OH MY
GOD!
LONDON COMFORT FOOD

APERITIVI

Come si incomincia un'esperienza londinese? Parti da qui...
Da OH MY GOD! non troverai il vino:
qui si beve come nella vera Londra. Birre alla spina, sidri inglesi e i nostri Gin & Tonic accompagnano ogni piatto.

L'aperitivo all'inglese: i cocktail che hanno fatto la storia di Londra. Provali subito.

PIMM'S N.1 CUP 7

Liquore inglese a base di gin, infuso con erbe, spezie e frutta. Creato a Londra nel 1840 da James Pimm nel suo oyster bar: il fruit cup dei ricevimenti inglesi, immancabile a Wimbledon.
Liquore Pimm's, soda lime & mint, ginger ale, ginger beer, fetta di cetriolo, spicchio d'arancia e limone, fragola e mirtillo. Leggero e dissetante. Disponibile anche analcolico.

MAYFAIR & EAST LONDON — i nostri Gin & Tonic

Serviti con le premium tonic Fever-Tree, il gin è il nostro rito prima di cena.

MAYFAIR FLAGSHIP G&T 10

Distillato alla Thames Distillers, una delle poche rimaste nel cuore di Londra, dal mastro Charles Maxwell — la cui famiglia produce gin da oltre 300 anni — nel piccolo alambicco di rame "Thumbelina".
Con Fever-Tree Indian. Un London Dry secco, elegante, balsamico e floreale: pulisce il palato e stimola la salivazione.

MAYFAIR OLD MYCAT G&T 10

Nella Londra del '700, quando la vendita del gin era vietata, i venditori nascondevano un distributore a forma di gatto: chi sussurrava "Puss, hai del gin?" riceveva un "Meow". Da qui il nome. Un Old Tom gin.
Con Fever-Tree Mediterranean. Dolcezza naturale che stimola l'appetito: morbido, fresco e speziato, senza l'impatto secco del London Dry.

EAST LONDON DRY G&T 12

Il gin di punta della distilleria di Victoria Park, nell'East London: nato per la mixology contemporanea.
Con Fever-Tree Indian. Ginepro e agrumi freschi (limone e pompelmo rosa), bilanciati da pepe di Cubeb e cardamomo.

EAST LONDON KEW ROYAL BOTANIC GARDENS G&T 14

Edizione speciale creata con i Giardini Reali di Kew, con botaniche raccolte nel parco botanico più famoso del mondo.
Con Fever-Tree Mediterranean. Profondamente balsamico e resinoso grazie all'abete Douglas, con lavanda e agrumi dolci.

E ANCORA

WHISKY & GINGER ALE 7

L'abbinamento che ha attraversato l'Impero britannico: il whisky ammorbidito dallo zenzero speziato, dai club di Londra alle colonie.
Un classico intramontabile, rinfrescante e speziato.

ABBINA A UN FINGER FOOD

Abbina sempre il tuo aperitivo a un finger food! Scoprili

Servizio e coperto € 1,5
In caso di intolleranze e allergie è possibile consultare l'apposita documentazione a fine menù.
In caso di dubbi chiedere al personale responsabile in servizio.

FINGER FOOD

Antipasti da vero pub londinese,
per iniziare o ingannare il tempo.

SCOTCH EGG 12

Nata nel 1738 nei magazzini Fortnum & Mason di Piccadilly come provvista da viaggio.
Uovo barzotto avvolto nel macinato di manzo irlandese, panato e fritto, adagiato su mushy peas con flakes di bacon croccante, cipolla dorata ed erba cipollina.
Abbinamento: Gin & Tonic East London Dry: la bollicina secca sgrassa il fritto e la carne

FINGER MIX 14,5

Il meglio del fritto britannico in un solo cestino.
Hash brown*, battered onion rings*, cheese balls* e shrimps butterfly* in croccante panatura dorata.
Abbinamento: Pimm's N.1 Cup: fresco e fruttato, alleggerisce tutto il fritto del cestino

