

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY



FOOD & DRINKS

МОСКВА (495) 900-1000 | САНКТ-ПЕТЕРБУРГ (812) 677-1000 | ДЛЯ ВСЕХ РЕГИОНОВ РОССИИ 8-800-511-1000

НАПИТКИ DRINKS

КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

*безалкогольные коктейли

МОХИТО / MOJITO	200ml	170 €
КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО / STRAWBERRY MOJITO	200ml	190 €
БАНАНОВЫЙ ШЕЙК / BANANA SHAKE	250ml	165 €
ШОКОЛАДНЫЙ МИЛКШЕЙК / CHOCOLATE MILKSHAKE	300ml	175 €
САНГРИЯ / SANGRIA	750ml	435 €

NON
ALCO

НАПИТКИ / SOFT DRINKS



ЛИМОНАД / SODA		
Кока-Кола, Кока-Кола Зеро / Coca-Cola, Coca-Cola Zero	330ml	75 €
Спрайт, Фанта, Швепс / Sprite, Fanta, Schweppes	250ml	75 €
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ ФЬЮЗ / ICE TEA FUZE	330ml	75 €
СОК «RICH» / PACKED JUICE «RICH»	200ml	60 €
Апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, томатный, персиковый, вишневый, ананасовый / Orange, apple, grapefruit, tomato, peach, cherry, pineapple		
МОРС / BERRY DRINK	200ml	60 €
БЁРН / BURN	330ml	240 €
энергетический напиток / energy drink		
РЕД БУЛЛ / RED BULL	250ml	240 €
Energy Drink, Sugarfree, The Green Edition / Классический, Без сахара, Со вкусом киви и яблока		
СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ / FRESH JUICE	100ml	80 €
Апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, морковный, любой микс / Orange, grapefruit, apple, carrot, any mix.	200ml	135 €
	300ml	195 €

ВОДА / MINERAL WATER

БОНАКВА / BONAQUA	330ml	90 €
с газом, без газа / sparkling, still		
АКВА РУССА / AQUA RUSSA	500ml	140 €
с газом, без газа / sparkling, still	1000ml	170 €
СМАРТ / SMART WATER	500ml	150 €
ПЕРЬЕ / PERRIER	330ml	140 €

ЧАЙ / TEA

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ / GREEN TEA	150 €
Молочный Улун, Сенча, Жасмин / Milk Oolong, Sencha, Jasmine	
ЧЁРНЫЙ ЧАЙ / BLACK TEA	150 €
Ассам, Эрл Грей, Цейлонский чабрец / Assam, Earl Grey, Ceylon thyme	
ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ / FRUIT AND HERB	150 €
Фруктовый Пунш, Таежный Микс / Fruit Punch, Taiga Mix	

КОФЕ / COFFEE

standart | double

ЭСПРЕССО / ESPRESSO	90 €	160 €
ЭСПРЕССО ЛУНГО / ESPRESSO LUNGO	90 €	160 €
АМЕРИКАНО / AMERICANO	90 €	160 €
КАПУЧИНО / CAPUCCINO	115 €	170 €
ЛАТТЕ / LATTE	115 €	170 €

любой кофе, по вашему желанию, мы можем приготовить без кофеина.
ANY COFFEE MAY BE PREPARED WITHOUT CAFFEINE.



ВИНО ВАХРОМА
КРАСНОЕ И БЕЛОЕ
стр.45

ПИЦЦЕТТА
РИМИНИ
стр.30

РУБРИКИ

ЛАНЧ / LUNCH /	2
ЗАВТРАК / BREAKFAST /	2-3
САЛАТЫ / SALADS /	4-7
РОЛЛЫ И СУШИ / ROLLS & SUSHI /	8-16
БУРГЕР-КОНСТРУКТОР / BURGERS /	17
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS /	18-19
СУПЫ / SOUPS /	20-21

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN COURSE /	22-27
ПАСТА / PASTA /	28-29
ВОК-КОНСТРУКТОР / WOK /	29
ПИЦЦЕТТЫ / PIZZETTA /	30
ПИЦЦА / PIZZA /	31-35
СЛАДКОЕ / DESSERTS /	36-37
БАРНОЕ МЕНЮ / BAR MENU /	38-47

УЧАСТВУЙТЕ В КОНКУРСАХ И ПОЛУЧАЙТЕ ПРИЗЫ!

[tokyocity_ru](#) [tokyocity.ru](#) [club_tokyocity](#) [tokyo-city.ru](#)

ЛАНЧИ • ЗАВТРАКИ

ВЕСЬ ДЕНЬ!
ALL DAY!

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY СТАРИННАЯ ПОГОВОРКА «ЗАВТРАК СЪЕШЬ САМ» НАУЧНО ОБОСНОВАНА. ЭКСПЕРТЫ ПО ПИТАНИЮ СЧИТАЮТ, ЧТО ЗАВТРАК - САМЫЙ ВАЖНЫЙ ПРИЕМ ПИЩИ.

▼ ЛАНЧИ ПО ПО БУДНИМ ДНЯМ с 12:00 до 16:00 / LUNCH WEEKDAYS from 12.00 till 16.00 ▼

1 БЛЮДО + НАПИТОК
1 COURSE +1 DRINK

195₽

2 БЛЮДА + НАПИТОК
2 COURSES +1 DRINK

240₽

3 БЛЮДА + НАПИТОК
3 COURSES + 1 DRINK

290₽

4 БЛЮДА + НАПИТОК
4 COURSES +1 DRINK

365₽

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ПО ОДНОМУ БЛЮДУ ИЗ РАЗНЫХ ГРУПП YOU MAY CHOOSE ONE COURSE FROM EACH CATEGORY

САЛАТЫ SALADS

ДАЧНЫЙ СО СМЕТАНОЙ
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОРЕХОМ
И ЧЕРНОСЛИВОМ
МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ
ПИКАНТНЫЙ САЛАТ С КАПУСТОЙ
САЛАТ ЧУККА

RUSTIC SALAD WITH SOUR CREAM
BEET SALAD WITH PRUNES
AND WALNUTS
KOREAN CARROT
SPICY CABBAGE SALAD
CHUKKA SALAD

РОЛЛЫ ROLLS

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ
КАППА МАКИ
НИККО
ОВОЩНОЙ ПО-КОРЕЙСКИ
ОСТРЫЙ ОКУНЬ
САКЕ МАКИ

VEGETERIAN
KAPPA MAKI
NIKKO
KOREAN VEGETABLE
SPICY PERCH
SAKE MAKI

СУПЫ SOUPS

КИМЧИ
АЗИАТСКИЙ СУП С КУРИЦЕЙ,
ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ
МИСО СУП
ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ
СУП С ЯЙЦОМ
КРЕМ-СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

KIMCHI
ASIAN SOUP WITH CHICKEN,
VEGETABLES AND EGG
MISO SOUP
HOMEMADE CHICKEN
SOUP WITH EGG
LENTIL CREAM SOAP

ПИЦЦА PIZZA

20cm

БАРБЕКЮ
ПРОШУТТО ФУНГИ
ПЕППЕРОНИ
ЭСТАТЭ

BBQ
PROSHUTTO FUNGI
PEPPERONI
ESTATE

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSES

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ
КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ
КУРИЦА В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Подаётся
с рисом или
картофельным
пюре.

CHICKEN LIVER
WITH CREAMY SAUCE
CHICKEN CUTLETS
CHICKEN SCHNITZEL
CHICKEN IN TERIYAKI SAUCE

Served
with rice
or mashed
potatoes.

КУРИЦА НА РИСЕ
ЛАПША СОБА ИЛИ УДОН
С ОВОЩАМИ / КУРИЦЕЙ

CHICKEN AND RICE
SOBA OR UDON NOODLES
WITH VEGETABLES / CHICKEN

ПРИ ЗАКАЗЕ ЛАНЧА ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ:
IF YOU ORDER LUNCH, YOU HAVE A SPECIAL PRICE:

40₽

ГАРНИРЫ GARNISHES
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ОВОЩАМИ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ,
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО С КЕТЧУПОМ, РИС ГОХАН, РИС ЖАСМИН.
BUCKWHEAT PORRIDGE WITH GREEN AND VEGETABLES, FRENCH FRIES,
MASHED POTATOES, IDAHO POTATOES, RICE GOHAN, RICE JASMINE.

БУЛОЧКА BREAD

20₽

КОФЕ, ЧАЙ, МОРС, ЛИМОНАД COFFEE, TEA, SODA, BERRY DRINK

25₽

ЗАВТРАКИ BREAKFAST

БЛИНЫ ВЫ МОЖЕТЕ НАЙТИ В РАЗДЕЛЕ «ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ».



ЯИЧНИЦА ИЛИ ОМЛЕТ

Подаётся с чиабаттой.

OMLET OR FRIED EGGS
Served with ciabatta.

90₽

ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ

Подаются с клубничным, малиновым или черничным джемом на выбор.

HOMEMADE CHEESECAKES
Served with strawberry, raspberry or blueberry jam.

150₽



2 Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также с полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. Внешний вид блюд может отличаться от представленного на фотографиях. Все цены указаны в рублях. Data provided in this brochure is for information only. You may find information about the menu and the full price list on the customer's board of our restaurant. The appearance of the dishes may differ from the present images. All prices in rubles.

GOOD DAY WITH TOKYO-CITY

BREAKFAST

ШОК!!! МИЛЛИОНЫ ЛЮДЕЙ ОЗАБОЧЕНЫ ВОПРОСОМ, ЧТО СЪЕСТЬ НА ЗАВТРАК!!! УТРЕННЯЯ ТРАПЕЗА СОЗДАЕТ НАСТРОЕНИЕ НА ВЕСЬ ДЕНЬ!!! ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY



РУССКИЙ ЗАВТРАК

Овсяная каша на молоке, блины со сметаной
и красной икрой, сырники с малиновым вареньем.

RUSSIAN BREAKFAST

Oatmeal porridge with milk, pancakes with sour cream
and red caviar, cheesecakes with raspberry jam.

240₽

ГРЕЧЕСКИЙ ЗАВТРАК

Омлет с начинкой из: феты, маслин и красного лука.
Соус Дзадзики из греческого йогурта. Хлеб Шрот с семечками.

GREEK BREAKFAST

Omlet with feta, tomato, olives and red onion,
Dzadziki sauce, bread Shroth with seeds.

210₽



АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

Яичница глазунья из двух яиц, жаренные охотничьи
колбаски с белой фасолью в томатном соусе и хрустящей чиабаттой.

ENGLISH BREAKFAST

Fried two eggs, fried hunter's sausages with white beans
in tomato sauce and crispy ciabatta.

180₽

НЬЮ-ЙОРК

Яичница глазунья, хрустящий бенон, оладьи с шоколадным топпингом или
малиновым вареньем на выбор, йогурт с персиками и семенами чиа.

NEW YORK BREAKFAST

Fried eggs, crispy bacon, pancakes with chocolate sauce or raspberry jam,
yogurt with peach and chia seeds.

210₽



30%

Блюда для гостей, ведущих здоровый образ жизни.
Healthy food.

30%

Гарнир на выбор.
Garnish at your choice.

30%

Немного острое блюдо.
Mildly spicy.

30%

Средне-острое блюдо.
Moderately spicy.

30%

Очень острое блюдо.
Very spicy.

30%

Вегетарианское блюдо.
Vegetarian dish.

3

САЛАТЫ

НА ЛЮБОЙ ВКУС!

BON APPETIT!

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY SENSATION!!! САЛАТЫ ПРИШЛИ В МЕЖДУНАРОДНУЮ КУХНЮ ИЗ ДРЕВНЕГО РИМА. В РОССИЮ САЛАТЫ ПРИШЛИ ИЗ ФРАНЦИИ.



САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, ЯБЛОКОМ И КАРТОФЕЛЕМ «ПАЙ»
SALAD WITH CHICKEN BREAST, APPLES AND POTATO STRAWS

190₽



ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ
Популярный салат с овощами, сыром фета под итальянской заправкой.
GREEK SALAD
Popular salad with vegetables, Feta cheese served with Italian dressing.

190₽



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
CAESAR SALAD WITH CHICKEN
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ
CAESAR SALAD WITH SHRIMS

290₽

460₽



САЛАТ ПЬЯНАЯ ИНДЕЙКА
Филе индейки в маринаде с авокадо, черносливом, помидорами и кинзой. Заправляется соусом хайсин и белым вином.
DRUNK TURKEY SALAD
Marinated turkey fillet with avocado, prunes, tomatoes and cilantro. Seasoned with Hoisin sauce and white wine.

230₽



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ НА СОЛОДОВОМ ХЛЕБЕ ШРОТ
HERRING UNDER THE FUR COAT ON MALT BREAD

190₽



САЛАТ ЯРКИЙ
Куриное филе с кукурузой, китайской капустой, брусничкой, свежим огурцом и итальянской заправкой.
BRIGHT SALAD
Chicken fillet with corn, Chinese cabbage, cranberries, cucumber and Italian dressing.

190₽

30Ж



КАМЧАТСКИЙ
Приготовленная на пару красная рыба со снежным крабом, на листьях салата.
KAMCHATSKY
Salad with snow crab and warm steamed salmon fillet on lettuce leaves with tomatoes and basil.

