

MORRISON'S



EST. 1994

FOOD

Sfizio

Patate sfoglia (1)	7€
Patate stick (*,1)	7€
Nachos (1)	7€
Polpette fritte di melanzana (1,7) Con ricotta al basilico	10€
Pepite di pollo (1)	8€
Onion rings (1)	6€
Morrison's club sandwich (1,3,4,7) Uovo bio, tacchino artigianale cotto a vapore, guanciaie di cinta senese, pomodoro, lattuga e salsa tonnata allo zenzero	15€

Suppli

Classico (1,3,7)	6€
Amatriciana (1,3,7)	6€
Carbonara (1,3,7)	6€
Cacio e pepe (1,3,7)	6€
Crocchetta patate e scamorza	6€

Ali di pollo

Morrison's sauce (3)	10€
Very hot (1,3)	10€
Whisky BBQ	10€

Tartare

Tonno e avocado (4,6) Tartare servita con frutta, insalata al taglio e germogli misti	20€
Salmon e mango (4,6) Tartare servita con frutta, insalata al taglio e germogli misti	20€
Manzo Tartare condita con salsa worcetershire, tabasco, olio, sale, pepe e servita con rucola, scaglie di parmigiano e germogli misti	20€

Insalate

Caesar salad (3,7) Insalata al taglio, pollo alla piastra, crostoni di pane, salsa Caesar, scaglie di parmigiano	15€
Greca (3,7) Insalata al taglio, feta greca, cipolle rosse, cetrioli, origano, olive nere	13€
Crispy (3,7) Insalata al taglio, cotoletta di pollo, patate lesse, salsa Morrison's	15€
Yellowfin tuna (3,4,6) Insalata al taglio, tonno scottato e marinato, fagiolini cannellini, mais, cipolla rossa di Tropea, avocado, germogli misti, demiglace al balsamico	13€
Salmon (3,4,6) Insalata al taglio, salmone marinato a secco, edamame, pomodori datterini, feta, kiwi, germogli misti, salsa tahina	15€

Carne

Tagliata di pollo (10) 250g di pollo servita con verdure grigliate e salsa miele e senape	15€
Filetto di manzo 300g di manzo servito con patate al forno	25€
Tagliata di manzo 300g di manzo servita con rucola, pomodori datterini e scaglie di parmigiano	25€
Bistecca di manzo 350g di manzo servita con patate al forno	25€

DRINK

Draft Beer

Carlsberg 5% Vol /Danish pilsner/ COLORE: oro, giallo tenue AROMA: pane, malto e luppolo GUSTO: rinfrescante, leggermente amaro	4/6€
Elephant 7,2% Vol /Strong lager/ COLORE: oro intenso AROMA: intenso, note di mela e banana GUSTO: complesso, caramello	4/6€
Poretti 4 luppoli 5,5% Vol COLORE: paglierino AROMA: aromatico e luppolo GUSTO: moderatamente amaro	4/6€
Grimbergen Blanche 6% Vol COLORE: chiaro e torbido AROMA: aromatico e speziato GUSTO: fruttato e dolce	4/7€
Grimbergen Blonde 6,7% Vol COLORE: chiaro AROMA: intenso GUSTO: speziato e dolce	4/7€
Grimbergen double 6,5% Vol COLORE: ambrato AROMA: malto speziato GUSTO: ampio e dolce	4/7€
Guinness stout 4,2% Vol COLORE: bruno scuro AROMA: malto tostato GUSTO: ricco e amaro	5/8€
Guinness hop house 13 Lager 5% Vol COLORE: oro AROMA: floreale e agrumato GUSTO: luppolato e amaro	5/8€
Brooklyn 6,9% Vol /East IPA/ COLORE: ambrato AROMA: luppolato e agrumato GUSTO: luppolato e amaro sul finale	4/7€
Brooklyn 4,6% Vol /Session IPA/ COLORE: bianco torbido AROMA: luppolato e floreale GUSTO: luppolato ed amaro sul finale	4/7€
Weizen Tucher 5,3% Vol COLORE: bianco torbido AROMA: speziato GUSTO: intenso ed equilibrato	4/7€