SHRIMPS BUTTERFLY* 9

I gamberi in pastella croccante, classico dei pub inglesi lungo la costa.
Gamberi aperti a farfalla in croccante panatura dorata, serviti con salsa rosa.
Abbinamento: Gin & Tonic Mayfair Flagship: ginepro e agrumi esaltano la dolcezza del gambero

LONDON CHEESE BALLS Ⓥ* 5,5

Il morso filante che scioglie il cuore.
Palline di formaggio fuso in croccante panatura dorata, con salsa liquor.
Abbinamento: Gin & Tonic Mayfair Old Mycat: il gin dolce sgrassa il formaggio fritto

BEER BATTERED ONION RINGS Ⓥ* 6

Anelli dorati nella pastella alla birra, come nei chip shop di Londra.
Anelli di cipolla dolci nella croccante pastella alla birra, con smokey baconnaise a parte.
Abbinamento: Gin & Tonic East London Kew: il balsamico contrasta il fritto della cipolla

SWEET POTATOES Ⓥ* 5

Dolci e croccanti, l'alternativa che conquista.
Patate dolci fritte, servite con sour cream & chives.
Abbinamento: Gin & Tonic Mayfair Old Mycat: gli agrumi bilanciano la dolcezza della patata

HASH BROWN Ⓥ* 4,5

L'icona croccante della colazione inglese, buona a ogni ora.
Triangoli di patata croccante, con brown sauce.
Abbinamento: Whisky & Ginger Ale: lo zenzero pulisce il grasso della patata

LE NOSTRE SALSE EXTRA +€ 1

le salse indicate nei piatti sono incluse; ogni salsa aggiuntiva + € 1

Salsa Liquor: salsa verde cremosa al prezzemolo e burro
Smokey Baconnaise: maionese affumicata al gusto di bacon
Brown Sauce: salsa agrodolce e speziata della tradizione britannica
Sour Cream & Chives: panna acida con erba cipollina, fresca e delicata

KIDS

SOLO per bambini fino ai 10 anni di età! Tutti i piatti con Crunchy Chips
(patatine artigianali dalla croccantezza doppia e dal cuore cremoso).

THE LITTLE BURGER 8

Hamburger di manzo irlandese* (200 gr) alla griglia con Crunchy Chips*.

THE LITTLE HOT DOG 6

Panino buns con cheddar e wurstel grigliato, con Crunchy Chips*.

THE LITTLE CHICKEN 7

Filetto di petto di pollo* panato e fritto con Crunchy Chips*.

Vuoi il burger o il pollo con pane home style e formaggio cheddar? + € 2,50

**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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.*

THE JACKET STATION

È la prima volta da OH MY GOD!? Allora non puoi non assaggiarne almeno una. Che ne dici?

Le nostre baked potatoes farcite: patate cotte intere con la buccia. Perfette come antipasto, come contorno o per accompagnare l'aperitivo.

CHEDDAR & BEANS Ⓥ 6

Fagioli in salsa agrodolce caldi ed english cheddar fuso: il topping nazionale britannico.

Abbinamento: Gin & Tonic Mayfair Flagship: il secco sgrassa il cheddar fuso

CHEDDAR & BACON 6

English cheddar fuso, flakes di bacon croccante, panna acida ed erba cipollina: la regina di casa OH MY GOD!.

Abbinamento: Gin & Tonic East London Dry: taglia il grasso del bacon

CHEDDAR & ONION Ⓥ 6

English cheddar fuso e cipolla dorata croccante.

Abbinamento: Gin & Tonic Mayfair Old Mycat: il gin dolce sgrassa il cheddar

MASH & BUTTER Ⓥ 6

Purea di patate al burro salato, prezzemolo, erba cipollina e pepe nero.

Abbinamento: Gin & Tonic East London Kew: il balsamico sgrassa il burro

**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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.*

CIDER

I sidri inglesi, freschi e fruttati.

THATCHERS

Dal 1904 la famiglia Thatcher produce sidro nella sua fattoria nel Somerset, cuore della tradizione cidricola inglese. Quattro generazioni, gli stessi frutteti, ancora oggi.

