

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 24/02/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://padova.mymenu.it/ristoranti/oh-my-god-ristorante-inglese>

## salse

<b>bbq monodose</b>	€ 0,10
<b>ketchup monodose</b>	€ 0,10
<b>mayonese monodose</b>	€ 0,10
<b>senape monodose</b>	€ 0,10

## Finger Food

<b>Beer Battered Onion Rings</b> Anelli di cipolla dolce interi, tipici dei pub inglesi, avvolti da una croccante pastella alla birra - 8pz	€ 5,00
<b>Bistro Style Fries</b> Patate fritte invitanti e abbondanti alla vista e all'assaggio	€ 3,50
<b>blue cheese</b> Stick ripieni di formaggio blue cheese, avvolti da una croccante panatura. 8 pz	€ 5,00
<b>Chicken Dumplings and Sweet Chili</b> Bocconcini di pollo ripieni di salsa chili dolce - 8pz	€ 5,00
<b>Finger mix</b> 2 Beer Battered Onion Rings - 2 Cheddar Ball - 2 Portobello Mashrooms - 2 Chicken Dumplings - Sweet Potato - Bistro Style Fries	€ 8,00
<b>Portobello Mushrooms</b> Succulenti fettine di funghi Portobello avvolte da una extra panatura - 6pz	€ 5,00
<b>Sweet Potato</b> Patate dolci anglosassoni, ottime come contorno o per accompagnare una birra	€ 4,00

## Birre oltre manica

<b>Blue Moon belgian white</b> In stile belga, è la witbier per eccellenza! Gradi 5,4%. Perfetta con carne affettati e aperitivi salati.	€ 5,50
---	--------

**Cherry chuoffe 33cl**

Fortuito o meno, il risultato dell'incontro tra la speziata Scotch Ale della gamma Chouffe e le ciliegie fresche è davvero sorprendente: nonostante la gradazione alcolica piuttosto alta, pari all'8% del volume, la Cherry Chouffe risulta fresca e scorrevole, con intensi profumi e sapori fruttati e un finale leggermente amaro.

*Attualmente  
non disponibile*

**Novita'**

**Piatti Britannici**

**Fish & Chips**

€ 7,80

LONDON Filetti di cuore di merluzzo immersi in pastella e fritti, serviti con l'accompagnamento di patate bistro style fries

**Bangers and mash**

€ 7,50

Piatto della tradizione Inglese composto da salsicce di maiale affumicate su letto di purea di patate, pisewlli spadellati e cipolla caramellata. il tutto sommerso da salsa gravy ( salsa ottenuta dalla cottura degli arrosti).

**buck rarebit**

€ 6,50

proponiamo una variante del classico rarebit gallese. Pane tostato con formaggio Sage derby, senape inglese, spinaci al burro, uovo al tegamino con salsa Hollandaise e prezzemolata

**Grilled salmon**

€ 12,50

Filetto di salmone di prima scelta grigliato, spennellato con salsa lemon curd e coperto da fette di avocado. servito con patate al forno al burro e rosmarino.

**Jack the Potato**

€ 5,50

SOUTH EAST ENGLAND Patata al cartoccio farcita con pancetta affumicata inglese, formaggio Red Leicester, uovo al tegamino, cipolla rossa caramellata, Hollandaise sauce, pepe e prezzemolo.

**lancashire Hot Pot**

€ 12,00

Hot Pot, ovvero l'agnello molto caldo, è un piatto di bocconcini di agnello cotti con cipolla, carote e brodo. Una volta ridotto il brodo l'agnello viene ricoperto da patate al forno saltate al burro e rosmarino

**pork pie**

€ 8,00

si tratta di una torta fragrante e morbida ripiena di macinato di maiale e pancetta che allieterà il palato degli amanti delle torte salate, accompagnato da formaggi tipici anglosassoni e salsa chutney

**Scotch Eggs**

€ 6,50

SCOTLAND Uova alla coque avvolto in uno strato di salsiccia di maiale, manzo e prosciutto cotto speziato con salsa worchester e senape. Impanato, gratinato al forno e fritto.