310₽



САЛАТ ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ
Салат с зеленым чаем, куриным филе, персиком, черри и чесночными чипсами. Заправляется кунжутным маслом и лимонным соком.
GREEN TEA SALAD
Salad with green tea, chicken fillet, peach, cherry tomatoes and garlic chips. Dressed with sesame oil and lemon juice.

270₽



ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ СО СМЕТАНОЙ
VEGETABLES STICKS WITH SOUR CREAM

170₽

30Ж

SALADS

ПРОСТЫЕ И ИЗЫСКАННЫЕ

BON APPETIT!

SENSATION!!! САМЫМ ПОПУЛЯРНЫМ САЛАТОМ ВО ВСЕМ МИРЕ ЯВЛЯЕТСЯ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» ВО ВСЕХ ЕГО ИНТЕРПРЕТАЦИЯХ. ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY



ЗАКУСКА РОБЕСЬЕРА
Салат с копчёной красной рыбой, отварным картофелем и огурцом. Подается на лаваше.
ROBESPIERRE'S APPETIZER
Salad with smoked salmon, boiled potatoes and cucumber. Served on pita bread.

230₽



САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ
BEEF SALAD WITH FRIED VEGETABLES

350₽



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ САЛАТ С КОКТЕЙЛЕМ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
Морепродукты с овощами на хрустящих листьях зелёного салата под итальянской заправкой.
FAR EASTERN SALAD WITH SEAFOOD COCKTAIL
Seafood salad with vegetables, crispy lettuce, served with Italian dressing.

290₽



ДАЧНЫЙ САЛАТ
Салат из молодого редиса с огурцами и укропом на листьях салата. Заправляется сметаной или итальянской заправкой.
RUSTIC SALAD
Salad with lettuce, radish, cucumber and dill. Dressed with sour cream or Italian dressing.

170₽

30Ж



САЛАТ ПРЯНЫЙ ЗАЛОМ
Салат из помидоров черри в пряном соусе с кинзой, чесночными чипсами и кунжутом. Подается с жареной чиабаттой и заправляется трюфельным маслом.
SPICY TWIST SALAD
Cherry tomatoes in spicy sauce with cilantro, garlic chips and sesame. Served with fried ciabatta and dressed with truffle oil.

230₽



САЛАТ ЧУККА
CHUKKA SALAD

30Ж

190₽



САЛАТ ЧУККА С ОВОЩАМИ
CHUKKA SALAD WITH VEGETABLES

30Ж

190₽



САЛАТ ЧУККА С КАЛЬМАРАМИ
CHUKKA SALAD WITH CALAMARI

30Ж

240₽

САЛАТЫ

ЗДЕСЬ ПРОБУЖДАЕТСЯ АППЕТИТ

BON APPETIT!

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ
ТОКИО-CITY

ВО ФРАНЦИИ САЛАТЫ ПРИНЯТО ПЕРЕМЕШИВАТЬ РУКАМИ, ЧТОБЫ НЕ ИСПОРТИТЬ ВКУС ИНГРЕДИЕНТОВ.



КАНИ САРАДА
Салат со снежным крабом, огурцом и икрой масаго, с йогуртом и оливковым маслом.
KANI SARADA
Salad with snow crab, cucumber, masago, yogurt and olive oil.

190₽



ГРИН САЛАТ
Салат с жареным беконом, картофелем, зелёной фасолью, черносливом, брокколи, с добавлением арахиса и острого перца. Заправляется соусом сладкий чили.
GREEN SALAD
Salad with fried bacon, potatoes, green beans, prunes, broccoli, peanuts and chili pepper. Dressed with sweet chili sauce.

190₽



МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ
MARINATED HERRING WITH POTATOES

190₽



САЛАТ КАМПАÑЯ
Куриное филе с овощами, жареными грибами, копчёным сыром и листьями салата. Заправляется майонезом, оформляется трюфельным маслом.
COMPAÑIA SALAD
Chicken fillet with vegetables, fried mushrooms, smoked cheese and lettuce. Dressed with mayonnaise, decorated with truffle oil.

230₽



ТОФУ, ТУШЁННЫЙ С ОВОЩАМИ
TOFY STEWED WITH VEGETABLES

30Ж

В

В

270₽



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ
В грибном соусе с жареным картофелем и вялеными томатами.
WARM SALAD WITH CHICKEN LIVER
In mushroom sauce with fried potatoes and sun-dried tomatoes.

220₽



АЗИАТСКИЙ КУРИНЫЙ САЛАТ
Куриное филе с овощами, грибами шиитаке, лапшой харусаме и ореховым соусом.
ASIAN CHICKEN SALAD
Chicken fillet with vegetables, shiitake mushrooms, harusama noodles and nut sauce.

230₽



ФИТНЕС-САЛАТ СО СВЁКЛОЙ
Салат со свежими овощами, свёклой, вёшенками, шампиньонами, тофу и зеленью под итальянской заправкой.
FITNESS SALAD WITH BEET
Vegetable salad with beet, edible mushrooms, champignon, tofu and green, served with Italian dressing.

220₽



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ
EGGPLANT ROLLS WITH CHEESE AND GREEN

В

210₽

SALADS

НА ЗАВТРАК, ОБЕД И УЖИН!

ДЛЯ ЛУЧШЕГО ПИЩЕВАРЕНИЯ ОБЕД СТОИТ НАЧИНАТЬ С САЛАТА.

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ
ТОКИО-CITY



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ
Тёплые баклажаны в пикантном соусе с сезонными овощами и кинзой.
SALAD WITH CRISPY EGGPLANT AND SEASONAL VEGETABLES
Warm eggplants in spicy sauce with seasonal vegetables and cilantro.

220₽



САЛАТ ИМБИРНЫЙ КАЛЬМАР
Хрустящие листья салата, кальмар, имбирь, свежие овощи с соусом хайсин и зеленью.
GINGER CALAMARI SALAD
Crispy lettuce, calamari, ginger, vegetables, Hoisin sauce and green.

270₽



САЛАТ ТАЙ
Салат из риса с обжаренной свининой и овощами. Заправляется соусом на основе кунжутного масла, соевого соуса и табаско.
THAI SALAD
Rice salad with fried pork and vegetables. Dressed with sesame oil, soy sauce and Tabasco.

190₽



САЛАТ АВСТРИЙСКИЙ
Салат с отварным картофелем, жареным беконом, чесночными чипсами, свежим и солёным огурцом на листьях салата с горчичной заправкой.
AUSTRIAN SALAD
Salad with boiled potatoes, fried bacon, garlic chips, cucumber, pickle, lettuce and mustard dressing.

230₽



САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ, ПЕРСИКОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
SALAD WITH CHICKEN, PEACH AND CREAM CHEESE

250₽



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ
Салат с обжаренным филе индейки и овощами в сливочном соусе.
WARM SALAD WITH TURKEY
Salad with fried turkey and vegetables in a creamy sauce.

290₽



ФРАЙ ЧИКЕН
Хрустящий цыплёнок на листьях салата с горчичной заправкой.
FRIED CHICKEN
Crispy chicken, lettuce with mustard dressing.

250₽



КЕНЗО
Салат с куриной грудкой, опятами морковью по-корейски и картофелем Пай.
KENZO
With chicken breast, mushrooms, Korean carrots and potato straws.

190₽



САЛАТ ИЗ СВЁКЛЫ С ОРЕХАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ
BEET SALAD WITH WALNUT AND PRUNES

120₽

ЯПОНСКАЯ КЛАССИКА

MAKI

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY КОГДА СУШИ ВПЕРВЫЕ ПОЯВИЛИСЬ В ЯПОНИИ, ОНИ НАСТОЛЬКО ЦЕНИЛИСЬ, ЧТО ИМИ ДАЖЕ ИНОГДА ВЫПЛАЧИВАЛИ НАЛОГИ.

ХОСОМАКИ NOSOMAKI



САКЕ ГУРМЕ Копчёный лосось	САКЕ GOURMET Smoked salmon	190₽
САКЕ МАКИ Лосось	САКЕ МАКИ Salmon	170₽
ТЕККА МАКИ Тунец	ТЕККА МАКИ Tuna	190₽
УНАГИ МАКИ Угорь	УНАГИ МАКИ Eel	250₽
ОСТРЫЙ ЛОСОСЬ SPICY SALMON		180₽
ОСТРЫЙ ОКУНЬ SPICY PERCH		110₽
ОСТРЫЙ УГОРЬ SPICY EEL		250₽
КАППА МАКИ Огурец	КАППА МАКИ Cucumber	90₽
АВОКАДО МАКИ	AVOCADO MAKI	120₽



КАППА АВОКАДО МАКИ Огурец, авокадо, кунжут	110₽
КАППА AVOCADO MAKI Cucumber, avocado, sesame	



НИККО Куриный шницель, соус тайский чили, салат Айсберг, огурец, масаго, соус унаги, кунжут.	150₽
NIKKO Chicken schnitzel, thai chili sauce, iceberg salad, cucumber, masago, unagi sauce, sesame.	



САКЕ АВОКАДО МАКИ Лосось, авокадо.	240₽
SAKE AVOCADO MAKI Salmon, avocado.	



КАНАДСКИЙ Лосось, авокадо, огурец, масаго.	260₽
CANADIAN Salmon, avocado, cucumber, masago.	

САШИМИ SASHIMI



ЛОСОСЬ SALMON	250₽	КРЕВЕТКА PRAWN	270₽
ТУНЕЦ TUNA	300₽	УГОРЬ EEL	300₽



ВЕГЕТАРИАНСКИЙ Салат Ромейн, морковь, дайкон, огурец, тофу, соус сладкий чили.	160₽
VEGETERIAN Romaine salad, carrot, daikon, cucumber, tofu, sweet chili sauce.	



НОБУ Лосось, тунец, окунь, огурец.	280₽
NOBU Salmon, tuna, perch, cucumber.	



КАЛИФОРНИЯ Снежный краб, масаго, огурец, авокадо, майонез.	250₽
CALIFORNIA Snow crab, masago, cucumber, avocado, mayonnaise.	

MAKI

JAPANESE CLASSIC

СУШИ – ОДИН ИЗ МОЩНЕЙШИХ АФРОДИЗИАКОВ ЗА СЧЕТ ВЫСОКОГО СОДЕРЖАНИЯ ОМЕГА-3.

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY

СУШИ SUSHI СУШИ SUSHI СУШИ SUSHI



САКЕ ГУРМЕ Копчёный лосось	САКЕ Лосось	МАГУРО Тунец	ИДЗУМИ ТАЙ Морской окунь	ЗБИ Креветка
САКЕ GOURMET Smoked salmon	САКЕ Salmon	МАГУРО Tuna	IDZUMI TAI Grouper	EBI Prawn
80₽	65₽	80₽	50₽	80₽



ТАМАГО Омлет тамаго	УНАГИ Угорь	ТОБИКО КРАСНАЯ	ИКУРА Красная икра	ЧУККА
TAMAGO	UNAGI Eel	TOBIKO RED	IKURA Red caviar	CHUKKA
50₽	95₽	80₽	135₽	50₽

СПАЙСИ СУШИ SPICY SUSHI



ЛОСОСЬ	SALMON	80₽
МОРСКОЙ ОКУНЬ	GROUPE	50₽
ТУНЕЦ	TUNA	90₽
УГОРЬ	EEL	90₽
КРЕВЕТКА	PRAWN	80₽
КАЛЬМАР	CALAMARI	50₽

СУШИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ ПОД СОУСОМ СПАЙСИ SUSHI BAKED WITH SPICY SAUCE



ЛОСОСЬ	SALMON	80₽
МОРСКОЙ ОКУНЬ	GROUPE	50₽
ТУНЕЦ	TUNA	90₽
УГОРЬ	EEL	90₽
КРЕВЕТКА	PRAWN	80₽
КАЛЬМАР	CALAMARI	50₽

СУШИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ SUSHI BAKED WITH CHEESE SAUCE



ЛОСОСЬ	SALMON	80₽
МОРСКОЙ ОКУНЬ	GROUPE	50₽
ТУНЕЦ	TUNA	90₽
УГОРЬ	EEL	90₽
КРЕВЕТКА	PRAWN	80₽
КАЛЬМАР	CALAMARI	50₽

РОЛЛЫ

УРОМАКИ • UROMAKI

MAKI

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ
ТОКИО-CITY

В ЯПОНИИ, ГДЕ ПРИНЯТО «ЕСТЬ ГЛАЗАМИ», РОЛЛЫ СЧИТАЮТСЯ ЭФФЕКТИВНЫМ АНТИДЕПРЕССАНТОМ.



МАСАГО МАКИ
Тигровая креветка, масаго, сливочный сыр.
MASAGO MAKI
Tiger shrimp, masago, cream cheese.

240₽



МИ-ТО
Лосось, сливочный сыр, тамаго, огурец, масаго, соус унаги, кунжут.
MI-TO
Salmon, cream cheese, tamago, cucumber, masago, unagi sauce, sesame.

210₽



ФИЛАДЕЛЬФИЯ
Лосось, огурец, сливочный сыр.
PHILADELPHIA
Salmon, cucumber, cream cheese.

