

## НАЧАЛО

Оливки, осьминог, вяленые томаты	80 г	380₽
Печень трески с риемом из макрели на бородинском хлебе	210 г	320₽
Пармская ветчина, тамбовский окорок, салями	140 г	580₽
Слабосоленый лосось с горчичным маслом	180 г	740₽
Карпаччо из говядины с вялеными томатами, пармезаном и рукколой	150 г	720₽
Карпаччо из лосося с креветками	220 г	890₽
Тар-тар из лосося с авокадо	180 г	790₽
Классический тар-тар из говядины	180 г	560₽
Слабосоленая сельдь с молодым картофелем	200 г	380₽

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Цыплёнок тандури на гриле	230 г	520₽
Жареный картофель с лисичками	200 г	340₽
Спринг-ролл с уткой, огурцом и фиолетовым базиликом	250 г	440₽
Спринг-ролл с креветкой и крабом	200 г	650₽
Креветки темпура	200 г	580₽
Креветки в соусе васаби	160 г	560₽
Мини-чебуреки с говядиной	150 г	300₽

## САЛАТЫ

Нисуаз с опалённой макрелью	240 г	390₽
Оливье с копченым лососем	240 г	360₽
Нежный кальмар с огурцом, яйцом и домашним майонезом	220 г	310₽
Руккола с креветками и вялеными томатами	160 г	790₽
Сладкий помидор, киноа, авокадо и крем из сыра	300 г	360₽
Хрустящий баклажан с томатами	180 г	480₽
Нежные креветки с ремуладом из корня сельдерея, томатами и авокадо	280 г	640₽
Крабовый салат с огурцом, авокадо и домашним майонезом	110 г	620₽
Цезарь с курицей	250 г	380₽

## АКВАРИУМ

САХАЛИНСКИЕ УСТРИЦЫ		
Хасанская	1 шт.	440₽
Соловьёвская	1 шт.	420₽
ЯПОНСКИЕ УСТРИЦЫ		
Ако	1 шт.	300₽
Кумамото	1 шт.	300₽
Акке	1 шт.	350₽
Урамура	1 шт.	350₽
САНКЦИОННЫЕ УСТРИЦЫ		
Устрицы подаются с соусом от шеф-повара, лимоном, винным уксусом, луком-шалот и хрустящими крутонами	1 шт.	350₽

## ЯПОНИЯ

Сашими угорь	100 г	420₽
Сашими лосось	160 г	870₽
Суши угорь	30 г	190₽
Суши лосось	30 г	190₽
Суши острый лосось	30 г	190₽
Суши острый угорь	30 г	190₽
Суши острый краб	30 г	380₽
Ролл дракон	420 г	1380₽
Ролл канада	300 г	830₽
Ролл калифорния	275 г	650₽
Ролл калифорния темпура	230 г	690₽
Ролл Филадельфия	320 г	640₽
Ролл тунец в остром соусе	220 г	600₽
Ролл сливочная креветка	180 г	410₽
Ролл сливочный угорь темпура	300 г	860₽
Ролл с лососем	120 г	360₽
Ролл с огурцом	120 г	220₽

## СУПЫ

Тыквенный суп с опалённой креветкой и чатни из имбиря	250 г	320₽
Суточные щи с копчёной уткой	250 г	420₽
Густой томатный суп с рыбой и морепродуктами	300 г	730₽
Суп из морепродуктов с пастой том-ям	380 г	720₽
Суп из белых грибов	300 г	460₽
Борщ с мраморной говядиной	350 г	440₽
Луковый наваристый суп	300 г	460₽
Минестроне с тыквой и фасолью	270 г	360₽

## МЯСО И ПТИЦА

Розовая говядина с сезонными овощами и соусом из козьего сыра	330 г	890₽
Стейк «Рибай»	за 100 г	620₽
Бефстроганов с картофельным пюре	320 г	670₽
Мраморная говядина в чёрном перце	250 г	740₽
Подкопченные говяжьи щёчки с картофельным пюре	330 г	680₽
Бургер с мраморной котлетой	300 г	680₽
Свинная вырезка Релиш с брокколи	230 г	520₽
Свинина в воке с зелёным луком	250 г	460₽
Говяжий язык на гриле	150 г	620₽

