EXTRA RARE 43% ABV.

ABBINA UN IRISH COFFEE ALLA TUA CAKE

L'Irish coffee è una famosa bevanda irlandese a base di caffè e whiskey caldo, con un denso strato di crema di latte in superficie

IRISH COFFEE

(l'originale come da descrizione)

IRISH DECA

(con caffè decaffeinato)

IRISH ALCOHOL FREE

(analcolico)

IRISH SWEET

(con liquore al whisky e miele)

IRISH TORBATO

(con whiskey affumicato)

----- OH MY SPIRITS -----

----- GIN -----

Bevilo liscio, on the rocks oppure cocktail con una tonic o lemon

Cambridge dry

**Liscio 42% ABV.
Cocktail**

Premiata per ben tre volte consecutive come la distilleria più innovativa del mondo, Cambridge Dry Gin è l'espressione delle quattro stagioni, note intense aromatiche ed erbacee accompagnano una piacevole sensazione di freschezza.

Buckingham palace

**Liscio 42% ABV.
Cocktail**

Uno spirits unico nel suo genere, le cui botaniche hanno provenienza "reale" nel vero senso della parola. Infatti le erbe utilizzate e parte degli agrumivengono raccolti direttamente nei meravigliosi giardini di Buckingham Palace. Un Gin gradevolmente secco, fresco, con piacevoli note floreali. Il distillato preferito della Regina e della Royal Family!

Mayfair high tea

**Liscio 42% ABV.
Cocktail**

London Dry Gin speziato e floreale, ottenuto da una doppia distillazione di diverse botaniche tra cui bergamotto, tè Earl Grey, coriandolo, angelica, liquirizia e petali di rosa. Al naso offre un aroma speziato e fruttato.

Al palato dominano le bacche di ginepro che vengono poi completate in modo morbido dalle note di rosa e tea.

----- WHISKY -----

Una selezione di whisky dal più morbido al più torbato

Busker triple cask triple smooth

Liscio 40% ABV. Irlanda

Straordinaria miscela realizzata con un Single Grain, Single Malt e Single Pot Still. Al naso si apre con frutti tropicali e note di vaniglia. Il viaggio continua con note di malto e cioccolato fondente, mentre note più sottili di caramello e cannella aggiungono intensità. Il whisky si conclude con un finale morbido, ben equilibrato e dolce. Matura in botti che hanno contenuto bourbon, marsala e sherry.

Highland park 10 y. o. viking scars

Liscio 40% ABV. Scozia - Highlands

Straordinaria miscela realizzata con un Single Grain, Single Malt e Single Pot Still. Al naso si apre con frutti tropicali e note di vaniglia. Il viaggio continua con note di malto e cioccolato fondente, mentre note più sottili di caramello e cannella aggiungono intensità. Il whisky si conclude con un finale morbido, ben equilibrato e dolce. Matura in botti che hanno contenuto bourbon, marsala e sherry.

Ardbeg 10 y. o.

Liscio 46% ABV. Scozia

Ardbeg Ten Years Old è venerato in tutto il mondo come il single malt più fumoso e complesso di tutti. Eppure non ostenta la torba; piuttosto lascia il posto alla dolcezza naturale del malto per produrre un whisky di perfetto equilibrio. Il colore è giallo paglierino. Al naso arriva un distintivo aroma di torba seguito da note di vaniglia e di agrumi; l'aggiunta poi di acqua, invece, porta una forte mineralità oceanica e un salmastro intenso con note di lime e cera d'api. Il finale è lungo, persistente e affumicato con note di semi di anice, mandorle tostate e tracce di orzo e pera fresca. Nominato World Whisky of the Year nel 2008.

Smokehead extra rare

Liscio 43% ABV. Scozia - Islands

Di colore giallo oro, al naso è intenso con note di torba marina, fuliggine e orzo, sprigiona inoltre aromi di agrumi, lime e di confettura di prugne, pur mantenendo un sottofondo torbato e iodato. In bocca risulta quasi piccante, con note di cereali dolci, torba sempre presente, catrame, iodio con sentori di miele e scorza di limone. Finale lungo e asciutto, torbato con note di caramello salato e zenzero. Smokehead non è un whisky per deboli di cuore, ma per chi ha già intrapreso il cammino della "via della torba", per poter amare questo genere di distillati senza riserve.

DIGESTIVI

Liquore Irish cream 17% ABV.

Liquore a base di whiskey irlandese e crema di latte.

Liquore Pimms 25% ABV.

Tipico liquore inglese dal gusto dolce e fruttato, a base di gin con infusione di erbe aromatiche.

Liquore Drambuie 40% ABV.

Liquore scozzese all'aroma di miele ed erbe ricavato da whisky, miele di brugo e una miscela segreta di erbe e spezie.

ALLERGENI

FOUR HIGHT CARROT GIANT CAKE.

1-3-6-7-8

DEGUSTAZIONE MINI CHEESECAKE:

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13

PEAR CRUMBLE: 3-7-8

ZUPPA INGLESE: 1-3-5-6-7-8

CARAMEL & SALTY BUTTER: 1-3-4-5-

6-7-8-9-10-11-12-13-14

BUTTER PANCAKES: 1-3-7

CHUNKY BROWNIE: 1-3-6-7-8

APPLE CRUMBLE & CUSTARD: 1-3-6-7-8-11

LEMON ENGLISH MOUSSE: 1-3-6-7-8

IRISH COFFEE: 1-6

WHISKY: 1

GIN: X

IRISH CREAM: 7

PIMMS: X

LEGENDA

1 GLUTINE

2 CROSTACEI

3 UOVA

4 PESCE

5 ARACHIDI

6 SOIA

7 LATTE

8 FRUTTA A GUSCIO

9 SEDANO

10 SENAPE

11 SESAMO

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 LUPINI

14 MOLLUSCHI

X : Non sono presenti allergeni ma non si esclude la possibilità di contaminazione.

*Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Alcuni piatti possono essere preparati con un mix di ingredienti freschi, ingredienti acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura, per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria e ingredienti surgelati all'origine. Per qualsiasi ulteriore o specifica informazione sulle caratteristiche alimentari dei piatti in menù, il personale responsabile di OH MY GOD è a vostra disposizione.



Via dei Savonarola, 84 35137 - Padova (PD)

Cell. +39 340 392 5825

info@ohmygodpadova.it