THATCHERS HAZE 4,5% 6
Torbido e fruttato, fresco e leggermente aspro.

THATCHERS ROSE 4% 6
Rosato da mele rosse, delicato e profumato.

THATCHERS GOLD 4,8% 6
Il sidro inglese classico: dorato, equilibrato, dissetante.

THATCHERS BLOOD ORANGE 4% 7,5
All'arancia rossa: agrumato e vivace.

THATCHERS ZERO ANALCOLICO 5
Tutto il gusto del sidro, senza alcol.

CHE COS'E IL SIDRO?

Il sidro è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del succo di mela (o di pere per il perry, che non troverai da nessun'altra parte in Italia), leggera e fresca, con gradazione bassa (4-8%) — e abbiamo anche l'analcolico.
Molto diffuso in Inghilterra e Irlanda, può essere secco o dolce, fermo o frizzante.
È per la mela ciò che il vino è per l'uva.

Henry Westons — i vintage dell'Herefordshire

Dal 1880 la famiglia Weston coltiva mele da sidro nell'Herefordshire. I loro vintage nascono da mele di una singola annata e riposano a lungo: sidri da collezione, in bottiglia da 0,5L.

HENRY WESTONS VINTAGE 8,2% 8,5
Ambrato, corposo e intenso, da mele di una sola annata.

HENRY WESTONS BRITISH VINTAGE 7,3% 9
Secco e strutturato, dalla tradizione dei frutteti inglesi.

HENRY WESTONS PERRY 6% 9,5
Sidro di pere delicato e profumato: dolce, elegante.

**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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.*

LONDON COMFORT FOOD

I piatti più iconici del comfort food britannico, dalla pie alla griglia.

FISH & CHIPS 15

Nato nell'East End vittoriano: dal 1860 è il piatto nazionale britannico.

Filetto di merluzzo* immerso nella nostra pastella alla birra e fritto, servito con le Crunchy Chips* (patatine artigianali dalla croccantezza doppia e dal cuore cremoso) e il tris da chip shop: salsa tartara, mushy peas e House Gravy.

Abbinamento: Birra Morrells Centennial IPA 6,1%: la luppolatura taglia l'unto della frittura

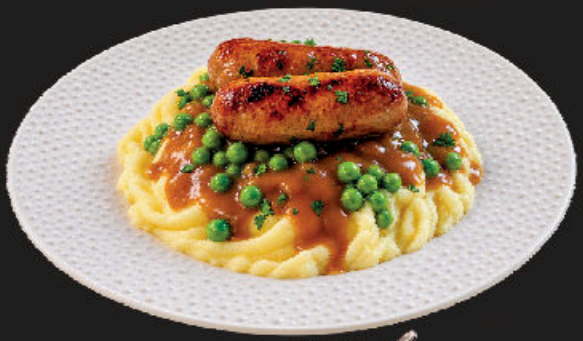
STEAK & ALE PIE 12

Il monumento dei pub inglesi: carne e birra scura sigillate nella pasta.

Spezzatino di manzo irlandese stracotto in riduzione di birra scura Guinness con carote e cipolla, chiuso in una cupola di pasta sfoglia e adagiato su mashed potatoes* e ricoperto con salsa liquor.

Abbinamento: Birra Guinness 4,2%: la stessa birra della cottura, ne richiama le note tostate

BANGERS & MASH 12



"Bangers" per il botto delle salsicce in padella durante la Grande Guerra.

Due salsicce di suino grigliate su mashed potatoes* e minted peas*, affogate nella onion gravy.

Abbinamento: Birra Morrells Lager 4,8%: pulita, alleggerisce la salsiccia grassa

FLANK STEAK & CHIPS 25

La tagliata di manzo irlandese di razza Hereford, storica razza britannica dal sapore ricco e succoso.

Tagliata di manzo irlandese Hereford alla griglia, servita a fette (al sangue o media al sangue) con erba cipollina e sale Maldon, onion gravy a parte e Crunchy Chips* (patatine artigianali dalla croccantezza doppia e dal cuore cremoso).