## КУРИЦА, УТКА, КРОЛИК

Цыплёнок с лимоном и травами	250 г	680₽
Куриная котлета с грибным соусом и картофельным пюре	260 г	390₽
Утиная грудка с тыквенным пюре	250 г	540₽
Утиная ножка конфи с перловкой и апельсиновым соусом	240 г	640₽
Кролик конфи, печёный картофель, чесночный соус	250 г	490₽

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Филе дорадо с фрикасе из спаржи	220 г	750₽
Дорадо на гриле	300 г	600₽
Жареное филе судака	180 г	460₽
Судак с мидиями и овощами в нежном сливочном соусе	260 г	760₽
Стейк из лосося с китайским соусом	200 г	890₽
Томленый лосось с морковным ризотто	250 г	940₽
Котлета из судака с картофельным пюре со шпинатом	280 г	760₽

## ПАСТА И РИЗОТТО

Лингвини с морепродуктами в томатном соусе	320 г	600₽
Спагетти Нери с креветками и лососем	320 г	660₽
Пенне с грибами и песто	300 г	580₽
Паста с сырокопченой грудинкой	310 г	490₽
Спагетти Болоньезе	310 г	690₽
Сливочное ризотто с белыми грибами и сморчками	300 г	520₽

## МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА КОБЕ

В Японии мясо Кобе является главным национальным достоянием страны.

Нежный, узнаваемый аромат и текстура, которую ни с чем не спутаешь - вот что делает Кобе самым дорогим мясом в мире. Оно необычайно мраморное, с мягким жиром, и высоким процентом мононенасыщенных жиров, а процент холестерина в таком мясе ниже, чем в любом другом.

Для достижения столь выдающейся мраморности японские фермеры используют отработанные годами технологии выращивания, кормления, содержания.



Японским бычкам обеспечивают райскую жизнь, их поят пивом и делают массаж соломенными щётками с саке под классическую музыку.

ВСЁ РАДИ МЯСА,  
О КОТОРОМ  
ЯПОНЦЫ ГОВОРЯТ:

«ДЛЯ МЯСА ИЗ  
КОБЕ НЕ НУЖНО  
ИМЕТЬ ЗУБОВ»

С 16 ПО 22 ОКТЯБРЯ  
ЭКСКЛЮЗИВНО В ТИФФАНИ БАР

## — СЛАБОУАКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ —

ПУАРЕ ИГРИСТЫЙ ALSKA /Дания/ 4,0%	0,5 л	350р
ЛИМОН И ИМБИРЬ		
СЕВЕРНЫЕ ЯГОДЫ		
КЛУБНИКА И ЛАЙМ		
ПЕРСИК И МАЛИНА		
СИДР FIVE BRIDGES /Англия/ 4,7%	0,5 л	400р
РОЗЕ П/СЛ		
ЯГОДНЫЙ МИКС П/СЛ		
ЛАМБИК СНАРЕАУ /Бельгия/	0,25 л	300р
МАЛИНА		
БАНАН		
ПЕРСИК		
АБРИКОС		
СЛИВА		
ВИШНЯ		

## — ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ —

LUCKY BUDDHA / КИТАЙ / PALE LAGER	0,33 л	340р
HITACHINO NEST BEER /Япония/	0,33 л	450р
RED RICE ALE 7,0%		
AMBER ALE 5,5%		
CORSENDONK /Бельгия/	0,33 л	450р
PATER DUBBEL 6,4%		
BLANCHE 4,8%		
DUBBEL KRIEK 8,7%		

## — ПИВО РАЗЛИВНОЕ —

DUPONT /Бельгия/ СВЕТЛОЕ, СЕЗОННОЕ, С СУХИМ ОХМЕЛЕНИЕМ	0,3 л	350р
	0,5 л	450р
SMITHWICK'S PALE ALE (Ирландия)	0,3 л	350р
	0,5 л	450р

## — ВОДА —

SAN BENEDETTO	0,5 л	350р
	0,75 л	450р
AQUA RUSSA	0,2 л	100р
	0,5 л	150р
	1 л	200р
Voss	0,375 л	400р

## ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

0,35 л 300р  
0,75 л 700р

КЛУБНИКА-МАНГО-БАЗИЛИК  
МАЛИНА-МАРАКУЙЯ  
ТАРХУН КЛАССИЧЕСКИЙ  
ИМБИРНЫЙ  
БАБЛ-ГАММ - ЗЕМЛЯНИКА  
ОГУРЕЦ-РОМАШКА  
ОБЛЕПИХА-МЯТА-БАЗИЛИК

## ЛИМОНАД FENTIMANS

/Англия/

0,275 л 300р

КОЛА  
БУЗИНА  
РОЗА  
ВИШНЕВАЯ КОЛА  
ЛОПУХ И ОДУВАНЧИК  
МАНДАРИН И СЕВИЛЬСКИЙ АПЕЛЬСИН  
ДЖИНДЖЕР БИР  
ШАНДИ  
ВИКТОРИАНСКИЙ ЛИМОНАД  
ТОНИК

## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

0,22 л

ДОМАШНИЙ ГЛИНТВЕЙН	400 р
КАРИБСКИЙ ГРОГ	480 р
ГЛИНТВЕЙН SPRITZ	550 р
ГЛИНТВЕЙН SAKURA	380 р
СКАНДИНАВСКИЙ ГРОГ	550 р

## — СОКИ —

YOGA /Италия/ 0,2 л	150р
ЯБЛОКО ОСВЕТЛЕННОЕ	
ТОМАТ	
АНАНАС	
АПЕЛЬСИН	
ВИШНЯ	
ГУСТО /Россия/ 0,25 л	160р
ТОМАТНЫЙ	
ЯБЛОКО НЕОСВЕТЛЕННЫЙ	
ТЫКВЕННЫЙ НЕКТАР	

## — СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК —

ГРЕЙПФРУТ	0,25 л	300р
АНАНАС	0,25 л	300р
АПЕЛЬСИН	0,25 л	250р
ЯБЛОКО	0,25 л	250р
МОРКОВНЫЙ	0,25 л	250р
ОГУРЕЦ С МЯТОЙ	0,25 л	250р
СЕЛЬДЕРЕЙ	0,25 л	250р

## — МОРОЖЕНОЕ —

МОВЕНПИК (ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ШОКОЛАД, КЛУБНИКА, ВАНИЛЬ, ФИСТАШКА)	100 г	300р
--	-------	------

## — СОРБЕТ —

50 г	250р
МАНГО	
ЛИМОН-ЛАЙМ	
ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА	
МАЛИНА - КЛУБНИКА	

## — ЯГОДЫ —

КЛУБНИКА	100 г	450р
МАЛИНА	50 г	450р
ЕЖЕВИКА	50 г	450р
ГОЛУБИКА	50 г	450р

## — КОФЕ —

РИСТРЕТТО	20 мл	150р
ЭСПРЕССО	40 мл	150р
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	80 мл	200р
АМЕРИКАНО	150 мл	150р
КАПУЧИНО	300 мл	220р
ЛАТТЕ	220 мл	220р
КАКАО	300 мл	250р
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	150 мл	300р

## — ДЕСЕРТЫ —

ТАРТ ТАТЕН С КАРАМЕЛЬНЫМИ ГРУШАМИ	250 г	460р
НАПОЛЕОН	200 г	180р
МАКОВО-ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	200 г	340р
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН	200 г	360р
ТИРАМИСУ С ВАРЁНЫМ МОЛОКОМ	120 г	340р
КРЕМ-БРЮЛЕ	150 г	320р
ПАНАКОТА КОКОС-МАРАКУЙЯ	130 г	360р
МУРАВЕЙНИК	180 г	220р

## — ЧАЙ И ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ —

0,5 л 290р | 0,35 л 420р

АССАМ	РОМАШКА
ЭРЛ ГРЕЙ	ШИПОВНИК
СЕНЧА	ИВАН-ЧАЙ
ЖАСМИН	МАНГО - КЛУБНИКА
ПУЭР	АЛЬПИЙСКИЙ СБОР
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	РОЙБУШ
КОПЧЕНЫЙ	ЦВЕТКИ ЛИПЫ
ДА ХУН ПАО	

## — К ЧАЮ —

МЕД В СОТАХ	110 г	180р
ВАРЕНЬЕ (БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ, ИНЖИР, ФЕЙХОА)	50 г	180р
ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ С АНАНАСОВЫМ ГАНАЖЕМ И СОЛЁНЫМ АРАХИСОМ	25 г	60р
ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ	15 г	60р
ШОКОЛАДНО-МЯТНЫЙ ТРЮФЕЛЬ	15 г	60р