Per le birre del mese chiedi allo Staff

Signature Drinks

Barone rampante /Sour/ Cognac, lime, soda al pimento	12€
Mezzal di niente /Dry, Bitter/ Mezcal, Bourbon, zucchero, peychaud's bitter, chocolate bitter, assenzio	12€
Ultimo samurai /Sweet, Sour/ Umeshu, scotch, cordial lime, zucchero	12€
Aine /Spicy, Fruity/ Vermouth dry infuso alle spezie, sprite, frutta di stagione	12€
Baiana /Sweet, Sour/ Cachaça, lime, sciroppo alla vaniglia, ananas, chocolate bitter	12€
Buio e tempestoso /Sour, Spicy/ Rum infuso al pimento, lime, sciroppo alla vaniglia, ginger beer	12€
Amico Fizz /Sweet, Bitter/ Vodka, limone, sciroppo di zucchero, Bergamotto, albume, soda, angostura	12€
Punto gin /Dry, spicy/ Gin, punt e mes, chartreuse, orange bitter	12€

Gin

Tanqueray	10€
Tanqueray Ten	12€
Bombay Sapphire	12€
Hendrick's	12€
Fifty Pounds	12€
Oxley	15€
Beefeater	12€
N°3	12€
Sipsmith	12€

Rum

Zacapa 23	15€
Zacapa XO	18€
Trois Rivieres	10€
Trois Rivieres VSOP Reserve Special	12€
Trois Rivieres CVuee du moulin	15€
Sailor Jerry	10€
Captain Morgan	10€
Bacardi 8	10€
Centenario 7	10€
Centenario 9	12€
Centenario 12	15€

Vodka

Belvedere	12€
Grey Goose	12€
Ketel One	12€
Moskovskaya	10€

Amari e Grappe

Amaro del capo	5€
Jegermeister	5€
Lucano	5€
Averna	5€
Fernet	5€
Brancamenta	5€
Amaro Formidabile	6€
Disaronno	6€
Jefferson	7€
Grappa Bianca	5€
Grappa Barrique	7€
Grappa Bocchino 8	12€
Grappa Bocchino 12	15€
Grappa Bocchino 18	20€

Altre bevande

Calice di vino	7€
Prosecco	6€
Soft drink	4€
Caffè	2€
Acqua	2€

Formula aperitivo

Aperitivo con birra	12€
Aperitivo con drink	14€

Tacos

Tacos di prosciutto (1,7) Prosciutto cotto ed edammer	8€
Tacos di verdure (1,8) Verdure saltate, nocciole e mandorle	10€
Tacos di pollo (1) Pollo marinato alla cacciatora, olive taggiasche	12€
Tacos di manzo (1,7) Straccetti di manzo, rucola, pachino e parmigiano	15€
Tacos di maialino (1) Maialino lunga cottura alla Guinness, cipollotto fresco, coriandolo e verza agrodolce	15€

Devi sapere che tutta la nostra carne è della macelleria Feroci e il pane è del forno Roscioli

Hamburger classici (1,7,10)

Hamburger /150 gr/	13€
The Original /150 gr/	13€
Cheeseburger /150 gr/	14€
Baconburger /150 gr/	14€
Baconcheese /150 gr/	14€
Chickenburger /150 gr/	14€
Hot dog artigianale /150 gr/	13€
Hot dog special /150 gr/ con cheddar, cipolla caramellata e guanciaie	15€

