

Б Р Ю С К Е Т Т А

Креветка 960

авокадо / томаты / айоли ментайо / тобико

Ростбиф 1000

томат-чили / рами'ро / медово-горчичный соус / пармезан

Тунец 900

сельдерей / томаты / горчица / ворчестер / фурикаки

Лосось 900

крем-чиз / микс салата / миртус / кунжут / рисовые шарики

Окорок 850

огурец / томаты / джон / зелёное масло / салат

З А К У С К И

Креветки поп-корн 900

чили-майо / тобико / кунжут

Картофель фри 420

трофельное масло / пармезан

Картофель черри 380

Батат с томатным соусом 700

Тар-тар из говядины 1030

трофель / калерсы / желток / пармезан

Тар-тар из лосося 830

манго / понзу-персик / рисовые шарики

Карпаччо из говядины 1030

рукола / пармезан / оливковое масло / итальянский соус

Вителло тоннато 890

теленки / тунец / калерсы / рамиро

Карпаччо из лосося 840

понзу-ананас / редис / рисовые шарики

Карпаччо из цуккини 770

шиитаке и мёд / рукола / пармезан

Т А К О

Говядина 800

тар-тар / зелёный лук

Лосось 800

унаги / тобико / табаджан

Тунец 800

васаби крем / томат чили / рисовые шарики / соус кунжут-шиитаки

Угорь 990

огурец / унаги

Если у вас есть аллергия или другие пищевые предпочтения, просим сообщить нам об этом

к вину

Оливки каламата

500

Вяленые томаты

420

Артишоки

550

Пармезан
с гречишным мёдом

770

Яйцо перепелиное
маринованное

450

Битые огурцы

350

STARTERS

bar&bistro

САЛАТЫ

с ростбифом и пармезаном	1030
с уткой и клубникой	1030
с тунцом и кунжутом	1030
с баклажаном и томатами	770
с овощами	630

СУПЫ

том-ям	1100
лапша куриная	690
грибной крем-суп	720

Если у вас есть аллергии или другие пищевые предпочтения, просим сообщить нам об этом

Breality?



ГОРЯЧЕЕ



мясо

Утиная грудка с соусом
из ежевики шпинат / фисташка

1200

Бургер с говядиной
бриошь / томат / чеддер /
классический соус

970

Цыпленок табака
кимчи-маринад / картофель черри /
сливочно-трифельный соус

1400

Щеки говяжьи
томлёные в пиве / скраморца /
тыквенные ньюки

1400

Биштекс
сырный соус / лук в красном вине

1300

Трай-тип отруб
печёный томат / соус тонкацу

1700

рыба

угольная рыба
мисо-маринад / шпинат / вешенки

1900

italian

ньюки с креветками
пармезан / соус минтайко

1100

тубетти с лососем
пармезан / соус минтайко

1200

казаречи с кроликом
пармезан / шпинат

1200

паста каламарата
кальмар / оливки / каперсы / томат

1300

спагетти с томатом
базилик / узбекские томаты / оливковое
масло

850

vegan

стейк из баклажана
пармезан / томатный соус

600

MAINS FOOD

bar & bistro

привет и добро пожаловать в новую реальность
рилли? – рилли.
пространство между скоростью и смыслом

здесь мы учимся искусству жить где-то между родительским домом
и безумием столичных улиц; сюда заходят, чтобы поменять внутри_частоту,
выдохнуть и собраться перед следующим уровнем собственной жизни;

в этой точке пересборки люди со схожим вкусом находят друг друга неслучайно

мы не гоняемся за трендами и не играем в гастрономический театр.
мы готовим так, чтобы всё было понятно телу и приятно голове.
это бистро, в котором легко вернуться к себе – без лишних слов,
через еду, ритм и людей. это бар, где бокал – не повод для позы,
а способ настроиться на нужную волну.

а дальше – всё складывается само:
внимание, ритм, энергия, вкус, контакт, присутствие
рилли



эта реальность создаётся вместе
если хочешь быть в ней

сканируй код и подключайся

если слово выглядит сложнее, чем блюдо :
вот небольшие пояснения для тех, кто любит
понимать, что именно ест

Каламара́та	паста в виде широких колец, похожих на кальмара; придумана в Неаполе специально для морепродуктов
Казаре́ччи	короткая паста, свернутая внутри как маленький свиток; классическая сицилийская форма для густых соусов
Ми́ртус	ароматное зелёное масло на основе листьев мирта; даёт мягкую хвойно-пряную ноту без резкости
Ньо́кки	мягкие пшенично-тыквенные клецки, которые собирают соус бороздками; появились раньше картофельных
По́нзу-персик	вариация японского соуса понзу с добавлением персика; сочетает цитрусовую кислотность и лёгкую фруктовую сладость
Рами́ро	сладкий удлинённый перец без остроты; при запекании даёт мягкий дымный вкус
Си́булет	тонкий нежный зелёный лук с мягким свежим ароматом; любимая ароматическая зелень французской кухни

Скамо́рца	итальянский вытяжной сыр с лёгким копчением; традиционно сушится в парах, отсюда его форма
Табаджа́н	остро-сладкий ферментированный соус на основе чили; используется для усиления вкуса рыбы и мяса
То́бико	мелкая хрустящая икра летучей рыбы с лёгкой сладко-солёной ноткой; свой цвет получает от натуральных маринадов
Тонка́цу	японский сладко-кислый густой соус на основе фруктов и специй; родственник по ощущениям барбекю
Тубе́тти	тунец, соус васаби сливочный, томат чили, рисовые шарики
Фурика́ки	цитрусовый японский ликёр на основе водки; используется как кисло-сладкая ароматическая добавка в коктейлях и соусах

BISTRO REALLY BAR