**skirt steak 500 gr**

€ 20,00

500 gr di tagliata di lombatello cotta in bassa temperatura e speziata con aromi vari. servita con anelli di cipolla, patate al forno al burro e rosmarino, erba cipollina e salsa gravy

**Smoked BBQ ribs** € 12,00  
 Costine di maiale baby back ribs speziate con un rub dal gusto affumicato e glassate con salsa bbq e salsa gravy ( salsa arrostiti). Ricetta dell'Irlanda del Nord. cotte in bassa temperatura per 12 ore. servite con patate fritte bistro style fries

**Tomahawk steak 1 KG** € 35,00  
 la bistecca con osso ricavata dalla parte anteriore della lombata di manzo. si tratta di un rarissimo taglio di manzo irlandese. la carne è molto aromatica e saporita. Le fibre sottili e la forte marmorizzazione caratterizzano questa carne.

**Yorshire & the Humber** € 10,00  
 piatto con roast beef di manzo all'inglese, cotto in bassa temperatura per 12 ore e tagliato finemente, tortino yorkshire pudding, purea di patate, piselli saltati, patate al forno al burro e rosmarino e salsa gravy

## Oh My Burger

**Beef Burger** € 12,70  
 200g hamburger di manzo Irlandese, pane buns, formaggio Whisky Cheddar, bacon affumicato inglese, insalata Coleslaw, salsa yogurt, cipolla caramellata, pomodoro e uova al tegamino. Servito con patate fritte bistro style fries

**Beef Burger Doppio** € 16,50  
 400gr hamburger di manzo Irlandese, pane buns, formaggio Whisky Cheddar, bacon affumicato inglese, insalata coleslaw, salsa yogurt, cipolla caramellata, pomodoro e uova al tegamino Servito con patate fritte bistro style fries

**Chicken Burger** € 9,50  
 Petto di filetto di pollo panato e fritto, pane nero al carbone vegetale, formaggio blue stilton, rucola, pomodoro, mayonnaise sauce, bacon e salsa Worchester. Servito con patate fritte bistro style fries

**Classic Burger** € 8,50  
 Pane Buns, Hamburger di manzo irlandese 200gr, Formaggio Cheddar, Lattuga, pomodoro. servito con patate fritte Bistro' style fries

**Fish Burger** € 10,00  
 150gr di cuore di merluzzo pastellato e fritto , pane nero al carbone vegetale , formaggio sage derby alla salvia, salsa tartara, lattuga e pomodoro. Servito con patate fritte bistro style fries

**NOVITA' Black Burger** € 10,00  
 hamburger 200gr di manzo irlandese, pane nero buns, formaggio alla birra nera Porter cheddar, rucola, pomodoro e roastbeef all'inglese. Servito con sweet potato

**Salmon burger** € 12,50  
 filetto di salmone Nordico grigliato, pane nero al carbone vegetale, formaggio red leicester, lattuga, pomodoro, avocado, noci e salsa lemon curd. Servito con patate fritte bistro style fries

**Steak Burger**

€ 12,20

tagliata di Skirt Steak di manzo della Cornovaglia, pane buns, salsa smoked baconnise, formaggio Porter cheddar, lattuga, pomodoro, anelli di cipolla fritti ed erba cipollina. Servito con patate fritte bistro style fries

## Menù Bambini

**Chicken Little**

€ 5,00

Petto di pollo fritto con patate fritte bistro style

**Hot Dog**

€ 6,00

Panino con pane Buns, formaggio Red Leicester, wurstel grigliato e patate fritte bistro

**Poldo**

€ 8,00

Panino con pane buns, hamburger 200gr di manzo, Formaggio Red Leicester e patate fritte bistro

## Insalate

**Coronation chicken**

€ 7,00

Lattuga, rucola, pomodoro, formaggio Porter cheddar, formaggio red Leicester, bacon croccante, petto di pollo fritto e tagliato a cubetti, salsa smokey baconnise

**Roast beef salad**

€ 8,00

Rucola, carote, cavolo cappuccio, Roast beef all'inglese a fette, gherigli di noce, formaggio Stilton blu dop, Formaggio cheddar Garlic & Herbs, cipolla rossa caramellata Il tutto condito con salsa gravy

**Salmon salad**

€ 10,00

Lattuga, rucola, pomodoro, formaggio Irish whiskey cheddar, formaggio Red Leicester ,filetto di salmone di prima scelta grigliato, avocado e salsa yogurt

## Contorni

**Baked Beans**

€ 2,80

Immaneabile contorno del mondo anglosassone: cremosi fagioli stufati bianchi in salsa agrodolce

**baked potatoes**

€ 3,00

patate al forno con buccia al burro e rosmarino

**Coleslaw**

€ 2,00

Contorno di origine irlandese: Insalata di Cavolo cappuccio, carote, cipollotto, condita con una gustosa salsa a base di yogurt magro, senape, maionese ed erba cipollina

**Mashed potatoes**

€ 2,50

Non può mai mancare la purea di patate. Solo patate fresche e densa come vuole la tradizione Britannica

**Onion** € 2,50  
 Cipolla rossa caramellata allo zucchero di canna grezzo

**piselli** € 2,50  
 piselli al burro saltati con cipolla

## Desserts

**After eight** € 5,00  
 Torta al cioccolato fondente con crema alla menta fresca. Delicato e fresco. Come il cioccolato famoso nel mondo britannico.