Tutti i nostri panini vengono serviti con patate sfoglia di Avezzano

Hamburger selezionati

Morrison's burger /150 gr/ (1,3,7) Hamburger di manzo, lattuga, uovo bio, cheddar, bacon e cipolla rossa caramellata	16€
Whisky BBQ /150 gr/ (1,7) Hamburger di manzo, rughetta, provola, whisky sauce e funghi	16€
Nippon /150 gr/ (1,6,11) Hamburger di manzo, maionese alla soia, verdure in sesamo e zenzero caramellato	16€
Crudo /150 gr/ (1,6) Tartare di manzo condita, guacamole, germogli e scaglie di parmigiano	16€
Hot /150 gr/ (1) Hamburger di manzo, rughetta, habanero sauce, pomodori e jalapenos grigliati	16€
Veggie burger (1,9) Burger fritto di legumi, sedano carota e cipolla con verdure grigliate, pomodoro, lattuga e guacamole	16€
Kebab (1,7,11) Wrap di agnello, tacchino, vitello, marinati con pomodoro, lattuga, cetriolo, salsa tahina, salsa yogurt agli agrumi	16€
Fish burger and chips (1,4) Crocchetta di merluzzo fatta in casa, salsa aioli, pomodoro e lattuga servito con patate sfoglia	20€

Doppio hamburger 5€

Dolci della casa (1,3,5,7)

Tiramisù al burro d'arachidi	6€
Brownies con gelato	6€
Dolci speciali	8€

Classici

Mojito /Sour/	12€
Whiskey sour /Sour, Sweet/	12€
Negroni /Bitter, Dry/	12€
Americano /Bitter, Dry/	10€
Boulevardier /Bitter, Dry/	12€
Rob Roy /Bitter, Dry/	12€
Moscow Mule /Sour, Spicy/	12€
Mai Tai /Sweet/	12€
Daiquiri /Sour/	12€
Tom Collins /Sweet, Sour/	12€
Kamikaze /Sour, Dry/	12€
Martini cocktail /Dry/	12€
Espresso Martini /Sweet/	12€
Bloody Mary /Spicy/	12€
Old fashioned /Sweet, Dry/	12€
Sazerac /Dry/	12€
Bramble /Sweet, Sour/	12€
Pornstar Martini /Sweet, Sour/	12€
Cosmopolitan /Fruity/	12€

Scotch Whisky

Laphroaig 10 /Islay/ 40% Vol	12€
Laphroaig Quarter Cask /Islay/ 43% Vol	14€
Caol Ila Moch /Islay/ 43% Vol	14€
Caol Ila 12 /Islay/ 43% Vol	14€
Ardbeg 10 /Islay/ 46% Vol	15€
Ardbeg Uigedail /Islay/ 54,2% Vol	17€
Glenfarclas 10 /Speyside/ 40% Vol	10€
Glenfarclas 12 /Speyside/ 43% Vol	14€
Legavulin 16 /Islay/ 43% Vol	18€
Clynelish 14 /Highlands/ 40% Vol	15€
Cragganmore 12 /Speyside/ 40% Vol	14€
Talisker 10 /Islay/ 45,8% Vol	13€
Talisker Storm 45,8% Vol	13€
Glenfiddich 12 /Speyside/ 40% Vol	12€

Irish Whiskey

Bushmills	10€
Jameson	10€
Connemara	10€
Teeling Single Malt	10€
Teeling Single Grain	12€
Teeling Small Batch	12€

Bourbon

Maker's Mark	10€
Knob Creek	12€
Knob Creek Rye	12€
Bulleit	12€
Bulleit Rye	12€
Wild Turkey	13€
Wild Turkey Rye	13€

Morrison's pub

morrisonroma

Tel. +39 06 3222265

morrisonroma@yahoo.it

www.morrison.it

Wi-Fi: Morrissions

Password: since1994

Leggenda ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIEDI CUI ALL'ALLEGATO I DEL REG. UEN. 1169/2011
1 cereali contenenti glutine / **2** crostacei e prodotti a base di crostacei / **3** uova e prodotti a base di uova / **4** pesce e prodotti a base di pesce / **5** arachidi e prodotti a base di arachidi / **6** soia e prodotti a base di soia / **7** latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / **8** frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadam o noci del Queensland e i loro prodotti / **9** sedano e prodotti a base di sedano / **10** senape e prodotti a base di senape / **11** semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / **12** anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg / **13** lupini e prodotti a base di lupini / **14** molluschi e prodotti a base di molluschi.

* prodotto surgelato

Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di -20°C per la durata di 24 ore. Alcuni prodotti acquistati freschi vengono abbattuti per la conservazione degli stessi prodotti nel rispetto delle normative sanitarie. In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala.