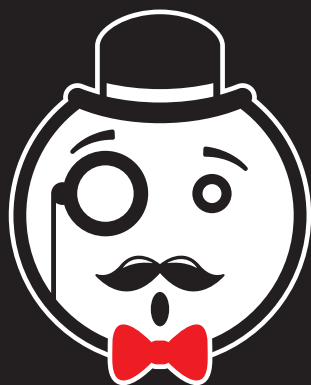




OH MY
GOD!

— LONDON COMFORT FOOD —

CAKE & SPIRITS

Dolci, Irish Coffee e distillati

OH MY CAKE

Non si può concludere un pasto
senza un dolcetto!



APPLE CRUMBLE & CUSTARD 6

Il dolce della nonna inglese: nato durante la Seconda Guerra Mondiale, quando il razionamento rese il crumble più semplice della classica pie.

Mele cotte alla cannella servite calde, con il nostro crumble croccante fatto in casa, custard e zucchero a velo. Il nostro dolce più amato.

Abbinamento consigliato: Whiskey Jameson Caskmates IPA
— fresco e agrumato, sgrassa la custard.

LONDON CARROT CAKE 9,5

Il dolce di carote affonda le radici nell'Inghilterra medievale, quando i dolcificanti erano rari e la carota rendeva dolci i dessert. Un'icona dei tea room britannici.

Alta e soffice, con carote, uvetta, noci e ananas, avvolta in una ricca crema al formaggio e rifinita con un filo di cioccolato bianco.

Abbinamento consigliato: Whiskey Jameson Caskmates Stout — caffè e sherry con la spezia della torta.



LEMON MERINGUE PIE 7

Il classico delle tea room inglesi: la crostata al limone con la meringa dorata, perfezionata nell'Inghilterra del primo Ottocento.

Frolla croccante, cuore di crema al limone e delicata meringa dorata.

Fresca e agrumata, ideale dopo un pasto a base di carne.

Abbinamento consigliato: Gin Mayfair London Dry — gli agrumi esaltano il limone.

BEER ME UP 7,5

Il dolce più amato d'Italia incontra la birra britannica: il tiramisù rivisitato dove la birra e il caffè si fondono in un dessert nuovo, goloso e sorprendente.

Crema al mascarpone e pan di spagna imbevuto di birra e caffè, con gocce di cioccolato e cacao amaro.

La nostra chicca di casa.

Abbinamento consigliato: Whisky Scarabus Islay — la torba contrasta la dolcezza e richiama caffè e cacao.



THE OTHER TRIFLE 7

Il dolce che porta il nome del nostro Paese d'adozione: nato dal trifle inglese, l'Italia lo ha fatto suo con il liquore Alkermes.

Pan di spagna imbevuto, crema e cioccolato. Un classico intramontabile.

Abbinamento consigliato: Gin East London Kew — il floreale alleggerisce la crema dolce.

IRISH COFFEE

La bevanda che scalda l'anima.

Nato negli anni '40 all'aeroporto di Foynes, in Irlanda: per riscaldare i passeggeri infreddoliti dei voli transatlantici, un barista aggiunse whiskey irlandese al caffè e lo coronò di panna.

Quando un viaggiatore chiese se fosse caffè brasiliano, rispose: "No, è Irish Coffee".

IRISH COFFEE CLASSICO 6

Il nostro filter coffee caldo con whiskey irlandese e un denso strato di crema di latte in superficie.

IRISH COFFEE DECA 6

Con caffè decaffeinato, per godersi il rito anche a fine serata.

IRISH COFFEE TORBATO 8

Con whiskey affumicato di Islay, per chi ama il carattere deciso della torba.

IRISH COFFEE ANALCOLICO 5

Tutto il gusto e la crema, senza alcol.



DIGESTIVI

DRAMBUIE · 40% 4

Liquore scozzese a base di whisky, miele di brugo, erbe e spezie, dalla ricetta segreta.

IRISH CREAM · 17% 4

Crema di latte e whiskey irlandese, dolce e vellutata.

AMARO PIMM'S · 25% 4

Il liquore inglese dolce e fruttato a base di gin ed erbe aromatiche.



WHISKY / WHISKEY

Una selezione dal più morbido al più torbato, servita liscia o on the rocks.

JAMESON CASKMATES IPA EDITION · IRISH 8

Un ponte tra due mondi: il whiskey di cereale affinato in botti che hanno contenuto Indian Pale Ale.

Beva facile, quasi da birra: frutta gialla matura, tè verde e note di luppolo che puliscono il palato e chiamano un altro bicchiere. Finale agrumato e leggermente amaricante.