**apple crumble** € 5,00  
 mele cotte alla cannella con crumble di biscotti al burro e gelato alla vaniglia.

**Caramel & salty butter** € 5,00  
 Dessert al 100% di caramello garantito per accontentare tutti coloro che amano il popolare sapore dolce. Ha una splendida miscela di trame con una base di crumble sormontata da una crema al caramello e un ulteriore strato di crema leggera con un pizzico di sapore di caramello. E' completato da una decorazione di crumble. Il segreto nascosto di questo dolce è il suo morbido centro al caramello al burro salato.

**Chocolate & mou** € 5,00  
 mousse al cioccolato al 72% con una crema al caramello su una base di cioccolato crumble. Questo dolce essenziale sposa varie consistenze (crumble, mousse al cioccolato e crema al caramello) per creare sapori che si schiudono davvero sul palato.

**Novità CARROT CAKE** € 5,00  
 La Carrot cake è una torta tipica anche della tradizione inglese, un dolce ben diverso dalla nostra torta di carote sia per l'impasto che è decisamente più godurioso, sia perchè la torta viene glassata con una crema al formaggio. L'impasto è molto umido ha un colore bruno, ottenuto dall'utilizzo di carote grattugiate, noci tritate e l'aggiunta della cannella che donano alla torta un profumo ed un sapore davvero caratteristico. Fa contrasto poi la farcitura e la glassatura ottenuta con un frosting di formaggio, burro e zucchero a velo.

**NOVITÀ Muffin red velvet** *Attualmente non disponibile*  
 Dedicato agli innamorati Muffin red velvet con ripieno allo yogurt

**Pancake Dolci** € 5,00  
 pancakes con sciroppo d'acero, fragole e mirtilli

**Pear crumble gluten free** € 5,00  
 Una delicata pasta frolla realizzata con farina di riso, burro di cacao e zucchero muscovado, ripiena di cubetti di pera e cannella, il tutto ricoperto da briciole croccanti. Senza glutine e lattosio

**Speculoos Cheesecake** € 5,00  
 Abbiamo scelto lo speculoos, ormai un must in qualsiasi menu di dessert, per il suo sapore deciso e la consistenza che si abbina perfettamente al mix di cheesecake. Il contrasto tra la miscela di cheesecake alla vaniglia umida, basata su una ricetta autentica, e la base di crumble speculoos croccante delizieranno anche i palati più esigenti

## Bevande

<b>Acqua frizzante 0.5l</b>	€ 2,00
<b>Acqua naturale 0.5l</b>	€ 2,00
<b>Coca Cola 33cl</b>	€ 3,00
<b>Coca Cola Zero 33cl</b>	€ 3,00
<b>Fanta 33cl</b>	€ 3,00
<b>Ginger ale</b>	€ 2,50
<p>Chiaro e dorato il colore alla vista. Al naso emergono i sentori dello zenzero fresco, che va a comporre un bouquet olfattivo fragrante e naturale. Anche l'assaggio è tutto giocato sul richiamo allo zenzero, per un sorso intenso e avvolgente, rotondo e pungente allo stesso tempo. Liscio e setoso il retrogusto.</p>	
<b>GINGER BEER</b>	€ 2,50
<p>La ginger beer è una bevanda di tipo soft drink a base di estratto della radice di zenzero. È composta da Zingiber officinale, zucchero, acqua, succo di limone e lievito.</p>	
<b>Sprite 33cl</b>	€ 3,00
<b>The Limone 33cl</b>	€ 3,00
<b>The Pesca 33cl</b>	€ 3,00