Abbinamento: Birra Guinness 4,2%: la cremosità ammorbidisce la carne saporita

COMPLETA IL TUO PIATTO CON UNA JACKET POTATO

CHEDDAR & BEANS Ⓥ 6 cheddar e fagioli

CHEDDAR & BACON 6 cheddar, bacon, panna acida ed erba cipollina

CHEDDAR & ONION 6 cheddar e cipolla dorata

MASH & BUTTER Ⓥ 6 purea al burro salato, prezzemolo, erba cipollina e pepe nero

**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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.*

LONDON COMFORT FOOD

THE BRICK LANE SPATCHCOCK CHICKEN 19,5

Il re dei mercati dell'East End: il galletto aperto a libro sulla brace.

Galletto intero leggermente piccante cotto a bassa temperatura e rifinito alla griglia per una pelle crispy, con salsa liquor a parte. Scegli l'accompagnamento: Herby Roast Potatoes oppure un assaggio di minted peas*, steamed broccoli* & carrots.

Abbinamento: Sidro Thatchers Gold 4,8%: fresco, sgrassa la pelle croccante del pollo

THE LONDON MIXED GRILL 28

La grigliata mista, festa popolare britannica da un secolo.

(Per veri carnivori) Roast beef all'inglese, tagliata di manzo irlandese Hereford, filetto di petto di pollo alla griglia*, salsiccia, Irish Liffey Beef Bites* (bocconcini di manzo macinato irlandese), Herby Roast Potatoes e il nostro corn dog. Il tutto sommerso dalla House Gravy.

Abbinamento: Birra Morrells Scotch Ale 8%: le note maltate bilanciano l'affumicato della griglia

THE MEAT LOVER 55

Il tris di carni servito rovente sulla ghisa, da dividere. Per 2-3 persone.

Galletto intero, tagliata di manzo irlandese Hereford, Irish Liffey Beef Bites* (bocconcini di manzo macinato irlandese) e tutti i nostri sides. Salsa liquor, onion gravy e House Gravy a parte.

Abbinamento: Birra Guinness 4,2%: le note tostate bilanciano le carni alla griglia

PROVA GLI YORKSHIRE PUDDING · 2 PEZZI € 2

Soffici tortine di pastella cotte al forno, dorate e gonfie: l'accompagnamento classico dell'arrosto inglese, perfette per raccogliere la gravy.

AGGIUNGI UN CONTORNO AL TUO PIATTO — SIDES

Herby Roast Potatoes Ⓥ **4** patate al forno ed erbe aromatiche
Mashed Potatoes Ⓥ **4** purea di patate cremosa
Steamed Broccoli Ⓥ **3** broccoli al vapore
Steamed Carrots Ⓥ **3** carote al vapore prezzemolate
Minted Peas Ⓥ **3** piselli alla mentuccia
Coleslaw Ⓥ **3** cavolo capuccio verde e viola, carote gratuggiate, il tutto sommerso da salsa yogurt ed erba cipollina

**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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.*

BURGER

Solo manzo irlandese del Liffey, allevato al pascolo. Su pane home style, con le Crunchy Chips* (patatine artigianali dalla croccantezza doppia e dal cuore cremoso). In alternativa alle Crunchy Chips puoi scegliere la nostra coleslaw salad.*

LONDON BEEF BURGER 18
200 gr di manzo irlandese*, english cheddar, bacon grigliato, uovo al tegamino, cipolla dorata, iceberg, pomodoro e salsa yogurt.
Abbinamento: Birra Guinness 4,2%: cremosa, bilancia il burger ricco e succoso

CAMDEN ROAST BEEF BURGER 18
200 gr di manzo irlandese*, english cheddar, iceberg, pomodoro e roast beef all'inglese, affogato nella House Gravy.
Abbinamento: Birra Morrells Scotch Ale 8%: la maltatura esalta il roast beef e la gravy

THE PICCADILLY CHEESE BURGER 15
200 gr di manzo irlandese*, triplo english cheddar fuso. Nient'altro.
Abbinamento: Birra Morrells Lager 4,8%: pulita, sgrassa il triplo cheddar fuso

UNDERGROUND BEEF BURGER 15
200 gr di manzo irlandese*, english cheddar, iceberg, pomodoro, cetriolo e salsa rosa Burger speziata.
Abbinamento: Birra Morrells Centennial IPA 6,1%: la luppolatura taglia il grasso e il fritto

BIG BEN STEAK BURGER 15
Tagliata di manzo irlandese Hereford, english cheddar, iceberg, pomodoro, battered onion rings* e smokey baconnaise.
Abbinamento: Birra Guinness 4,2%: cremosa, bilancia la tagliata saporita

THE GREENWICH FISH BURGER 15
Filetto di merluzzo* nella pastella alla birra e fritto, english chedar, pomodoro, iceberg e salsa tartara.
Abbinamento: Sidro Thatchers Haze 4,5%: fresco, alleggerisce il pesce fritto

TRAFALGAR CHICKEN BURGER 13
Filetto di petto di pollo* pastellato e fritto, english cheddar, bacon grigliato, iceberg, pomodoro e maionese.
Abbinamento: Birra Morrells Centennial IPA 6,1%: la luppolatura taglia il fritto del pollo

THE GREEN PARK VEGGIE BURGER Ⓥ 12
Burger vegetale* croccante, english cheddar, iceberg, pomodoro e salsa liquor.
Abbinamento: Sidro Thatchers Rosé 4%: delicato, non copre il gusto delle verdure

Sfogati e aggiungi:
doppio hamburger +5€
doppio pollo +4€
doppio veggie +4€

LE NOSTRE SALSE — extra + € 1
Le salse indicate nei piatti sono incluse; ogni salsa aggiuntiva + € 1

Salsa Liquor: salsa verde cremosa al prezzemolo e burro
House Gravy: salsa scura tipica britannica, densa e saporita, che accompagna carni e arrosti
Onion Gravy: salsa scura britannica arricchita con cipolle dorate stufate
Smokey Baconnaise: maionese affumicata al gusto di bacon
Salsa Burger: a base di pomodoro, dal sapore leggermente speziato

**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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.*

CLUB SANDWICH

I club dei pub londinesi: tre piani di pane bruschella tostato, con le Crunchy Chips (patatine artigianali dalla croccantezza doppia e dal cuore cremoso) e salsa rosa a parte. In alternativa alle Crunchy Chips puoi scegliere la nostra coleslaw salad.*

THE SOHO ORIGINAL CLUB 15

Dal quartiere che non dorme mai.

Filetto di petto di pollo*, english cheddar, flakes di bacon croccante, pomodoro, iceberg *e smokey baconnaise*.

Abbinamento: *Birra Morrells Centennial IPA 6,1%: pulisce il palato tra un morso e l'altro*

THE SMITHFIELD STEAK CLUB 15

Dallo storico mercato della carne di Londra.

Tagliata di manzo irlandese Hereford, english cheddar, iceberg, pomodoro, cipolla dorata croccante e brown sauce.

Abbinamento: *Birra Morrells Scotch Ale 8%: le note maltate esaltano la tagliata*

THE ABBEY ROAD ROAST CLUB 15

Dalle strisce pedonali più attraversate del mondo.

Roast beef all'inglese, english cheddar, iceberg, pomodoro e House Gravy densa e cremosa.

Abbinamento: *Birra Morrells Scotch Ale 8%: il malto dolce esalta il roast beef e la gravy*

THE CHELSEA GREEN CLUB Ⓥ 13,5

Dal quartiere dei giardini più curati di Londra.

English cheddar, cipolla dorata croccante, carote, steamed broccoli*, pomodoro, iceberg e salsa yogurt.

Abbinamento: *Sidro Thatchers Gold 4,8%: fresco, esalta le verdure*

VUOI UN'ESPERIENZA ANCORA PIÙ LONDINESE?

Sostituisci le Crunchy Chips con le Sweet Potatoes a + € 1,5

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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.

BRUNCH

Sabato e domenica a pranzo.
Mercoledì sera brunch by night.
Le colazioni all'inglese, per una ricarica di proteine.

Il vero brunch inglese è un viaggio:
si parte dal salato — uova, bacon, salsiccia — e si chiude nel dolce.
Un'esperienza completa, come a Londra.

FULL ENGLISH BREAKFAST 14

La colazione che ha costruito un impero.

Due uova al tegamino, salsiccia grigliata, bacon croccante, hash brown*, pomodori grigliati, fagioli in salsa e pane tostato al burro salato.

Abbinamento: Birra Morrells Centennial IPA 6,1%: la frizzantezza sveglia il palato al mattino
Oppure: Bloody Mary: il cocktail speziato che risveglia, l'icona del brunch

SCOTCH BREAKFAST 16

La colazione rivisitata alla scozzese, con la nostra Scotch Egg.

Scotch egg, bacon croccante, hash brown*, pomodori grigliati, fagioli in salsa e pane tostato al burro salato.

Abbinamento: Birra Morrells Scotch Ale 8%: il malto dolce bilancia il fritto della Scotch Egg
Oppure: Bloody Mary: il cocktail speziato che risveglia, l'icona del brunch

MENU DOLCE E SALATO

vivilo tutto
FULL BRUNCH +7

A qualsiasi brunch aggiungi un dolce a scelta tra London Carrot Cake (alta e soffice, con carote, uvetta, noci e ananas, avvolta in una ricca crema al formaggio e rifinita con un filo di cioccolato bianco) ed English Pancakes (Soffici pancake con una colata di toffee - salsa dolce di zucchero e burro caramellati), crema custard, mirtilli, fragole e zucchero a velo e una bevanda a scelta tra filter coffee, succo d'arancia ed english tea. Tutto a soli +€7.

BABY BRUNCH

Solo per bambini fino ai 10 anni!

BABY BRUNCH 8

Due uova al tegamino, hash brown*, pomodoro, bacon croccante e pane tostato.

BABY PANCAKE 5

Due soffici pancake con una colata di toffee e zucchero a velo (salsa dolce di zucchero e burro caramellati, morbida e avvolgente).

**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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.*

BRUNCH

Sabato e domenica a pranzo.
Mercoledì sera brunch by night.
Le colazioni all'inglese, per una ricarica di proteine.

STEAK & ALE PIE BREAKFAST 16

Quando la pie incontra la colazione.
La nostra Steak & Ale Pie con uovo al tegamino, bacon croccante, hash brown*, pomodori grigliati,
fagioli in salsa e pane tostato al burro salato.
Abbinamento: Birra Guinness 4,2%: le note tostate esaltano la carne e la gravy della pie
Oppure: Bloody Mary: il cocktail speziato che risveglia, l'icona del brunch

GREEN BREAKFAST Ⓥ 12

La colazione inglese in chiave vegetariana.
Due uova al tegamino, hash brown*, minted peas*, steamed carrots, steamed broccoli*, pomodori
grigliati, fagioli in salsa e pane tostato al burro salato.
Abbinamento: Birra Morrells Lager 4,8%: pulita e leggera, pulisce il palato
Oppure: Bloody Mary: il cocktail speziato che risveglia, l'icona del brunch

Extra: bacon + 2,5€ • salsiccia + 2€ • hash brown* + 1,5€ • uovo + 1,5€

SPECIAL — il drink del brunch

BLOODY MARY 7

Il cocktail che ha attraversato la nightlife londinese: vodka, succo di pomodoro speziato, il rimedio più celebre del mondo dopo una notte di eccessi. Il re indiscusso del brunch.
Speziato, sapido e rigenerante. Disponibile anche analcolico.

COMPLETA IL TUO PIATTO CON UNA JACKET POTATO

CHEDDAR & BEANS Ⓥ 6 cheddar e fagioli
CHEDDAR & BACON 6 cheddar, bacon, panna acida ed erba cipollina
CHEDDAR & ONION 6 cheddar e cipolla dorata
MASH & BUTTER Ⓥ 6 purea al burro salato, prezzemolo, erba cipollina e pepe nero

**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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.*

SUNDAY ROAST

Il vero arrosto della domenica inglese, a Padova solo da OH MY GOD!
Ti aspetta ogni domenica, a pranzo e a cena.

SUNDAY ROAST 19

Il rito più sacro della tavola britannica: la tradizione vuole che risalga al medioevo, quando la domenica dopo la messa le famiglie arrostivano la carne mentre erano in chiesa. Da tre secoli riunisce l'Inghilterra attorno allo stesso tavolo.

Roast beef all'inglese cotto a bassa temperatura, filetto di petto di pollo*, mashed potatoes*, minted peas*, steamed carrots, steamed broccoli*, Herby Roast Potatoes e due Yorkshire pudding fatti in casa. Il tutto sommerso dalla House Gravy.

Abbinamento: Birra Thomas Hardy's Ale 11,3%: le note maltate esaltano l'arrosto e la gravy

LE NOSTRE SALSE — extra + € 1

Le salse indicate nei piatti sono incluse; ogni salsa aggiuntiva + € 1

House Gravy: salsa scura tipica britannica, densa e saporita, che accompagna carni e arrosti
Onion Gravy: salsa scura britannica arricchita con cipolle dorate stufate

*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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.

BEER ON TAP

240 anni di tradizione inglese. Fondata a Oxford nel 1782, Morrells è uno dei nomi storici della birra inglese e il suo leone è un simbolo amato della tradizione anglosassone.

LAGER MORRELLS 4,8% PINT 6 HALF 3,5
Piacevolmente corposa, dal sapore lievemente dolce di malto e dal carattere aromatico molto
equilibrato. Chiara e fresca, con un finale pulito e sottilmente luppolato.

CENTENNIAL IPA 6,1% PINT 7 HALF 4
IPA britannica dal colore biondo/arancia e dalla schiuma cremosa e persistente. Profumi leggeri di
fieno, frutta ed erbe anticipano un gusto agrumato e tropicale. Il luppolo è protagonista anche nel
finale, amaro e secco, che lascia un lungo retrogusto fruttato e dissetante.

SCOTCH ALE 8% PINT 7 HALF 4
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. La birra dell'inverno.

GUINNESS 4,2% PINT 8 HALF 4,5
Nel 1759 Arthur Guinness firmò a Dublino un affitto da 9.000 anni per la sua birreria: tanta era la fiducia
nella sua stout.
La birra nera più famosa al mondo. In realtà non è nera ma rosso rubino scurissimo, e la sua corona cremosa nasce dall'azoto. La spilliamo in due tempi, come vuole il rito, nel suo bicchiere ufficiale.

BOTTLED

THOMAS HARDY'S ALE 11,3% 9,5
Nata nel 1968 e ispirata allo scrittore Thomas Hardy, che descrisse la birra di Dorchester come "luminosa come il sangue più nobile".
È la barley wine più leggendaria d'Inghilterra.

Rara, complessa, da meditazione. Se acquistata e portata a casa, conservata correttamente al riparo dalla luce, nel tempo continua a evolvere: sviluppa nuovi sentori e acquista valore, come un grande vino da collezione.

**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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.*

SOFT DRINK

Acqua naturale / frizzante • 0,48L 2,5

Coca Cola / Coca Zero / Fanta • vetro 0,33 3,5

The freddo pesca / limone • lattina 0,33 2,5

Lemonsoda • lattina 0,33 2,5

Succo d'arancia • al bicchiere 2,5

Succo di pomodoro 2,5
Non condito.

Tonica Lime & Mint • al bicchiere 3,5
Soda analcolica al gusto lime e menta, dissetante e frizzante.
Servita con ghiaccio.

FEVER-TREE — le premium mixer

Le migliori toniche e mixer al mondo, bevute lisce e ben fredde o abbinate al tuo distillato.

Indian Tonic • 200ml 3,5
Agrumata e pulita, chinino naturale: attacco morbido all'arancia amara, finale secco e amaro mai persistente.

Mediterranean Tonic • 200ml 3,5
Morbida e meno amara: timo della Costa Azzurra, rosmarino di Provenza, agrumi di Sicilia. Balsamica e fine.

Ginger Ale • 200ml 3,5
Tre zenzeri naturali (Costa d'Avorio, Nigeria, India): agrumata all'attacco, calda e speziata, mai aggressiva.

Ginger Beer • 200ml 3,5
Torbida e intensa, la sorella grintosa del ginger ale: dolcezza di canna e un calore piccante persistente.

**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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.*

ALLERGENI

*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__ Solfiti • __13__ Lupini • __14__ Molluschi

APERITIVI
Pimm's N.1 Cup 12
Mayfair Flagship G&T
Mayfair Old Mycat G&T 8
East London Dry G&T
East London Kew Royal Botanic Gardens G&T
Whisky & Ginger Ale
Bloody Mary 1, 2, 4, 6, 9, 10, 12, 14

CIDER & BIRRE
Thatchers / Henry Westons (sidri) 12
Lager / IPA / Scotch Ale / Guinness / Thomas Hardy's 1

FINGER FOOD
Scotch Egg 1, 3, 6, 7, 10
Finger Mix 1, 2, 3, 6, 7
Shrimps Butterfly 1, 2, 6
London Cheese Balls 1, 7
Beer Battered Onion Rings 1

JACKET & KIDS
Jacket (tutte le farciture) 7
The Little Burger
The Little Hot Dog 1, 3, 6, 7, 11
The Little Chicken 1, 3, 6, 7, 11

COMFORT & SIDES
Fish & Chips 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14
Steak & Ale Pie 1, 3, 6, 7, 10, 11, 12
Bangers & Mash 1, 7, 9
Flank Steak & Chips 1, 9
Brick Lane Spatchcock 1, 6, 7, 10, 11
London Mixed Grill 1, 6, 10, 11, 13
The Meat Lover 1, 6, 7, 9, 10, 11
Mashed Potatoes 7

BURGER
London Beef / Camden / Piccadilly / Underground 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11
Big Ben / Trafalgar Chicken / Green Park Veggie 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11
Greenwich Fish 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14

CLUB
Soho / Chelsea Green Club 1, 3, 6, 7, 10, 11
Smithfield Steak Club 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11
Abbey Road Roast Club 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11

BRUNCH & SUNDAY
Full English / Steak&Ale Pie / Green Breakfast 1, 3, 6, 7, 9, 11
Scotch Breakfast 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11
Sunday Roast 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11
Baby Brunch 1, 3, 6, 7, 11
Baby Pancake 1, 3, 6, 7, 10
English Pancakes (Full Brunch) 1, 3, 7, 8
London Carrot Cake 1, 3, 6, 7, 8

Sides senza allergeni (Herby Roast Potatoes, Steamed Broccoli, Steamed Carrots, Minted Peas, Sweet Potatoes, Hash Brown): consultare il personale per conferma.
Per informazioni dettagliate su ingredienti e allergeni di ogni piatto, il personale responsabile di OH MY GOD! a vostra disposizione.

Ⓥ = piatto vegetariano.
Servizio e coperto € 1,50.

**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. Per qualsiasi ulteriore specifica informazione il personale responsabile è a vostra disposizione.*

LA NOSTRA STORIA

Tutto comincia nel 2010, quando in Via Savonarola apre un autentico pub inglese: birra spillata a regola d'arte, atmosfera british, e una cucina che - quasi per caso - inizia a conquistare i palati padovani.
Il successo del cibo è tale che nel 2016 decidiamo di fare il passo decisivo: da pub a ristorante, con un'identità tutta nuova.
Nasce così OH MY GOD! London Comfort Food, un piccolo pezzo di Londra nel cuore di Padova, dove il comfort food inglese diventa protagonista assoluto. Da allora, ogni piatto che esce dalla nostra cucina porta con sé questa storia: nata da un pub, cresciuta per diventare qualcosa di più grande.
OH MY GOD! London Comfort Food

35137 Padova (PD) - Via dei Savonarola, 84
info@ohmygodpadova. it