JAMESON CASKMATES STOUT EDITION · IRISH 8

Nato dalla collaborazione con il birrificio Eight Degrees di Cork: affinato in botti che hanno contenuto birra stout, come vuole l'antica usanza irlandese di accompagnare whiskey e stout.

Malto-biscotto e sherry, speziato, con sapori di caffè e cioccolato. In bocca fruttato, con finale colmo di cioccolato ed espresso. Medio corpo, finale secco.

SCARABUS ISLAY SPECIALLY SELECTED · SCOTCH 10

Un single malt torbato da una distilleria segreta del sud di Islay: invecchiamento e botti tenuti volutamente nascosti, per concentrarsi solo sul whisky. "Scarabus" in antica lingua norrena significa "luogo roccioso".

Imbottigliato senza filtrazione a freddo, colore naturale. Torba e sale marino, note calde di cuoio e rabarbaro, una dolcezza vanigliata verso un finale ricco e persistente.

SMOKEHEAD EXTRA RARE · SCOTCH 10

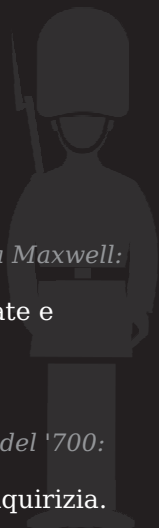
La versione premium del celebre Smokehead di Islay: puro malto d'orzo, forni alimentati a torba, sei anni in botti di rovere. La distilleria che lo produce resta un mistero.

Torba marina, fuliggine, agrumi e confettura di prugne. In bocca quasi piccante: catrame, iodio, miele e scorza di limone, finale lungo con caramello salato e zenzero. Non per deboli di cuore: per chi ha già intrapreso la via della torba.



GIN

Da meditazione, serviti lisci al bicchiere o on the rocks, per chiudere in eleganza.



MAYFAIR LONDON DRY 8

Distillato alla Thames Distillers nel cuore di Londra, dalla famiglia Maxwell: 300 anni di tradizione nell'alambicco "Thumbelina".

Secco, elegante, balsamico e floreale: ginepro netto, note pepate e agrumate. Da sorvegliare lentamente.

MAYFAIR OLD MYCAT · OLD TOM 8

L'Old Tom che rievoca i distributori a forma di gatto della Londra del '700: "Puss, hai del gin?", "Meow".

Morbido e agrodolce, con cristalli di zucchero, finocchietto e liquirizia. Note di arancia, anice e mandorla.

EAST LONDON DRY 9

Il gin di punta della distilleria di Victoria Park, nell'East London, nato per la mixology contemporanea.

Ginepro e agrumi freschi — limone e pompelmo rosa — bilanciati da pepe di Cubeb e cardamomo. Speziato e sorprendente.

EAST LONDON KEW ROYAL BOTANIC GARDENS 12

Edizione speciale creata con i Giardini Reali di Kew, con botaniche raccolte nel parco botanico più famoso del mondo.

Profondamente balsamico e resinoso grazie all'abete Douglas, con lavanda e agrumi dolci. Un gin floreale fuori dal comune.



CAFFETTERIA

Caffè 1,8

Caffè doppio 3,6

Caffè americano 2

Decaffeinato 1,8

Orzo · Ginseng 1,8

Macchiatone 2

Cappuccino 2,4

The caldo 3

English Breakfast, Earl Grey e altre selezioni.

Correzione con un goccio di liquore +1



ALLERGENI

1 Glutine · **2** Crostacei · **3** Uova · **4** Pesce · **5** Arachidi · **6** Soia · **7** Latte
8 Frutta a gusci · **9** Sedano · **10** Senape · **11** Sesamo · **12** Solfiti · **13** Lupini
14 Molluschi

OH MY CAKE



Apple Crumble & Custard 1, 3, 7, 8

London Carrot Cake 1, 3, 6, 7, 8

Lemon Meringue Pie 1, 3, 7, 8 · tracce: 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Beer Me Up 1, 3, 7 · tracce: 6, 8

The Other Trifle 1, 3, 5, 6, 7, 8

SPIRITS & CAFFETTERIA

Irish Coffee (classico, deca) 7

Amaro Pimm's 12

Irish Cream 7

Gin Mayfair Old Mycat 8

Gli altri distillati (whisky, gin, Drambuie) sono privi di allergeni.



Per informazioni dettagliate su ogni prodotto, il personale di OH MY GOD! è a vostra disposizione.



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