## Vini bianchi

<b>DE BORTOLI CHARDONNAY AUSTRALIA 12,5%vol.75cl</b>	€ 15,00
<p>Nel bicchiere si presenta di color oro ed al naso ha sentori fruttati che richiamano la pera, mela e agrumi vari.in bocca molto leggero e di ottima bevibilità'.</p>	
<b>DUSKY SOUND VINEYARDS ESTATES NEW ZELAND 13% vol.75cl</b>	€ 18,00
<p>Sauvignon blanc color giallo paglierino alla vista.sentori freschi di pompelmo ed erbe aromatiche.al naso ha un concentrato di frutta fino alla chiusura in bocca.</p>	
<b>Francois montand brut blanc de blancs France</b>	<i>Attualmente non disponibile</i>
<p>0,75 L color giallo intenso. Al naso è minerale e floreale, con note di mandarlarla dolce. Al palato si presenta cremoso, perlage sottilissimo e persistente. Ottima persistenza. E' perfettamente bilanciato ed armonico.</p>	

## Vini rossi

## CAPE DREAMS

Rosso rubino scuro, al naso esprime sentori vagamente affumicati in un contesto di grande intensità olfattiva. Frutta, frutta ed ancora frutta ed una chiara traccia speziata aprono ad un assaggio disteso, lungo, avvolgente. Di gran beva, si ricorda per una trama tannica piuttosto compatta prima di un finale di buona persistenza.

*Attualmente  
non disponibile*

## CRANE LAKE U.S.A. 75cl 12,5%

€ 18,00

Beverino e conviviale, è un rosso di estrema qualità che può piacevolmente allietare le tavole di tutti i giorni. Brilla nel calice il suo colore rosso rubino ammaliante, quindi si apre al naso intenso e fruttato, con sentori che richiamano i frutti rossi a bacca scura, come le more e i lamponi. In bocca conferma il suo sapore fruttato e aggiunge un ulteriore ricordo di ciliegia. Equilibrato, persistente e piacevolmente espressivo, è senz'altro il tuo vino preferito se desideri accostarti per la prima volta ai vini californiani.

## Green cape south africa shiraz pinotage

Rosso rubino scuro, al naso esprime tutta l'intensità e l'eleganza tipica del pinotage. Sentori di piccoli frutti rossi, di cacao, di vaniglia e di pepe nero aprono ad un assaggio di gran beva, fresco ed appagante, ben definito grazie anche ad una trama tannica mai invasiva. Ottimo il finale.

*Attualmente  
non disponibile*

## SPIER MERLOT SOUTH AFRICA 75cl 14% vol.

€ 15,00

È di colore rosso rubino intenso e pieno, al naso sprigiona profumi di bacche rosse e scure, note di prugna viola e un aroma balsamico, di eucalipto e menta. Al palato è succoso e intenso, di corpo, con tannini eleganti. Ha un finale lungo e balsamico.

## William Hardys Shiraz 14,5% vol.

€ 25,00

Di colore viola intenso con sentori di ribes, mora, spezie e cioccolato. Al palato ricco ed equilibrato. Molto elegante nel finale lungo e morbido.

## Bottles

### Brewdog Elvis Juice

€ 5,50

Ipa infusa con scorza di pompelmo, intensamente agrumata, fresca e beverina. 6.5°

### Brewdog Vagabond GLUTEN FREE

*Attualmente  
non disponibile*

Pale Ale senza glutine con luppoli Amarillo e Centennial 4.5° 33cl

### Irish boyne SAISON 5%alc.vol.50cl

€ 6,00

Birra artigianale irlandese. Fresca leggera e molto beverina. Ideale con il pesce bianco.

### Irish craft APA 50 cl

€ 6,00

Dal colore dorato questa birra è realizzata con luppolo Australian Summer, che grazie ad una delicata base maltata mette in risalto le sue caratteristiche conferendo freschi e pungenti sentori di agrumi (pompelmo rosa) e frutta tropicale, sia al naso che al palato. Piacevolmente amara

### Irish craft lager 50cl

€ 6,00

Le Lager sono, indiscutibilmente le birre più conosciute e consumate al mondo, le classiche birre bionde (chiare) da pasto ed ordinabili nei bar di ogni continente ed a qualsiasi latitudine.

## Irish craft oatmeal stout 50cl

€ 6,00

Oatmeal Stout prodotta con malto d'avena irlandese che conferisce il corpo e una sensazione cremosa al palato. Ricca, piena di aromi tostati e piacevoli note di caffè, cioccolato, un tocco di uva passa e frutta secca. Il finale è lungo.

## JET BLACK HEART MILK STOUT BREWDOG

*Attualmente  
non disponibile*

Il protocollo di elaborazione prevede l'utilizzo di frumento (un tocco) e soprattutto di avena, ad arrotondare una corporatura la cui pinguedine latteia risulta di deliziosa godibilità. Il look è da manuale: tubino dark e, al collo, una cremosa stola color nocciola; e i profumi – espressione di una luppolatura a base di Magnum e Sorachi – ne rivelano subito la seduttività felina: panna cotta al caffè, cioccolato, amaretto e vaniglia, un che di mirtillo e, in coda all'olfazione, sottili e più fresche suggestioni di crema al limone. Stesse setosità al palato, con uno svolgimento tattile tutto carezze, fino alla conclusione di torrefazione dolce da pasticceria viennese. Bon bon liquido di 4,7%alc.vol. 33cl vincitrice del premio scozzese best beer 2015.

## Marmelade porter Woldtop

€ 6,00

Il nome magari è un po' enfatico ma particolarmente calzante visto che la birra regala profumi che davvero ricordano la marmellata di agrume. La corporatura, se non collosa (anzi, gradevolmente snella) è comunque morbida e carezzevole.

## Orkney Skull Splitter

*Attualmente  
non disponibile*

Scotch ale robusta e morbida, il cui nome è dedicato al 7° conte vichingo di Orkney 8.5° 33cl

## Pimm's bottiglia 70cl

€ 25,00

Tipico liquore inglese alle erbe. Pimm's e ginger ale tipico aperitivo inglese

## SCARBOROUGH FAIR IPA GLUTEN FREE

*Attualmente  
non disponibile*

Prodotta con malto, tre tipologie di luppolo differenti e mais, Scarborough Fair IPA, è una IPA senza glutine dal colore biondo dorato. Decisa e maltata, al naso ed al palato si percepiscono le note fruttate ed amare dei luppoli ben bilanciate dai malti.

## Woldtop Bitter ale 3,7%

€ 6,00

Birra artigianale tipicamente british style.colore ramato ambrato, naso morbido e schiuma persistente. Leggera fresca e dal finale leggermente amaro. Ideale con carne e formaggi.

## Woldtop Headland red ale 50cl 4,3%

€ 6,00

Risultato a naso decisamente morbido e accattivante: articolato e di buona intensità. Sentore di biscotto e di caramello. Ricordo della frutta secca (nocciola, noce) e della buccia di mela, si affiancano ad espressioni più ambiziose e significative: toffee, ad esempio, e poi prugna e tabacco nel finale in bocca.

## Cans

### Boyne american pale ale 33 cl

€ 4,50

Dal colore dorato questa birra è realizzata con luppolo Australian Summer, che grazie ad una delicata base maltata mette in risalto le sue caratteristiche conferendo freschi sentori di agrumi (arancia,limone) e frutta tropicale, sia al naso che al palato. Piacevolmente agrumata.



**Boyne SESSION IPA 33 cl**

€ 4,50

Una Session Ipa delicata, beverina, molto equilibrata anche se con note tendenti all'amaro e colore chiaro come una weisse.

**Chouffe 8 gradi 33cl**

*Attualmente  
non disponibile*

La birra La Chouffe è una birra bionda non filtrata e rifermentata in bottiglia per tre volte. E' piacevolmente fruttata, speziata e con finale dolce.

**Fourpure Oatmeal Stout**

*Attualmente  
non disponibile*

Stout con avena e frumento tostato e luppolo British Goldings 5.1° 33cl

**Moor Claudia**

€ 6,50

Wheat ale intesamente aromatica con note erbacee e di pompelmo rosa 4.5°

**St. Austelle Tribute**

*Attualmente  
non disponibile*

Cornish Pale Ale fragrante e dissetante, con buon equilibrio tra dolcezza dei malti e la componente agrumata dei luppoli 4.2° 33cl

## Ciders

**Cornish Heritage 0.5lt**

€ 7,00

Sidro frizzante semisecco, di struttura più leggera del semidolce 4.5°

**Cornish Sidro di Pere 0.5lt**

€ 7,00

Sidro frizzante di pere semisecco 4.5°

**SIDRO COONEYS IRLANDA 50 cl alc.4,5%**

€ 7,00

Il frutteto in Co.Meath produce alcune delle migliori mele d'Irlanda, con la nostra acqua di sorgente e le nostre stesse api mellifere irlandesi si assicurano che dal fiore alla bottiglia si possa ottenere il sidro di mele irlandese più fine e rinfrescante del mondo.