

Starters

SFILACCI 6€

Strisce di petto di pollo fritte in doppia panatura croccante ai cornflakes, serviti con salsa Bbq e maionese home made

BRIE 6€

Bocconcini di formaggio brie panato e fritto, serviti con marmellata di cipolle e mele

TYLER NACHOS 9€

Nachos fatte in casa, servite con salsa cheddar, creme fraiche, guacamole e tyler's chili
(Tutti i condimenti a parte, da aggiungere a piacimento)

CHICKEN FLAUTAS 7€

Tortillas farcite con pollo e cheddar cheese, arrotolate, fritte e servite con sour cream e guacamole.

TYLER LOLLIPOPORK 7€

Bocconcini di crispy pulled pork fritti nel pane panko, laccati in salsa cheddar e salsa barbeque

RABBIT BON BON 10€

Fagottini di pasta fillo ripieni di coniglio cotto a bassa temperatura e serviti su salsa agrodolce fatta in casa

CHICKEN WINGS 9€

Tenerissime ali di pollo cotte a bassa temperatura, scottate e glassate in salsa barbecue home made

Salads

CAESAR SALAD 10€

Pollo cotto a bassa temperatura, uovo 65°, misticanza orientale, scaglie di formaggio grana padano, maionese tartara e crostini di pane home made

SALMON SALAD 10€

Salmone marinato, spinacino, creme fraiche, mandorle tostate e avocado 10€

GREEK SALAD 10€

Insalata mista con feta, salsa tzatziki home made, pomodorini, olive e mandorle

Poke

TUNA 12€

Bowl di riso sushi con battuta di tonno crudo, mango, pico de gallo, sesamo e anacardi

SALMON 12€

Bowl di riso sushi con battuta di salmone crudo, alga wakame, edamame, avocado e sesamo

Main courses

FISH & CHIPS 14€

Filetto di Baccalà pastellato come da tradizione, servito con French fries e maionese al lime

CHICKEN BREAST 10€

Petto di pollo intero grigliata servito con salsa miele e sesamo, teriyaki, salsa yogurt e verdure grigliate

COCONUT CURRY CHICKEN 12€

Bocconcini di pollo cotti lentamente in latte di cocco e curry e serviti con riso basmati al lime

SMOKY RIBS 16€

Costine di maiale low&slow glassate in salsa barbecue home made e affumicate, servite con gel di aceto di mele e misticanza e French Fries

ORIENTAL WOK 10€

Wok di noodles con carne e verdure saltate

LUNCH GULASH 10€

Gulash fatto in casa di manzo con patate, peperoni e servito con crostini di panbrioche home made

BEEF WELLINGTON 45€ (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

Filetto di manzo danese (500 gr.) servito in crosta di bacon e pasta sfoglia, servito con pure di patate al tartufo, crema di funghi affumicati e marmellata di bacon e cipolle 30 min
(POSSIBILITÀ "CUOCILO A CASA" CON ISTRUZIONI)

Bao

PORK BAO 15€

Pan Bao al vapore home made, carne di maiale sfilacciata e laccata in salsa teriyaki, anacardi, yogurt alle spezie

CHICKEN BAO 15€

Pan Bao al vapore home made, pollo fritto "karaage" paprika e curry, maionese allo zenzero e misticanza alla soia

SALMON BAO 15€

Pan bao al nero di seppia home made, filetto di salmone scottato, carote saltate alla paprika, edamame, salsa teriyaki e creme fraiche

SHRIMP BAO 15€

Pan bao al nero di seppia home made, gamberi fritti panati in panko, maionese al lime, radicchio cotto a bassa temperatura al miele, siracha spicy

Burgers and Co.

TYLER BURGER 10€

Brioche bun fatto in casa, 200 gr manzo, insalata, pomodoro e salsa ketchup

TYLER CHEESE BURGER 12€

Brioche bun fatto in casa, 200 gr manzo, cheddar e salsa barbeque

TYLER BACON-CHEESE BURGER 14€

Brioche bun fatto in casa, 200 gr manzo, bacon, cheddar e salsa barbeque

TYLER CRISPY BURGER 15€

Brioche bun fatto in casa, doppio hamburger di manzo 120gr, doppio bacon croccante, doppio cheddar, Tyler Sauce

FRIED CHICKEN BURGER 12€

Brioche bun fatto in casa, petto di pollo cotto a bassa temperatura e successivamente fritto in cornflakes, insalata, pomodoro e maionese tartara

"THE" PULLED PORK 14€

Pane pretzel morbido homemade ripieno di carne di maiale low&slow sfilacciata e coppata, servita con salsa barbecue home made e coleslaw

PARISIENNE 16€

Brioche bun fatto in casa, 200gr di manzo, scaloppa di foie gras, composta di frutti di bosco, insalata, pomodoro e cipolla al lampone

VEGETARIAN 11€

Brioche bun fatto in casa, burger di patate e melanzane affumicate con provola filante, crème fraiche, insalata e pomodoro

Side

CREAMED SPINACH 5€

TRUFFLE PURE' 5€

FRENCH FRIES 5€

Sweet Corner

TYLER CHEESECAKE 5€

Cheese cake morbida su crumble home made alle mandorle, servita con nutella o composta di frutti rossi

TYLER BROWNIE 5€

La nostra versione del tradizionale tortino al cioccolato, servito con salsa al caramello salato e panna montata

TRADITIONAL PANCAKES 5€

Le classiche "frittelle" della cucina anglosassone, serviti rigorosamente impilati e con dressing a scelta tra sciroppo d'acero • nutella composta di frutti rossi • panna montata (Anche più di uno)

Bevande

ACQUA NATURALE (1 lt) 2,00€ - ACQUA FRIZZANTE (1 lt) 2,00€
COCA COLA (33 cl) 3€ - COCA COLA ZERO (33 cl) 3€
FANTA (33 cl) 3€ - SPRITE (33 cl) 3€

Birre 33 cl

BIRRA LAGER 3,5€
BIRRE ARTIGIANALI 5€

Vini Bianchi 75cl

CHARDONNAY CULBIANCO IGP 2019 (12,5%) 12€
RIBOLLA GIALLA ANGORIS DOC 2018 (13,0%) 15€
PECORINO ILLUMINATI DOC 2018 (13,0%) 15€
GEWURZTRAMINER BOEM TRENTO DOC 2019 (13,0%) 18€

Vini Rossi 75cl

SYRAH "ULÈ" IGT 2018 (13,5%) 12€
CHIANTI CLASSICO POGGIO DEGLI UBERTI
DOCG 2017 (13,0%) 15€

Bollicine 75cl

MARTON VINO SPUMANTE BRUT (11,5%) 15€
BARONE PIZZINI ANIMANTE FRANCIACORTA EXTRA BRUT
(12,0%) 25 €
ALMA BELLAVISTA GRAN CUVÉE BRUT (12,5%) 45€

CHAMPAGNE E ALTRI PRODOTTI DISPONIBILI SU
PRENOTAZIONE TELEFONICA

Drink' Service

BOTTIGLIA A SCELTA, GHIACCIO E PRODOTTI
SODATI

GIN 70 CL
TANQUERAY 35€
HENDRICK'S 45€
MARE 45€

WHISKY, RUM
E OTHERS 70 CL
STANDARD 30€
PREMIUM 50€

VODKA 70 CL
MOSKOVSKAYA 25€
BELVEDERE 50€

AMARI E LIQUORI 70 CL
20€



REGISTRATI SUL SITO
www.tylerdelivery.com
e ricevi un cashback del 10%
sua ogni ordine effettuato
spendibile in qualsiasi
momento



CONSEGNAMO
DIRETTAMENTE
A CASA TUA

392 37 94 887
06 333 8432



WWW.TYLERDELIVERY.COM
VIA RIANO 3



DELIVERY &
TAKE AWAY