320₽



ПАРАДАЙЗ
Лосось, тунец, огурец, тамаго, чукка, сливочный сыр, соус ореховый, кунжут.
PARADISE
Salmon, tuna, cucumber, tamago, chukka, cream cheese, walnut sauce, sesame seeds.

210₽



ТОКЕ
Креветки, кальмар, авокадо, масаго, соус японский.
TOQUE
Shrimp, calamari, avocado, masago, japanese sauce.

290₽



ИТО
Тунец, снежный краб, авокадо, кунжут, японский соус, соус унаги.
ITO
Tuna, snow crab, avocado, sesame seeds, japanese sauce, unagi sauce.

240₽



ФИЛАДЕЛЬФИЯ ЛЮКС
Лосось, огурец, сливочный сыр, масаго, лимон.
PHILADELPHIA LUXE
Salmon, cucumber, cream cheese, masago, lemon.

390₽



ЧИКЕН ОНИОН
Куриное филе, огурец, сливочный сыр, вяленые томаты, жареный лук, соус унаги.
CHICKEN&ONION
Chicken, cucumber, cream cheese, dried tomatoes, fried onions, unagi sauce.

150₽

MAKI

УРОМАКИ • UROMAKI

ROLLS

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ
ТОКИО-CITY

В 1997 ГОДУ В ЯПОНИИ ПРИГОТОВИЛИ РОЛЛ, ДЛИНА КОТОРОГО ПРЕВЫСИЛА 1 КМ.



КИНГО
Тунец, зелёный лук, масаго, сливочный сыр, соус сладкий чили, японский соус.
KINGO
Tuna, leek, masago, cream cheese, sweet chili sauce, japanese sauce, oregano.

290₽



ФИЛАДЕЛЬФИЯ В УГРЕ
Сливочный сыр, угорь, соус унаги, кунжут.
PHILADELPHIA IN EEL
Cream cheese, eel, unagi sauce, sesame.

490₽



МИКС
Лосось, угорь, тигровая креветка, авокадо, огурец, сливочный сыр, масаго.
MIX
Salmon, avocado, eel, tiger shrimp, cucumber, cream cheese, masago.

290₽



ОНИЛ
Куриное филе, помидоры, болгарский перец, сливочный сыр, соус сладкий чили, кинза, кунжут.
ONIL
Chicken, tomatoes, paprika, cream cheese, sweet chili sauce, cilantro, sesame seeds.

150₽



ХАЯШИ
Копчёная красная рыба, огурец, сливочный сыр, масаго.
HAYASHI
Smoked salmon, cucumber, masago, cream cheese.

240₽



РЕЙСУ МАКИ
Куриное филе в панировке, огурец, салат Айсберг, тамаго, масаго, сливочный сыр, соус кокосовый карри.
REISU MAKI
Chicken in breadcrumbs, cucumber, lettuce, tamago, masago, cream cheese, coconut curry sauce.

210₽



САКЕ УНАГИ
Лосось, угорь, сливочный сыр, огурец, соус унаги, кунжут.
SAKE UNAGI
Salmon, eel, cream cheese, cucumber, unagi sauce, sesame.

395₽



КАЦУМИ
Креветка тигровая в темпуре, тамаго, авокадо, сливочный сыр, соус кокосовый карри, кунжут.
KATSUMI
Tiger shrimp in tempura, tamago, avocado, cream cheese, coconut curry sauce, sesame seeds.

320₽



СЛИВОЧНЫЙ УГОРЬ
Угорь, сливочный сыр, огурец, сливочный соус, кунжут.
CREAMY EEL
Eel, cream cheese, cucumber, creamy sauce, sesame.

350₽

РОЛЛЫ

УРОМАКИ • ТЕМПУРА • ЗАПЕЧЁННЫЕ РОЛЛЫ

HOT!

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY ИНФОРМАЦИЯ К РАЗМЫШЛЕНИЮ ДЛЯ ТЕХ, КТО ЕЩЁ НЕ ОСВОИЛ ПАЛОЧКИ – ПО СТАРИННОЙ ЯПОНСКОЙ ТРАДИЦИИ СУШИ ПРИНЯТО ЕСТЬ РУКАМИ.



ДЕККИН
Снежный краб, креветка тигровая, тамаго, сливочный сыр, соус сливочный, соус унаги, кунжут.
DEKKIN
Snow crab, tiger shrimp, tamago, cream cheese, cream sauce, unagi sauce, sesame seeds.

240 ₺



ТОКИО
Лосось, тамаго, сливочный сыр, запечённый апельсин, масаго, соус унаги.
TOKYO
Salmon, tamago, cream cheese, masago, grilled orange, unagi sauce.

160 ₺



МАЙАМИ
Креветки, тамаго, сливочный сыр, огурец, соусы спайси и чили.
MIAMI
Srimps, cream cheese, tamago, cucumber, spicy sauce, chilli sauce.

330 ₺

ТЁПЛЫЕ РОЛЛЫ WARM ROLLS



ФИЛАДЕЛЬФИЯ ТЕМПУРА
Лосось, авокадо, сливочный сыр, кунжут, соус унаги.
PHILADELPHIA TEMPURA
Salmon, avocado, cream cheese, sesame seeds, unagi sauce.

230 ₺



КОЛОРАДО
Красная рыба, креветки, кляр, тамаго, соус спайси.
COLORADO
Salmon, shrimps, tamago, batter, spicy sauce.

250 ₺



ОВОЩНОЙ РОЛЛ ПО-КОРЕЙСКИ
Тофу, дайкон, огурец, болгарский перец, морковь по-корейски, салат Айсберг, соус тайский чили, кляр, соус унаги.
VEGETABLE KOREAN ROLL
Tofu, iceberg salad, paprika, Korean carrots, daikon, cucumber, thai chili sauce, unagi sauce, batter.

150 ₺



ТОКИВА
Креветки, бекон, соус спайси.
TOKIWA
Shrimps, bacon, spicy sauce.

290 ₺



ОКИНАВА
Красная рыба, масаго, сливочный сыр, огурец, соус унаги, тамаго.
OKINAWA
Salmon, tamago, cream cheese, cucumber, masago, unagi sauce.

295 ₺



АРИТА
Нежный ролл в хрустящей панировке со сливочным сыром и лососем.
ARITA
Roll in crispy tempura with cream cheese and salmon.

220 ₺

HOT!

UROMAKI • TEMPURA • BAKED ROLLS

ROLLS

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY ПОПУЛЯРНОСТЬ СУШИ ВОЗРОСЛА В ПОСЛЕДНИЕ ГОДЫ. ТОЛЬКО В ОДНОЙ ЯПОНИИ НАСЧИТЫВАЕТСЯ УЖЕ БОЛЕЕ 45 ТЫСЯЧ СУШИ-БАРОВ.



КАНИ УНАГИ
Снежный краб, угорь, огурец, масаго, соус спайси, соус унаги.
KANI UNAGI
Snow crab, eel, cucumber, masago, spicy sauce, unagi sauce.

290 ₺



КОГАНЭ
Курица, сливочный сыр, огурец, салат, соус спайси, крутоны.
KOGANE
Chicken, cream cheese, cucumber, lettuce, spicy sauce, croutons.

210 ₺



ИСПАНЬОЛА
Мидии, бекон, тамаго, сливочный сыр, соус спайси.
ISPANIOLA
Mussels, bacon, tamago, cream cheese, spicy sauce.

320 ₺



САППОРО
Снежный краб, авокадо, сливочный сыр, соус спайси, соус унаги, кунжут.
SAPPORO
Snow crab, avocado, cream cheese, spicy sauce, unagi sauce, sesame seeds.

190 ₺



АСАМА
Окунь, креветка, тамаго, сливочный сыр, сырный соус.
ASAMA
Perch, shrimp, tamago, cream cheese, cheese sauce.

320 ₺



БЕКОН МАКИ
Бекон, жаренный лук, огурец, соус спайси, болгарский перец, соус унаги.
BACON MAKI
Bacon, fried onion, cucumber, spicy sauce, paprika, unagi sauce.

180 ₺



МЕХИКО
Огурец, масаго, салат Айсберг, сливочный сыр, курица, соус спайси, соус унаги, кинза.
MEXICO
Cucumber, masago, iceberg salad, cream cheese, chicken, spicy sauce, cilantro.

210 ₺

РОЛЛЫ

ЗАПЕЧЁННЫЕ РОЛЛЫ • BAKED ROLLS

HOT!

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY ЗАПЕЧЁННЫЕ РОЛЛЫ ПРИОБРЕТАЮТ АППЕТИТНЫЙ, СИЛЬНЫЙ АРОМАТ. МЕНЯЕТСЯ И ТЕКСТУРА ИНГРЕДИЕНТОВ, ОНА СТАНОВИТСЯ БОЛЕЕ НЕЖНОЙ.



МАЦУРИ
Кальмар, чукка, сливочный сыр, соус спайси, соус унаги.

MATSURI
Calamari, chukka, cream cheese, spicy sauce, unagi sauce.



АЛЯСКА
Красная рыба, тамаго, масаго, огурец, сырный соус, соус унаги.

ALASKA
Salmon, tamago, masago, cucumber, cheese sauce, unagi sauce.



ЧИКЕН
Курица, паприка, огурец, салат, сырный соус, соус унаги.

CHICKEN
Chicken, paprika, lettuce, cucumber, cheese sauce, unagi sauce.



РОСАДО
Лосось, сливочный сыр, креветки, соус спайси, сырный соус, соус унаги.

ROSADO
Salmon, cream cheese, shrimps, spicy sauce, cheese sauce, unagi sauce.



ФИЛАДЕЛЬФИЯ ЗАПЕЧЁННАЯ
Сливочный сыр, огурец, лосось, соус спайси, соус унаги.

BACKED PHILADELPHIA
Cream cheese, cucumber, salmon, spicy sauce, unagi sauce.



ХИРРО
Угорь, курица, огурец, сливочный сыр, соус сырный, соус унаги, кунжут.

HIRRO
Eel, chicken, cucumber, cream cheese, cheese sauce, unagi sauce, sesame seeds.



ЯКИ ЭБИ-ХИКО
Сливочный сыр, креветка, тамаго, окунь, соус спайси, соус унаги, кунжут.

YAKI EBI HIKO
Cream cheese, shrimp, tamago, perch, spicy sauce, unagi sauce, sesame.



САМУРАЙ
Красная рыба, тамаго, окунь, кальмар, соус спайси, соус унаги.

SAMURAI
Salmon, tamago, perch, calamari, spicy sauce, unagi sauce.



ХОККАИДО
Красная рыба, тунец, мидии, масаго, соус спайси, соус унаги.

HOKAIDO
Salmon, tuna, mussels, masago, spicy sauce, unagi sauce.

ROLLS

ЗАПЕЧЁННЫЕ РОЛЛЫ • BAKED ROLLS

HOT!

ЗАПЕЧЁННЫЕ РОЛЛЫ ОСОБЕННО ХОРОШИ С СОУСОМ СПАЙСИ. МНОГИЕ ПОЛЮБИЛИ ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ ИМЕННО ИЗ-ЗА ЭТОГО СОУСА.

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY



ВЕРОНА
Грибы шиитане, огурец, куриное филе, сливочный сыр, соус верона, сыр Гауда, укроп, соус унаги.

VERONA
Shiitake mushrooms, cucumber, chicken fillet, cream cheese, verona sauce, Gouda cheese, dill, unagi sauce.



НИШИ
Тунец, угорь, авокадо, сливочный сыр, соус спайси, соус унаги, кунжут.

NISHI
Tuna, eel, avocado, cream cheese, spicy sauce, unagi sauce, sesame seeds.



ШИМА
Снежный краб, авокадо, сливочный сыр, соус верона, сыр Гауда, соус унаги, кунжут.

SHIMA
Snow crab, avocado, cream cheese, verona sauce, Gouda cheese, unagi sauce, sesame.



КАНАГАВА
Красная рыба, сливочный сыр, масаго, спайси соус, соус унаги.

KANAGAWA
Salmon, cream cheese, masago, spicy sauce, unagi sauce.



ХИДЖИ
Мидии, креветки, соус спайси, огурец, сливочный сыр, масаго, соус унаги.

HIDJI
Mussels, shrimps, spicy sauce, cucumber, cream cheese, masago, unagi sauce.



ФУДЗИЯМА
Красная рыба, снежный краб, креветки, шиитане, паприка, соусы спайси и унаги.

FUJI
Salmon, crab, prawns, shiitake mushrooms, spicy sauce, paprika, unagi sauce.



ДАБЛ ИКА
Кальмар, сливочный сыр, огурец, сырный соус, соус унаги.

DOUBLE IKA
Calamari, cream cheese, cucumber, cheese sauce, unagi sauce.



КАМИКАДЗЕ
Креветка, мидии, кунжут, соус спайси, соус унаги.

KAMIKAZE
Shrimp, mussels, sesame, spicy sauce, unagi sauce.



ТИБА
Копчёный лосось, курица, мидии, соус спайси.

TIBA
Smoked salmon, chicken, mussels, spicy sauce.



МАНЧЕСТЕР
Бекон, сливочный сыр, масаго, огурец, соус спайси, соус унаги.

MANCHESTER
Bacon, masago, cream cheese, cucumber, spicy sauce, unagi sauce.

НАБОРЫ РОЛЛОВ

SUSHI SET

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY СЛОВО «СУШИ» ОБОЗНАЧАЛОСЬ ИЕРОГЛИФОМ «РЫБА». СЕГОДНЯ ОНО ПЕРЕВОДИТСЯ КАК «ДОЛГОЛЕТИЕ», ЧТО НЕСЁТ В СЕБЕ УВАЖЕНИЕ К ДАННОМУ БЛЮДУ.



НАБОР НА ТРОИХ
Хоккайдо, Фудзияма, Аляска, Чикен, Острый лосось, Острый угорь, Острый окунь.

TRIO SET
Hokkaido, Fuji, Alaska, Chicken, Spicy salmon, Spicy Eel, Spicy perch.

1500₽
ВЫГОДА 240₽



ФИЛАДЕЛЬФИЯ ГРАНД
Филадельфия, Филадельфия Лайт, 1/2 Филадельфия Люкс, Острый Лосось, Суши с лососем, запечённые под Спайси соусом - 2 шт., Суши с лососем, запечённые под сырным соусом - 2 шт.

PHILADELPHIA GRAND SET
Philadelphia, Philadelphia Lite, 1/2 Philadelphia Luxe, Spicy Salmon, 2 spicy salmon sushi baked with Spicy sauce, 2 spicy salmon sushi baked with cheese sauce.

1100₽
ВЫГОДА 165₽



ФИЛАДЕЛЬФИЯ МИКС
1/2 Сакэ Унаги, Филадельфия Лайт, Сакэ Маки, Хаяши.

PHILADELPHIA MIX SET
1/2 Sake Unagi, Philadelphia Lite, Sake Maki, Hayashi.

750₽
ВЫГОДА 108₽



РЕД ХОТ ЧИЛИ ПЕППЕРС
Самурай, Майами, Аляска, Коганэ.

RED HOT CHILI PEPPERS SET
Samurai, Miami, Alaska, Kogane.

900₽
ВЫГОДА 130₽



ТОКИО-СИТИ
1/2 Масаго Маки, 1/2 Канадский, Спайси окунь - 2 шт., Сакэ лосось - 2 шт., Лосось со сливочным сыром - 1 шт.

TOKYO-CITY SET
1/2 Masago Maki, 1/2 Canadian, 2 Spicy Perch, 2 Sake Salmon, 1 Salmon with cream cheese.

490₽
ВЫГОДА 60₽

BON APPETIT!

КОНСТРУКТОР БУРГЕРОВ!

BURGERS

ЭНДИ УОРХОЛЛ, ИКОНА ПОП-АРТА, ПРИ СОЗДАНИИ СВОИХ ТВОРЕНИЙ ВОДОХНОВЛЯЛСЯ БУРГЕРАМИ.

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY

СОБЕРИТЕ СВОЙ БУРГЕР! MAKE YOUR BURGER!

БЕЛАЯ / ЧЁРНАЯ БУЛОЧКА
WHITE / BLACK BUN **40₽**

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ
CHICKEN SCHNITZEL **50₽**

КОТЛЕТА ИЗ
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
MARBLE BEEF CUTLET **130₽**

СТЕЙК "МИНУТКА"
ИЗ ГОВЯДИНЫ
MINUTE BEEF STEAK **230₽**

СУДАК В ПАНИРОВКЕ
PIKE PERCH IN BREADCRUMBS **160₽**

СЫР МОЦАРЕЛЛА
MOZARELLA CHEESE **20₽**

СЫР ГАУДА
GOUDA CHEESE **20₽**

СЫР ЧЕДДЕР
CHEDDAR CHEESE **20₽**

ЖАРЕННЫЙ БЕКОН
FRIED BACON **60₽**

ЯИЧНИЦА ИЗ 1 ЯЙЦА
1 FRIED EGG **20₽**



ЛУК ФРИ
ONION FRIES **10₽**

САЛАТ АЙСБЕРГ
LETTUCE **10₽**

САЛАТНЫЙ МИКС
SALAD MIX **20₽**

САЛАТ РУККОЛА
ARUGULA **40₽**

ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО
JALAPENO **10₽**

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ
PAPRICA **30₽**

СВЕЖИЙ ПОМИДОР
TOMATO **20₽**

СВЕЖИЙ / СОЛЁНЫЙ ОГУРЕЦ
CUCUMBER / PICKLE **10₽**

КРАСНЫЙ ЛУК
RED ONION **10₽**

СОУС НА ВЫБОР:
РОЗОВЫЙ, ТАРТАР, ВВQ,
ТАЙСКИЙ ЧИЛИ, КЕТЧУП,
КОКОСОВЫЙ КАРРИ
SAUCE AT CHOICE:
PINK, TARTAR, BBQ, THAI CHILI,
KETCHUP, COCONUT CURRY **20₽**

ВАШ БУРГЕР МОЖЕТ БЫТЬ ТАКИМ YOUR BURGER MAY BE LIKE



БУРГЕР С КУРИНЫМ ШНИЦЕЛЕМ
Чёрная булочка, куриный шницель, салат Айсберг, свежий помидор, солёный огурец, сыр Чеддер, розовый соус.

170₽

BURGER WITH CHICKEN SCHNITZEL
Black bun, chicken schnitzel, lettuce, tomato, pickle, Cheddar cheese, pink sauce.



БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
Белая булочка, котлета из мраморной говядины, салат Айсберг, свежий помидор, солёный огурец, сыр Моцарелла, соус BBQ.

250₽

BURGER WITH MARBLE BEEF CUTLET
White bun, marble beef cutlet, lettuce, tomato, pickle, Mozzarella cheese, BBQ sauce.



ФИШБУРГЕР
Чёрная булочка, судак в панировке, салат Айсберг, свежий помидор, солёный огурец, сыр Чеддер, соус тарта.

280₽

FISHBURGER
Black bun, pike-perch in breadcrumbs, lettuce, tomato, pickle, Cheddar cheese, tartar sauce.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

BON APPETIT!

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY КЕСАДИЛЬЯ - ЭТО ВКУСНОЕ И НЕВЕРОЯТНО ПИТАТЕЛЬНОЕ ТРАДИЦИОННОЕ МЕКСИКАНСКОЕ БЛЮДО, КОТОРОЕ ИМЕЕТ МНОЖЕСТВО ИНТЕРПРЕТАЦИЙ.



ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДУШКИ
Со сметаной и брусничным соусом.
PUMPKIN THICK PANCAKES
Served with sour cream and cowberry sauce.

120₽



ОЛАДУШКИ ИЗ КАБАЧКОВ И СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ
Подается со сметаной, зеленью микс и апельсином.
ZUCCHINI PANCAKES WITH SEASONAL VEGETABLES
Served with sour cream, green mix and orange.

30Ж



ОВОЩИ ГРИЛЬ
GRILLED VEGETABLES

160₽



КЕСАДИЛЬЯ ОВОЩНАЯ
Пшеничная лепёшка с жареными овощами, сыром и перцем Халапеньо. Подается с томатным соусом.
VEGETABLE QUESADILLA
Wheat tortilla with fried vegetables, cheese and jalapeno pepper. Served with tomato sauce.

190₽

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ
Пшеничная лепёшка с курицей, яйцом, сыром и зеленью. Подается с томатным соусом.

230₽

CHICKEN QUESADILLA
Wheat tortilla with chicken, egg, cheese and green. Served with tomato sauce.

КЕСАДИЛЬЯ С БЕКОНОМ
Пшеничная лепёшка с жареным беконом, картофельным пюре и перцем Халапеньо. Подается с томатным соусом.

240₽

QUESADILLA WITH BACON
Wheat tortilla with fried bacon, mashed potatoes and jalapeno pepper. Served with tomato sauce.

30Ж



БЛИНЧИКИ С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ
PANCAKES WITH SMOKED SALMON

260₽

БЛИНЧИКИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ТОППИНГОМ НА ВЫБОР
Топпинги: стужённое молоко, мёд, сметана, шоколадный топпинг, варенье - клубничное, черничное или малиновое.

80₽

PANCAKES WITH BUTTER
Topping to choose: condensed milk, honey, sour cream, chocolate sauce, strawberry jam, raspberry jam or blueberry jam.

БЛИНЧИКИ С КУРИЦЕЙ, СЫРОМ И ГРИБАМИ

180₽

PANCAKES WITH CHICKEN, CHEESE AND MUSHROOMS

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ
PANCAKES WITH MEAT

200₽

БЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ
PANCAKES WITH HAM AND CHEESE

120₽



МЕЛАНЗАНЕ АЛЬ ФОРНО
Кольца баклажанов, запечённые с помидорами и сыром Моцарелла в томатном соусе.
MELANZANE FORNO
Aubergine rings baked with tomatoes and Mozzarella cheese in tomato sauce.

260₽



МИДИИ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ
MUSSELS UNDER CHEESE SAUCE

350₽

МИДИИ ПОД СПАЙСИ СОУСОМ
MUSSELS UNDER SPICY SAUCE

350₽



ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ
Шампиньоны и вешенки в хрустящей острой панировке, с кинзой и соусом сладкий чили.

200₽

FRIED MUSHROOMS IN BREADCRUMBS
Champignon and edible mushrooms in crispy and spicy breadcrumbs with cilantro and sweet chili sauce.

30Ж

BON APPETIT!

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY САМОЕ ВАЖНОЕ В ПАНИРОВКЕ И ТЕМПУРЕ – ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ТАКИМ ОБРАЗОМ БЛЮДА НУЖНО ЕСТЬ СРАЗУ ЖЕ, ПОКА ОНИ ГОРЯЧИЕ.



СНЕЖНЫЙ КРАБ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ
Соус на выбор (тартар, сладкий чили, розовый соус, BBQ).
SNOW CRAB IN CRYSPY BREADCRUMBS
With sauce of your choice (tartar, sweet chili, pink sauce, BBQ).

180₽



ГОРЯЧИЙ СЫР С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ
GRILLED CHEESE WITH COWBERRY SAUCE

250₽



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С кетчупом.
POTATO SLICES With ketchup.

85₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С кетчупом.
FRENCH FRIES With ketchup.

85₽



АССОРТИ ПИВНОЕ
Хрустящие кольца кальмара, ломтики жареного сыра, картофель фри, снежный краб в хрустящей панировке, Чикен Фингерс в хрустящей корочке с соусом сладкий чили и розовым соусом.
ASSORTIED BEER SNACKS
Crispy calamari rings, slices of fried cheese, french fries, snow crab in crispy breadcrumbs, Chicken Fingerers in crispy crust with sweet chili and pink sauces.

430₽



ОВОЩИ В ТЕМПУРЕ
Сезонные овощи, приготовленные в темпуре. Подаются с соусом сладкий чили.
TEMPURA VEGETABLES
Seasonal vegetables cooked in tempura. Served with sweet chili sauce.

170₽



ЖАРЕННЫЕ РЖАНЫЕ ГРЕНКИ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ
Подается с соусом тартар и розовым соусом.
FRIED RYE TOASTS WITH CHEESE AND GARLIC
Served with tartar sauce and pink sauce.

110₽



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ С СОУСОМ ТАРТАР
CALAMARI RINGS IN BREADCRUMBS WITH TARTAR SAUCE

320₽



ЧИКЕН ФИНГЕРС
Куриное филе в хрустящей корочке с соусом на выбор (тартар, сладкий чили, розовый соус, BBQ).
CHICKEN FINGERS
Chicken fillet in crispy crust and sauce of your choice (tartar, sweet chili, pink sauce, BBQ).

190₽



ЛОМТИКИ ЖАРЕНОГО СЫРА
Подается с соусом BBQ.
SLICES OF FRIED CHEESE
Served with BBQ sauce.

160₽

СУПЫ

МУЖЧИНЫ ИЗОБРЕЛИ ЛУК И СТРЕЛЫ. А ЖЕНЩИНЫ — СУП.

BON APPETIT!

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ **ТОКИО-CITY SENSATION!!!** В ПЕРВОКЛАССНОМ СУПЕ ГОРАЗДО БОЛЬШЕ ИСКУССТВА, ЧЕМ ВО ВТОРОСОРТНОЙ ЖИВОПИСИ.



АЗИАТСКИЙ СУП С КУРИЦЕЙ, ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ
150₽
ASIAN SOUP WITH CHICKEN, VEGETABLES AND EGG



МИСО СУП
MISO SOUP
80₽



КИМЧИ
KIMCHI
100₽



СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С КУРИЦЕЙ
180₽
LENTIL CREAM SOUP WITH CHICKEN
Подается с жареным луком, кинзой и нитями чили.
Served with fried onion, cilantro and chile threads.



ТОМ ЯМ
390₽
Популярный острый тайский суп с морепродуктами.
ТОМ ЯМ
Popular spicy Thai soup with seafood.



КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
190₽
SPINACH CREAM SOUP WITH SMOKED SALMON



ТЫКВЕННО-КОКОСОВЫЙ КРЕМ-СУП
150₽
PUMPKIN-COCONUT CREAM SOUP



КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ
180₽
Подается с гренками из чиабатты.
BROCCOLI CREAM SOUP
Served with ciabatta croutons.



СЛИВОЧНЫЙ СУП С УГРЕМ
310₽
CREAMY SOUP WITH EEL

SOUPS

BON APPETIT!

FREEDOM? WE JUST WANT SOUP!

SENSATION!!! ДРЕВНЕЙШИЙ РЕЦЕПТ СУПА НАХОДИТСЯ В КУЛИНАРНОЙ КНИГЕ АПИКУРА, НАПИСАННОЙ В IV ВЕКЕ. ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ **ТОКИО-CITY**



ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ
190₽
Подается в ржаном хлебе с жареными луковыми чипсами.
PEA SOUP WITH SMOKED MEAT
Served in rye bread with fried onion chips.



ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ
190₽
KHARCHO WITH BEEF



ХОЛОДНЫЙ БОРЩ
150₽
Борщ с ветчиной, овощами, зеленью и яйцом.
Подается со сметаной.
COLD BORSCH
Borsch with ham, vegetables, green and egg. Served with sour cream.

Вы не поверите, но гуляш - это суп. Все началось с советской кухни, где гуляшом называлось рагу из мяса без костей. Оно подавалось вместе с гарниром в качестве второго блюда. На самом деле национальное блюдо венгров относится к категории густых супов. Изначально такой суп был традиционной едой пастухов. Главный секрет заключался в приготовлении блюда в котле под открытым небом. Если верить старинным преданиям, такой гуляш впитывал аромат родного воздуха.



СУП ГУЛЯШ
250₽
Густой суп с говядиной, овощами и специями. Подается в ржаном хлебе со сметаной, беконом, перцем чили и зеленым луком.
BEEF GOULASH SOUP
Thick beef soup with vegetables and spices. Served in rye bread with sour cream, bacon, chili pepper and green onion.



СУП С КОПЧЕНОЙ КРАСНОЙ РЫБОЙ
250₽
Суп с копченой красной рыбой, мидиями, овощами и зеленью.
SOUP WITH SMOKED SALMON
Soup with smoked salmon, mussels, vegetables and green.



СОЛЯНКА
190₽
С говядиной, охотничьими колбасками и куриным филе. Подается со сметаной.
SOLYANKA
With beef, hunter's sausages and chicken fillet. Served with sour cream.



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ
190₽
BORSCH WITH BEEF AND SOUR CREAM



ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП С ЯЙЦОМ
150₽
HOMEMADE CHICKEN SOUP WITH EGG

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

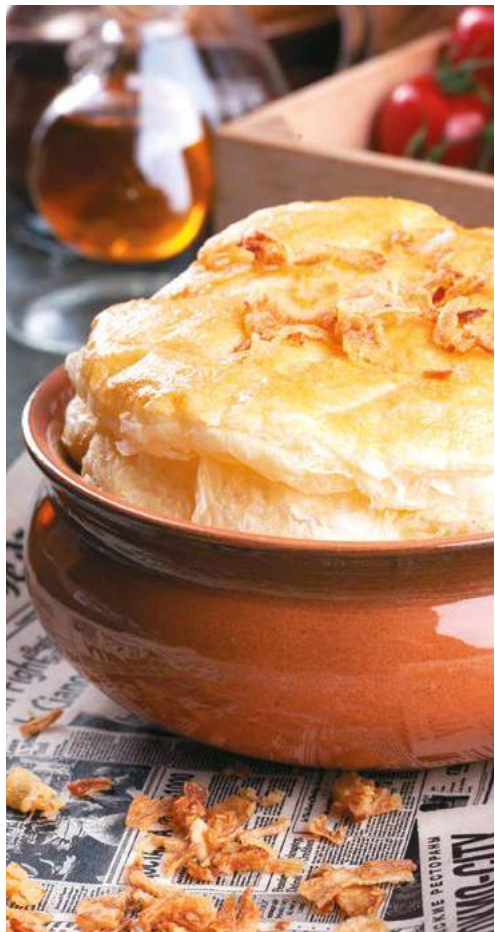
BON APPETIT!

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY БИФШТЕКС – ОДНО ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ БЛЮД, КОТОРОЕ ТРАДИЦИОННО ЗАКАЗЫВАЮТ В РЕСТОРАНАХ МУЖЧИНЫ, ЦЕНЯЩИЕ СОЧНЫЙ ВКУС МЯСА.



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ
Подается с корнишонами и отварной свеклой.
BEEF STROGANOFF
Served with marinated cucumber and boiled beetroot.

430₽



ЖАРКОЕ
ЖАРКОЕ ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРИЦЕЙ
Запеченное в горшочке под шапкой из хрустящего теста.

250₽

STEW WITH VEGETABLES AND CHICKEN
Baked in a pot under a crispy dough.

ЖАРКОЕ ИЗ ОВОЩЕЙ СО СВИНИНОЙ
Запеченное в горшочке под шапкой из хрустящего теста.

290₽

STEW WITH VEGETABLES AND PORK
Baked in a pot under a crispy dough.



СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ "МИНУТКА"
Стейк из говядины с яичницей-глазуньей и картофельным пюре с вялеными томатами. Подается с красным маринованным луком и пикантным салатом из капусты.

450₽

MINUTE BEEF STEAK
Beef steak with scrambled egg and mashed potatoes with dried tomatoes. Served with red marinated onion and spicy cabbage salad.



МЯСНОЕ АССОРТИ
Говядина, свинина, куриная грудка с картофелем, маринованными опятами, корнишонами и томатным соусом.

490₽

MEAT PLATTER
Beef, pork, chicken breast, potatoes, pickled honey mushrooms, marinated cucumber, tomato sauce.



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ НА РЖАНЫХ ТОСТАХ С ГРИБНЫМ СОУСОМ
Подается с листьями салата и помидорами черри.

310₽

PORK MEDALLIONS ON RYE TOASTS WITH MUSHROOM SAUCE
Served with lettuce and cherry tomatoes.



МЯСНЫЕ РУЛЕТКИ
Свинные рулетики с начинкой из сливочного сыра с добавлением перца чили и петрушки. Подаются с картофельным пюре, брокколи, грибным соусом и красным маринованным луком.

330₽

MEAT ROLLS
Pork rolls stuffed with cream cheese and addition of chili pepper and parsley. Served with mashed potatoes, broccoli, mushroom sauce and red marinated onion.

BON APPETIT!

В ЕВРОПЕ БЛЮДО «СВИНИНА ПО-ФРАНЦУЗСКИ» НАЗЫВАЕТСЯ «МЯСОМ ПО-ОРЛОВСКИ» – В ЧЕСТЬ ПОВАРА ГРАФА ОРЛОВА.

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY



КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
Курица с рисом, овощами и ананасом в соусе сладкий чили.

250₽

CHICKEN IN SWEET AND SOUR SAUCE
Chicken with rice, vegetables and pineapple in sweet chili sauce.

СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
Свинина с рисом, овощами и ананасом в соусе сладкий чили.

330₽

PORK IN SWEET AND SOUR SAUCE
Pork with rice, vegetables and pineapple in sweet chili sauce.



БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ BBQ
Подается с салатом из пикантной капусты и луком фри.

390₽

BEEFSTEAK FROM MARBLE BEEF WITH BBQ SAUCE
Served with spicy cabbage salad and onion fries.



СВИНИНА ПО-ФРАНЦУЗСКИ
Свинина, запеченная с помидорами и грибами под сливочно-грибным соусом и сыром Моцарелла. Подается с жареным картофелем и опятами.

310₽

PORK IN FRENCH STYLE
Pork baked with tomatoes, mushrooms, creamy mushroom sauce and Mozzarella cheese. Served with fried potatoes and mushrooms.



СКОВОРОДА "СОЛО МЕН"
Куриное бедро, бекон, охотничьи колбаски с картофелем, грибами и зеленью в сливочно-горчичном соусе.

290₽

"SOLO MEN" PAN
Chicken thigh, bacon, hunter's sausages with potatoes, mushrooms and green in creamy mustard sauce.



ШАВЕРМА
Куриное филе в лаваше с листьями салата и овощами. Подается с классическим соусом.

290₽

DONER KEBAB
Chicken fillet in lavash with lettuce and vegetables. Served with a classic sauce.



МЯСНЫЕ КОТЛЕТКИ ПО-ДОМАШНЕМУ
Котлеты из мраморной говядины с салатом из пикантной капусты, луком фри и томатным соусом.

290₽

HOMEMADE MEAT CUTLETS
Marble beef cutlets with spicy cabbage salad, onion fries and tomato sauce.

Мясные котлетки по-домашнему – это совсем не о блюдах. Это культурное явление, чистое творчество, кулинарный порыв хозяйки. Нельзя встретить двух похожих рецептов котлет, также как не получится приготовить их одинаково по одному рецепту. В этом сила и трагичность блюда – никогда не знаешь, чего от него ждать.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

BON APPETIT!

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY В ГОЛЛАНДИИ ТРЕСКУ НАЗЫВАЛИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ОБРАБОТКИ: ВЫСУШЕННАЯ - ШТОКФИШ, СОЛЕНАЯ - ЛАБАРДАН, СВЕЖАЯ - ДОРОШ.



КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ПЕСТО
Обжаренные креветки в соусе песто на листьях салата, с грейпфрутом и апельсином.

PRAWNS IN PESTO SAUCE
Fried prawns in pesto sauce with lettuce, grapefruit and orange.

490€



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ
FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS

160€



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
Приготовленный по Вашему выбору - на гриле или на пару. Подается с соусом тартар.

SALMON STEAK
According to your choice grilled or steamed. Served with tartar sauce.

480€



ФИЛЕ ТРЕСКИ, ЗАПЕЧЁННОЕ В ПЕРГАМЕНТЕ С КРЕВЕТКАМИ, СОУСОМ ПЕСТО И ЧЕРРИ
COD FILLET COOKED IN PARCHMENT WITH PRAWNS, PESTO AND CHERRY TOMATOES

420€

КОТЛЕТЫ ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ
Жаренные на сковороде или приготовленные на пару, с овощными оладьями и соусом тартар.

PERCH CUTLETS
Fried or steamed, with vegetable pancakes and tartar sauce.

320€



РИЗОТТО С ГРИБАМИ
RISOTTO WITH MUSHROOMS

330€



BON APPETIT!

УПОТРЕБЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МОРЕПРОДУКТОВ СОКРАЩАЕТ РИСК РАЗВИТИЯ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ.

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY



ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ
Запеченный в пакете с припущенными овощами и оливковым маслом.

PERCH FILLET
Baked in a bag with vegetables and olive oil.

350€



ФИЛЕ СУДАКА С ОВОЩАМИ
Обжаренное филе судака с припущенными овощами.

PIKE PERCH FILLET WITH VEGETABLES
Fried pike perch fillet with vegetables.

330€



ОГНЕННЫЙ ОКУНЬ С ВИНОГРАДОМ
Жареный окунь в соусе сладкий чили. Подается с рисом.

FIERY PERCH WITH GRAPES
Fried perch in sweet chilli sauce. Served with rice.

290€



СУДАК В ПАНИРОВКЕ
Филе судака в хрустящей корочке с соусом тартар, салатом из пикантной капусты и луком фри.

PIKE PERCH IN CRISPY BREADING
Pike perch in crispy breading with tartar sauce, spicy cabbage salad and onion fries.

390€

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES

85₽

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО
С чесноком и зеленью.
IDAH0 POTATOES
With garlic and greens.

85₽

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ЗЕЛЕНЬЮ И ОВОЩАМИ
BUCKWHEAT PORRIDGE
WITH GREEN AND VEGETABLES

70₽

РИС ГОХАН
RICE G0HAN

40₽

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

70₽

ЛАПША УДОН
UDON NOODLES

40₽

ЛАПША СОБА
SOBA NOODLES

40₽

ЛАПША ХАРУСАМЕ
HARUSAME NOODLES

70₽

СВЕЖИЕ ОВОЩИ
FRESH VEGETABLES

70₽

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И МАЙОНЕЗОМ
SALAD WITH BEET AND MAYONNAISE

40₽

ПИКАНТНЫЙ САЛАТ С КАПУСТОЙ
SPICY CABBAGE SALAD

40₽

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
BREAD BASKET

1/2 порции 60₽
1 порция 120₽

Гарнир происходит от французского *garnir* – то есть украшать, наполнять, снабжать. И правда, гарнир призван оттенить вкус основного блюда, наполнить его новыми красками и, конечно, насытить. В современной кухне понятие гарнира шире и включает в себя продукты, которые кладут в качестве добавки к рыбным, мясным и овощным блюдам.

Самый простой и лёгкий гарнир – это свежие овощи. Для его приготовления их достаточно помыть, просушить и нарезать мелкими кусочками, после чего заправить по вкусу. Рис также очень полезен, но при этом более питателен. Его можно отварить или обжарить вместе с овощами.

Картофель – это классика, которая имеет множество интерпретаций: пюре, отварной, фри, айдахо и многое другое. С этим вкусным и сытным гарниром открывается широкое поле для вашей фантазии. У вас же наверняка есть тайный рецепт приготовления картошечки, не так ли?

Многие скажут, что лапша удон в качестве гарнира – это моветон. Но ведь лапша на гарнир, как и большинство макаронных изделий, уже давно стало частью кулинарной традиции в России. Наши хозяйки знают десятки способов, как обыграть макаронны с различными блюдами.

ПАСТА

ДУМАЙ ПРО ПАСТУ! ЗАКАЗЫВАЙ ПАСТУ! ЕШЬ ПАСТУ!

PASTA

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-СИТИ ПАСТА - ПЕРВОЕ БЛЮДО, ТРАДИЦИОННО ПОДАВАЕМОЕ В ИТАЛИИ, СОСТОЯЩЕЕ ИЗ ДВУХ НЕЗАМЕНИМЫХ КОМПОНЕНТОВ: ПАСТЫ И СОУСА.



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ «ВЕТЧИНА-ГРИБЫ»
Тальятелле в сливочном соусе с ветчиной, шампиньонами и сыром Пармезан.
TAGLIATELLE HAM-MUSHROOMS
Tagliatelle in a creamy sauce with ham, champignon and Parmesan cheese.

290₽



СПАГЕТТИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С СОУСОМ ПЕСТО
SPAGHETTI IN TOMATO SAUCE WITH PESTO SAUCE

220₽



ПАСТА ПАД ТАЙ
Удон с овощами, тигровыми креветками, курицей, кунжутном и соусом сладкий чили.
PAD THAI PASTA
Udon with vegetables, tiger shrimps, chicken, sesame and sweet chili sauce.

290₽



ПАСТА ГРИН САЛЬМОН
Спагетти с брокколи, копченой красной рыбой, сливками, чесноком, луком, сыром Пармезан и петрушкой.
GREEN SALMON PASTA
Spaghetti with broccoli, smoked salmon, cream, garlic, onion, Parmesan cheese and parsley.

290₽



ПАСТА МАРЕ МОНТИ
Спагетти с вешенками, курицей, кальмаром, чесноком, луком, соусом табаско, яйцом и сыром Пармезан.
MARE MONTI PASTA
Spaghetti with oyster mushrooms, chicken, calamari, garlic, onion, tabasco sauce, egg, Parmesan cheese.

290₽



МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ
Мясная лазанья с томатным соусом, сыром и соусом песто.
MEAT LASAGNA
Meat lasagna with tomato sauce, cheese and pesto sauce.

290₽



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ
TAGLIATELLE WITH MUSHROOMS AND TRUFFLE OIL

290₽



СПАГЕТТИ ПО-ЛИГУРИЙСКИ
Спагетти с креветками, кальмарами, мидиями, томатами и соусом песто.
SPAGHETTI IN LIGURIAN STYLE
Spaghetti with shrimp, calamari, mussels, tomatoes and pesto sauce.

350₽

WOK

ПАСТА • WOK-КОНСТРУКТОР

WOK

ВОК — ЭТО ОСНОВА И ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИНЦИПОВ АЗИАТСКОЙ КУЛИНАРИИ И ИДЕАЛЬНЫЙ СПОСОБ ДЛЯ ОБЖАРИВАНИЯ ЛЮБЫХ ПРОДУКТОВ

ПАСТА PASTA



СПАГЕТТИ С МЯСНЫМИ БОЛЛАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ
В томатном соусе со свежими помидорами.
SPAGHETTI WITH TURKEY MEATBALLS
With tomato sauce and fresh tomatoes.

220₽



ИТАЛЬЯНСКАЯ ЛАЗАНЬЯ С КРАСНОЙ РЫБОЙ
ITALIAN LASAGNA WITH SALMON

370₽



КАРБОНАРА
Спагетти с жареным беконом и яичным желтком.
CARBONARA
Spaghetti Carbonara with fried bacon and egg yolk.

290₽

СОБЕРИТЕ СВОЙ WOK! MAKE YOUR WOK!

1. ВЫБЕРИТЕ ОСНОВУ / CHOOSE BASE 2. ВЫБЕРИТЕ СОУС / ADD SAUCE 3. ДОБАВЬТЕ НАЧИНКУ / ADD FILLING 4. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ / ADDITIONAL INGREDIENTS

1. ВЫБЕРИТЕ ОСНОВУ / CHOOSE BASE

В ОСНОВУ ВХОДЯТ ОВОЩИ МИКС

РИС RICE ЛАПША СОБА SOBA NOODLES ЛАПША УДОН UDON NOODLES ЛАПША ХАРУСАМЕ HARUSAME NOODLES

2 ВЫБЕРИТЕ СОУС / ADD SAUCE

УДОН UDON SAUCE ТЕРИЯКИ TERIYAKI SAUCE ФИРМЕННЫЙ SPECIAL SAUCE УНАГИ UNAGI SAUCE ЧИЛИ CHILI SAUCE КОКОСОВЫЙ КАРРИ COCONUT CURRY SAUCE

ОСНОВА ДЛЯ WOK + ОВОЩИ МИКС + СОУС
BASE + VEGETABLES MIX + SAUCE 130₽

3 ДОБАВЬТЕ НАЧИНКУ / ADD FILLING

КУРИЦА CHICKEN 110₽	ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ TIGER PRAWN 220₽
ИНДЕЙКА TURKEY 110₽	МИДИИ MUSSEL 120₽
СВИНИНА PORK 120₽	КАЛЬМАРЫ CALAMARI 160₽
ГОВЯДИНА BEEF 220₽	ОВОЩИ МИКС VEGETABLE MIX 50₽
КРАСНАЯ РЫБА SALMON 200₽	

4 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ / ADDITIONAL INGREDIENTS

ОМЛЕТ TAMAGO 40₽	БАКЛАЖАНЫ EGGPLANT 30₽
ТОМАТЫ TOMATO 20₽	ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ GREEN BEANS 20₽
ТОФУ TOFU 50₽	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ PAPRIKA 30₽
БРОККОЛИ BROCCOLI 20₽	АНАНАС PINEAPPLE CANNED 30₽
ШИИТАКЕ SHIITAKE 45₽	КОНСЕРВИРОВАННЫЙ
ШАМПИНЬОНЫ CHAMPIGNON 30₽	КИТАЙСКАЯ КАПУСТА CHINESE CABBAGE 20₽
ЦУКИНИ ZUCCHINI 30₽	ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК GREEN PEAS 20₽

ВАШ WOK МОЖЕТ БЫТЬ ТАКИМ / YOUR WOK MAY BE LIKE



СОБА С ОВОЩАМИ И КАЛЬМАРОМ, С СОУСОМ ТЕРИЯКИ
SOBA WITH VEGETABLES, CALAMARI AND TERIYAKI SAUCE 290₽

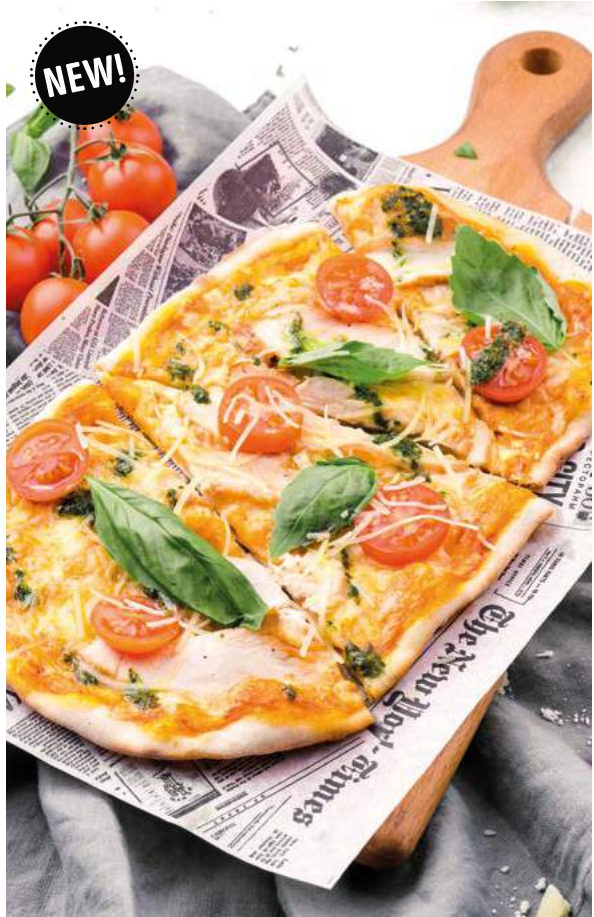
РИС С ОВОЩАМИ И СВИНИНОЙ, С СОУСОМ УНАГИ
RICE WITH VEGETABLES, PORK AND UNAGI SAUCE 250₽

ПИЦЦЕТТА

ПИЦЦЕТТЫ ПОДАЮТСЯ ГОРЯЧИМИ!

PIZZETTA

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY ПИЦЦЕТТА — ЭТО РАЗНОВИДНОСТЬ ИТАЛЬЯНСКОЙ ПИЦЦЫ, КОТОРАЯ ОТ ОРИГИНАЛА ОТЛИЧАЕТСЯ НЕБОЛЬШИМИ РАЗМЕРАМИ.



ПИЦЦЕТТА РИМИНИ
Куриное филе, помидоры черри, сыр Моцарелла, сыр Пармезан, соус песто, сливочный соус, чесночное масло, томатный соус, базилик.

195₽

PIZZETTA RIMINI
Chicken, cherry tomatoes, Mozzarella cheese, Parmesan cheese, pesto sauce, creamy sauce, garlic oil, tomato sauce, basil.



ПИЦЦЕТТА ДУЭТ
Сыр Моцарелла, томатный соус, соус Бьянко, куриное филе, грибы, бекон, помидоры, сыр Пармезан, орегано.

195₽

PIZZETTA DUET
Mozzarella cheese, tomato sauce, Bianco sauce, chicken fillet, mushrooms, bacon, tomatoes, Parmesan cheese, oregano.



ПИЦЦЕТТА ПИКАНТА
Колбаса Пепперони, красный лук, кукуруза, перец халапеньо, перец чили, сыр Моцарелла, томатный соус, базилик.

195₽

PIZZETTA PIQUANT
Pepperoni, red onion, corn, jalapeno pepper, chili pepper, Mozzarella cheese, tomato sauce, basil.



ПИЦЦЕТТА КАРНЕ
Сыр Моцарелла, томатный соус, колбаса Пепперони, салями, ветчина, бекон, болгарский перец, орегано.

195₽

PIZZETTA CARNE
Mozzarella cheese, tomato sauce, Pepperoni, salami, ham, bacon, paprika, oregano.



ПИЦЦЕТТА ФРУТТИ ДИ МАРЕ
Сливочный соус верона, снежный краб, кальмары, мидии, чесночное масло, брокколи, каперсы, помидоры.

195₽

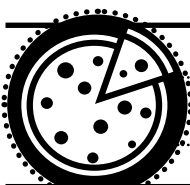
PIZZETTA FRUTI DI MAR
Creamy verona sauce, snow crab, calamari, mussels, garlic oil, broccoli, capers, tomatoes.



ПИЦЦЕТТА ПЯТЬ СЫРОВ
Сыр Моцарелла, Гауда, Чеддер, Пармезан, копченый сыр, томатный соус, мед, тимьян.

195₽

PIZZETTA CINQUE FORMAGGI
Mozzarella cheese, Gouda cheese, Cheddar cheese, Parmesan cheese, smoked cheese, tomato sauce, honey, thyme.



ПИЦЦЕ НЕ ВАЖНО, СКОЛЬКО У ТЕБЯ БЫЛО ПИЦЦ ДО НЕЁ.

PIZZA

ОСОБЕННОСТЬ ПИЦЦЫ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В ПОДГОТОВКЕ ТЕСТА, КОТОРОЕ НЕ РАСКАТЫВАЮТ СКАЛКОЙ, А ПОДБРАСЫВАЮТ И ВРАЩАЮТ РУКАМИ.



ДЬЯБОЛО
Охотничьи колбаски, колбаса Пепперони, помидоры, болгарский перец, красный лук, перец халапеньо, перец чили, сыр Гауда, сыр Чеддер, томатный соус и соус тайский чили.

380₽

30 CM

1080₽

МЕТРОВАЯ

DIABLO
Hunter's sausages, Pepperoni, tomatoes, paprika, red onion, jalapeno pepper, chili pepper, Gouda cheese, Cheddar cheese, tomato sauce and thai chili sauce.



ВЕРОНА
Куриное филе, сыр Моцарелла, баклажаны, шампиньоны, томаты, сливочный соус.

310₽

30 CM

880₽

МЕТРОВАЯ

VERONA
Chicken, Mozzarella cheese, eggplants, champignon, tomatoes, creamy sauce.



ШАВЕРМА
Куриное филе, сыр Моцарелла, овощи, салат, сливочный соус.

260₽

30 CM

SHAURMA
Chicken, Mozzarella cheese, vegetables, lettuce, creamy sauce.

740₽

МЕТРОВАЯ



ВЕДЖИТАЛИЯ
Сыр Моцарелла, томатный соус, брокколи, помидоры, шампиньоны, баклажаны, болгарский перец, кукуруза, зеленый горошек, трюфельное масло.

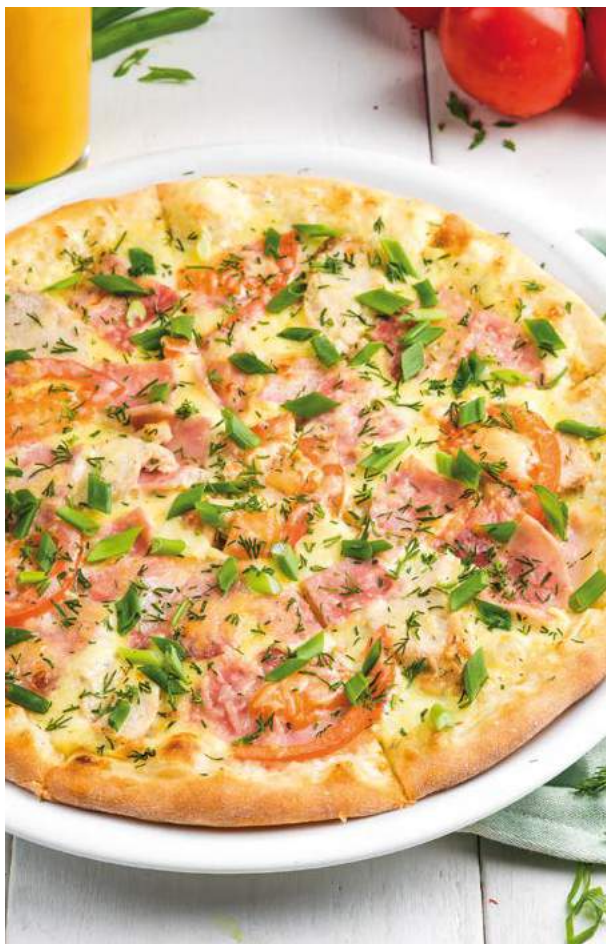
270₽

30 CM

780₽

МЕТРОВАЯ

VEGITALIA
Mozzarella cheese, tomato sauce, broccoli, tomatoes, eggplant, champignon, paprika, corn, green peas, truffle oil.



ДИ ПАННА
Бекон, ветчина, куриное филе, помидоры, сливочный соус верона.

320₽

30 CM

900₽

МЕТРОВАЯ

DI PANNA
Bacon, ham, chicken, tomatoes, creamy verona sauce.



КАПРИ С КРАБОМ
Куриное филе, снежный краб, болгарский перец, сыр Чеддер, сыр Моцарелла, соус сладкий чили, томатный соус, зелень.

320₽

30 CM

910₽

МЕТРОВАЯ

CAPRI WITH CRAB
Chicken fillet, snow crab, paprika, Cheddar cheese, Mozzarella cheese, sweet chili sauce, tomato sauce, green.



КАЛЬЦОНЕ БЬЯНКО
Три вида сыра, куриное филе, соус бьянко.

240₽

CALZONE BIANCO
Three types of cheese, chicken, bianco sauce.

ПИЦЦА

ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ ЛУЧШЕ ПИЦЦЫ? БОЛЬШАЯ ПИЦЦА!

PIZZA

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY САМАЯ БОЛЬШАЯ КРУГЛАЯ ПИЦЦА В МИРЕ, ДИАМЕТРОМ 37,4 М, БЫЛА СДЕЛАНА В ГОРОДЕ НОРВУД (ЮАР) В 1990 ГОДУ!



КАРБОНАРА
Бекон, сыр Моцарелла, томатный соус, красный лук, яйцо.
260 €
30 CM
CARBONARA
Bacon, Mozzarella cheese, tomato sauce, red onion, egg.
740 €
МЕТРОВАЯ



КВАТРО ФОРМАДЖИ
Сыр Моцарелла, Чеддер, Пармезан, сливочный сыр, томатный соус, орегано, свежий базилик.
280 €
30 CM
QUATTRO FORMAGGI
Mozzarella cheese, Cheddar cheese, Parmesan cheese, cream cheese, tomato sauce, oregano, fresh basil.
800 €
МЕТРОВАЯ



КАРРИ
Свинина, стручковая фасоль, болгарский перец, перец чили, лук, сыр Моцарелла, соус кокосовый карри, соус сладкий чили, микс зелени.
280 €
30 CM
CURRY
Pork, green beans, paprika, chili pepper, onion, Mozzarella cheese, coconut curry sauce, sweet chili sauce, green.
790 €
МЕТРОВАЯ



БОСКО
Бекон, ветчина, шампиньоны, помидоры, лук порей, сыр Моцарелла, чесночное масло, томатный соус.
350 €
30 CM
BOSCO
Bacon, ham, champignons, tomatoes, leek, Mozzarella cheese, garlic oil, tomato sauce.
990 €
МЕТРОВАЯ

«Карри» – это острая пицца на основе свинины с двумя видами соуса: кокосовым карри и сладким чили. Как и любую острую пиццу, «Карри» лучше всего запивать пряными и сладкими сортами вина. Универсальным является красное сухое или розовое вино.

Как вы догадались, сочетание пиццы и вина – исключительно итальянская придумка. И если в Италии не признают употребление пиццы в сочетании с пивом, то в Германии всё наоборот. В немецких барах и ресторанах к каждой пицце подают определённый сорт пива.

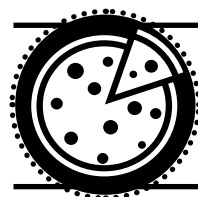
В США и Канаде пиццу употребляют с множеством напитков: вином, пивом, виски, текилой, газировкой и чаем. В Западной Европе пиццу чаще запивают соком. В Голландии, к примеру, предпочитают апельсиновый.



ЧИРКОЛО
Колбаса Пепперони, ветчина, охотничьи колбаски, салями, сыр Моцарелла, сливочный соус, томатный соус, орегано.
350 €
30 CM
CHIRCOLO
Pepperoni, ham, hunter's sausages, salami, Mozzarella cheese, creamy sauce, tomato sauce, oregano.
990 €
МЕТРОВАЯ



ПЬЕМОНТЕ
Бекон, шампиньоны, помидоры, репчатый лук, сыр Моцарелла, копчёный сыр, соус BBQ, сливочный соус, чёрный перец.
310 €
30 CM
PIEMONTE
Bacon, champignon, tomatoes, onion, Mozzarella cheese, smoked cheese, BBQ sauce, creamy sauce, black pepper.
880 €
МЕТРОВАЯ



ПИЦЦА ЗАСТАВЛЯЕТ ДУМАТЬ, ЧТО ВСЕ ВОЗМОЖНО!

PIZZA

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY МЫ ЗНАЕМ ГЛАВНЫЙ СЕКРЕТ СЕМЕЙНОГО СЧАСТЬЯ: САМОЕ ВАЖНОЕ В ОТНОШЕНИЯХ - ЭТО ЧТОБЫ ВАМ НРАВИЛАСЬ ОДНА И ТА ЖЕ ПИЦЦА.



ПАЛЕРМО
Ветчина, куриное филе, баклажаны, помидоры, сыр Моцарелла, сыр Пармезан, соус сливочный, масло чесночное, соус песто.
380 €
30 CM
PALERMO
Ham, chicken, eggplant, tomato, Mozzarella cheese, Parmesan cheese, creamy sauce, garlic oil, pesto sauce.
1080 €
МЕТРОВАЯ



МАЙАЛЕ
Свинина, шампиньоны, помидоры, красный лук, болгарский перец, сыр Моцарелла, соус BBQ, томатный соус.
320 €
30 CM
MAYALE
Pork, champignon, tomatoes, red onion, paprika, Mozzarella cheese, BBQ sauce, tomato sauce.
910 €
МЕТРОВАЯ



БАРБЕКЮ
Куриное филе, ананас, лук, шампиньоны, сыр Моцарелла, томатный соус, соус BBQ.
300 €
30 CM
BARBECUE
Chicken, pineapple, onion, champignon, Mozzarella cheese, tomato sauce, BBQ sauce.
855 €
МЕТРОВАЯ



ФОКАЧЧА
Песто и сыр Пармезан.
175 €
FOCACCIA
Focaccia with pesto sauce and Parmesan cheese.
ФОКАЧЧА АЛЬО
Чесночное масло, сыр Пармезан.
175 €
FOCACCIA AGLIO
Focaccia with garlic oil, Parmesan cheese.
ФОКАЧЧА РОССО
Песто, сыр Пармезан и томатный соус.
175 €
FOCACCIA ROSSO
Focaccia with tomato sauce, pesto sauce and Parmesan cheese.
ФОКАЧЧА С КУНЖУТОМ
Сыр Пармезан, томатный соус, соус тайский чили, кунжут.
175 €
FOCACCIA WITH SESAME SEEDS
Parmesan cheese, tomato sauce, Thai chili sauce, sesame.
NEW!



ПИТЕРСКАЯ
Куриное филе, бекон, ветчина, колбаса Пепперони, шампиньоны, помидоры, красный лук, сыр Моцарелла, томатный соус.
380 €
30 CM
PITERSKAYA
Chicken, bacon, ham, Pepperoni, champignon, tomatoes, red onion, Mozzarella cheese, tomato sauce.
1080 €
МЕТРОВАЯ

ПИЦЦА

LET'S PIZZA!

PIZZA

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY САМАЯ ЗНАМЕНИТАЯ ПИЦЦА «МАРГАРИТА» СОЗДАНА ВПЕРВЫЕ В НЕАПОЛЕ В 1889 ГОДУ И НАЗВАНА В ЧЕСТЬ ИТАЛЬЯНСКОЙ КОРОЛЕВЫ.



МАРГАРИТА
Сыр Моцарелла, томатный соус.
MARGARITA
Mozzarella cheese, tomato sauce.

190₽
30 CM
540₽
МЕТРОВАЯ



ПЕППЕРОНИ
Колбаса Пепперони, шампиньоны, сыр Моцарелла, томатный соус.
PEPPERONI
Pepperoni, champignon, Mozzarella cheese, tomato sauce.

260₽
30 CM
740₽
МЕТРОВАЯ



КАРНЕ
Куриное филе, ветчина, колбаса Пепперони, сыр Моцарелла и помидоры.
CARNE
Chicken, ham, Pepperoni, Mozzarella cheese, tomatoes.

280₽
30 CM
790₽
МЕТРОВАЯ



ГАВАЙСКАЯ
Ветчина, лук, ананас, болгарский перец, сыр Моцарелла, томатный соус, соус тайский чили, перец чили, орегано.
HAWAIIAN
Ham, onion, pineapple, paprika, Mozzarella cheese, tomato sauce, Thai chili sauce, chili pepper, oregano.

350₽
30 CM
990₽
МЕТРОВАЯ



ПРОШУТТО ФУНГИ
Ветчина, шампиньоны, сыр Моцарелла, томатный соус.
PROSHUTTO FUNGI
Ham, champignons, Mozzarella cheese, tomato sauce.

270₽
30 CM
770₽
МЕТРОВАЯ



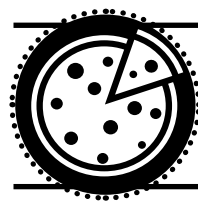
ПРОШУТТО ФУНГИ
Ветчина, шампиньоны, сыр Моцарелла, томатный соус.
PROSHUTTO FUNGI
Ham, champignons, Mozzarella cheese, tomato sauce.

270₽
30 CM
770₽
МЕТРОВАЯ



ЭСТАТЕ
Сыр Моцарелла, куриное филе, помидоры, ветчина, болгарский перец, соус томатный, петрушка.
ESTATE
Mozzarella cheese, chicken, tomatoes, ham, paprika, tomato sauce, parsley.

260₽
30 CM
740₽
МЕТРОВАЯ



МЕТРОВАЯ ПИЦЦА !!! ЭТО НЕ ШУТКИ!!!

PIZZA

ЖИЗНЬ - ЭТО В ОСНОВНОМ БОЛЬ И БОРЬБА; В ОСТАЛЬНОМ - ЭТО ЛЮБОВЬ И ПИЦЦА.

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY

УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ UNIQUE OFFER

«МЕТРОВАЯ ПИЦЦА»* АССОРТИ «METER OF PIZZA»* VARIETY **990₽**



*Длина пиццы составляет 87-100см. / Length of pizza is 87-100 cm.

ТОППИНГИ К ПИЦЦЕ CHOICE OF TOPPINGS

КРАСНЫЙ ЛУК RED ONION	10₽
ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО JALAPENO PEPPER	
БРОККОЛИ BROCCOLI	
КУКУРУЗА CORN	
ПОМИДОРЫ TOMATOES	20₽
СЫР ГАУДА GOUDA CHEESE	
СЫР МОЦАРЕЛЛА MOZZARELA CHEESE	
СЫР ЧЕДДЕР CHEDDAR CHEESE	
АНАНАС КОНСЕРВИРОВАННЫЙ PINEAPPLE CANNED	
БАКЛАЖАНЫ EGGPLANTS	
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ PAPRIKA	30₽
ЦУКНИНИ ZUCCHINI	
ШАМПИНИОНЫ CHAMPIGNON	
КУРИНОЕ ФИЛЕ CHICKEN FILLET	
МАСЛИНЫ OLIVES	
ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ CHERRY TOMATOES	40₽
РУККОЛА ARUGULA	
БЕКОН С/К SMOKED BACON	
ВЕТЧИНА НАМ	50₽
СЫР ПАРМЕЗАН PARMESAN CHEESE	
САЛЯМИ SALAMI	55₽
ЛОСОСЬ ФИЛЕ SALMON FILLET	
КОЛБАСА ПЕППЕРОНИ PEPPERONI	60₽
СВИНИНА PORK	
СОУС ПЕСТО PESTO SAUCE	
МИДИИ MUSSELS	75₽
КАЛЬМАРЫ SALAMARI	
САЛАТНЫЕ КРЕВЕТКИ PRAWNS	100₽
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ TIGER PRAWNS	130₽

Метровая пицца закрывает все споры о том, кому достанется последний кусочек. Она настолько большая, что подойдет даже для компаний из 4-6 человек. Кстати, самая длинная пицца в истории была приготовлена в Милане в 2015 году. Итальянские пиццайоло изготовили пиццу длиной 1596 метров. Для того чтобы установить рекорд, 80 поваров всю ночь замешивали 2,5 тонны теста.

Пицца, как одно из самых популярных блюд в мире, нередко упоминается в поп-культуре. Так, пицца — любимая еда Черепашек-ниндзя и феи Блум из популярного мультфильма «Винкс». В сериале «Друзья» пицца является одним из основных продуктов, постоянно присутствующих в кадре: её едят на ужин и во время посиделок. Джоуи, один из персонажей, признаётся, что его любимый вид пиццы — «Две пиццы».

Любовь к определённым ингредиентам зависит от страны, в которой готовят пиццу. Так, классическая итальянская пицца отличается обилием томатной пасты, базилика и чеснока. В Бразилии в пиццу добавляют зелёный горошек. В Австралии самой популярной начинкой являются креветки, ананас и соус барбекю. Во Франции кладут побольше бекона, лука и свежих сливок.

СЛАДКОЕ

ПОБАЛУЙТЕ СЕБЯ!

DESSERTS

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY ДЕСЕРТ - БЛЮДО, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПРИЯТНЫХ ВКУСОВЫХ ОЩУЩЕНИЙ В КОНЦЕ ОБЕДА ИЛИ УЖИНА.



СМЕТАННИК С НАЧИНКОЙ ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД
Подается с сезонными фруктами.
SOUR CREAM CAKE WITH FOREST BERRIES
Served with seasonal fruits.

190€



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ ICE-CREAM
1 ШАРИК
1 SCOOP
70€
1 ПОРЦИЯ (3 ШАРИКА)
1 PORTION (3 SCOOPS)
190€



ЧИЗКЕЙК СЛИВОЧНЫЙ
На ваш выбор: с клубничным, малиновым или черничным соусом.
CREAM CHEESECAKE
According to your choice - with strawberry, raspberry or blueberry sauce.

190€



ТОРТ СНИКЕРС
Шоколадный бисквит с начинкой из фундучно-миндального пралине, кремом на основе вареной сгущенки со сливочным сыром и шоколадной глазурью. Подается с жареным арахисом.
SNICKERS CAKE
Chocolate biscuit with hazelnut-almond praline, cream, based on boiled condensed milk and cream cheese, and chocolate glaze. Served with fried peanuts.

190€



БЛИННЫЙ ТОРТ
Нежный торт с сырно-йогуртовым кремом и персиками.
PANCAKE CAKE
Tender cake with cheese and yogurt cream and peaches.

150€



ОРЕХОВОЕ СЕМИФРЕДДО
Домашнее мороженое с глазированным арахисом и шоколадным соусом.
NUT SEMIFREDDO
Homemade ice cream with glazed peanuts and chocolate sauce.

150€



ГОРЯЧИЕ ТВОРОЖНЫЕ БОЛЛЫ С МАЛИНОВЫМ ВАРЕНЬЕМ И СМЕТАНОЙ
HOT COTTAGE CHEESE BALLS WITH RASPBERRY JAM AND SOUR CREAM

150€



ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ
Подаются с клубничным, малиновым или черничным джемом на выбор.
HOMEMADE CHEESECAKES
Served with strawberry, raspberry or blueberry jam.

150€

СЛАДКОЕ

СЛАДКОЕ ПОМОГАЕТ В ТРУДНЫЕ ВРЕМЕНА!

DESSERTS

ЖИЗНЬ СЛИШКОМ КОРОТКА, ПОЭТОМУ НИКОГДА НЕ ОТКАЗЫВАЙТЕ СЕБЕ В ДЕСЕРТЕ!

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY



ПИЦЦЕТТА ДОЛЬЧИ
Малина, персик, сгущенное молоко, какао, свежая мята.
PIZZETTA DOLCE
Raspberry, peach, condensed milk, cacao, fresh mint.

195€



ОЛАДУШКИ С СОУСОМ НА ВЫБОР
Черничный, клубничный или малиновый соус.
THICK PANCAKES
Served with blueberry, strawberry or raspberry sauce.

120€



МАНИЛА РОЛЛ
Шоколадный блин, сливочный сыр, фрукты, мята.
MANILA ROLL
Chocolate pancake, cream cheese, fruit, mint.

150€



БРУСНИЧНЫЙ ТОРТ
Медовые коржи, пропитанные сливочно-сметанным кремом с брусничным конфитуром.
COWBERRY CAKE
Honey layer with butter-sour cream and cranberry confiture.

150€



ТОРТ НАПОЛЕОН
Классический торт из слоеного теста с заварным кремом и ягодной прослойкой.
NAPOLEON CAKE
Traditional puffy cake with custard and berry layer.

150€



ФРУКТОВОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ
Легкий йогуртовый мусс с крошкой из песочного теста и тартаром из фруктов и семенами Chia.
FRUIT PLEASURE
Light yoghurt mousse with crumb of shortcake, fruit tartare and Chia seeds.

190€



ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО
Мороженое на выбор: фисташковое или ванильное.
HOT CHOCOLATE CAKE WITH SCOOP OF ICE CREAM
Pistachio or vanilla ice cream at your choice.

150€



ФРУКТОВЫЙ РОЛЛ
Фрукты со сливочным сыром в кокосовой стружке.
FRUIT ROLL
Fruits with cream cheese in coconut flakes.

190€



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА
Бананы, яблоки, виноград, апельсин, грейпфрут, консервированный ананас.
FRUIT PLATE
Banana, apple, grape, orange, grapefruit, canned pineapple.

190€

ЛИМОНАДЫ

ВКУС ЛЕТА!

NON
ALC

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY ЛИМОНАД ОСВЕЖАЕТ И ПРИДАЁТ СИЛ, ВЕДЬ ЕГО ОСНОВНОЙ ИНГРЕДИЕНТ - ЛИМОН, СОДЕРЖИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ!



NEW!

"ДЕТСКИЙ" СПРИТЦ
Апельсиновый сок, сироп спритц,
содовая, Ангостура биттер, лайм, мята.

150₽

"CHILDREN" SPRITZ
Orange juice, spritz syrup,
soda, Angostura bitter, lime, mint.



ДОМАШНИЙ ИМБИРНЫЙ
Имбирный сироп, сок лимона,
сахарный сироп, содовая.

90₽

HOMEMADE GINGER
Ginger syrup, lemon juice, sugar syrup, soda.



NEW!

СЕМЕНА
ЧИА

ЧИА ЛИМОНАД
Апельсиновый сок, лимонный сок, сироп маракуйя,
семена чиа, содовая.

150₽

CHIA LEMONADE
Orange juice, lemon juice, passion
fruit syrup, chia seeds, soda.



NEW!

МЕКСИКАНСКИЙ ЛИМОНАД
Домашний инфьюз из сладкой паприки,
апельсин, сироп агавы, лимонный сок, содовая.

150₽

MEXICAN LEMONADE
Homemade paprika infusion, orange, agava syrup,
lemon juice, soda.



МОХИТО
Лайм, мята, сахарный сироп, содовая.

170₽

МОЖИТО
Lime, mint, sugar syrup, soda.

МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ
Лайм, мята, клубничное пюре,
клубничный сироп, содовая.

190₽

STRAWBERRY MOJITO
Lime, mint, strawberry puree, strawberry syrup, soda.



NEW!

КОФЕ БАУНТИ АЙС
Двойной Ристретто, сливки,
кокосовая стружка, кокосовый сироп, какао.

150₽

BOUNTY COFFEE ICE
Double ristretto, cream, coconut flakes,
coconut syrup, cacao.

LEMONADES

LEMONADE TIME!

NON
ALC

ПЕРВЫМ ЛИМОНАД В РОССИЮ ПРИВЕЗ ПЕТР I ИЗ СВОЕГО ЗАГРАНИЧНОГО ПУТЕШЕСТВИЯ.

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ ТОКИО-CITY



NEW!

АЛОЭ ЛИМОНАД
Желе из алоэ, грейпфрутовый сок, лимонный сок,
сироп агавы, содовая.

150₽

ALOE LEMONADE
Aloe jelly, grapefruit juice, lemon juice,
agava syrup, soda.



КЛУБНИЧНЫЙ ЛИМОНАД
Клубничное пюре, клубничный сироп,
содовая, сок лимона.

150₽

STRAWBERRY LEMONADE
Strawberry puree, strawberry syrup,
soda, lemon juice.



NEW!

БАТТЕРФЛЯЙ
Тайский синий чай, сироп из ревеня, лимонный сок,
содовая, мята, лайм.

150₽

BUTTERFLY
Thai blue tea, rhubarb syrup, lemon juice,
soda, mint, lime.



МАЛИНОВЫЙ С ИМБИРЕМ
Имбирный сироп, малиновое пюре, сок лимона,
малиновый сироп, содовая.

170₽

RASPBERRY WITH GINGER
Ginger syrup, raspberry puree, lemon juice,
raspberry syrup, soda.

**По Вашему желанию мы можем
приготовить малиновый лимонад
без имбиря.
May be prepared without ginger.



NEW!

МЯТНЫЙ СМУЗИ
Персиковый сок, банан, мята,
лимонный сок, сироп маракуйя.

170₽

MINT SMOOTHIE
Peach juice, banana, mint,
lemon juice, passion fruit syrup.



ДОМАШНИЙ ЦИТРУСОВЫЙ
Сок лимона, апельсиновый сок,
сахарный сироп, содовая.

90₽

HOMEMADE CITRUS
Lemon juice, orange juice, sugar syrup, soda.

ЛОНГ ДРИНКИ

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ
ТОКИО-CITY

КОКТЕЙЛИ

LONG
DRINKS

ДЛЯ ХОРОШЕГО КОКТЕЙЛЯ НЕ НУЖЕН ПОВОД!

ЛОНГИ - LONG DRINKS -

КУБА ЛИБРЕ 165₽
Ром, Кола, сок лимона, лайм.

CUBA LIBRE
Rum, Cola, lemon juice, lime.

БАКАРДИ КУБА ЛИБРЕ 250₽
Бакарди Карта Оро, лайм, Кола.

BACARDI CUBA LIBRE
Bacardi Carta Oro, lime, Cola.

ОАКХАРТ КОЛА 230₽
Оакхарт Ориджинал, Кола.

OAKHEART COLA
Oakheart Original, Cola.

ВИЛЬЯМ КОЛА 170₽
Виски Вильям Лоусонс, Кола.

WILLIAM COLA
Whiskey William Lawson's, Cola.

БАКАРДИ МОХИТО 330₽
Бакарди Карта Бланка, лайм, мята, сахарный сироп, содовая.

BACARDI MOJITO
Bacardi Carta Blanca, lime, mint, sugar syrup, soda.

ОЛД ФЕШН 190₽
Джин Бим Уайт, Ангостура Биттер, сахарный сироп, содовая.

OLD FASHION
Jim Beam White, Angostura bitters, sugar syrup, soda.

ДЖИН ТОНИК 270₽
Джин Гордонс, тоник.

GIN TONIC
Gin Gordons, tonic.

ЗОЛОТОЙ МАЙ ТАЙ 330₽
Бакарди Карта Нэгра, Бакарди Карта Оро, апельсиновый ликёр, миндальный сироп, апельсиновый сок, сок лимона.

GOLDEN MAI TAI
Bacardi Carta Negra, Bacardi Carta Oro, orange liqueur, almond syrup, orange juice, lemon juice.

РИЖСКИЙ КИР РОАЛЬ 340₽
Рижский бальзам Чёрная Смородина, игристое вино.

RIGA KIR ROYAL
Black currant balsam, sparkling wine.

МАРГАРИТА КЛУБНИЧНАЯ 360₽
Текила, апельсиновый ликёр, клубничное пюре, клубничный сироп, сок лимона.

STRAWBERRY MARGARITA
Tequila, orange liqueur, strawberry syrup, strawberry puree, lemon juice.

ПЛЯЖНЫЙ ПУНШ 330₽
Ром, ликёр зелёная дыня, апельсиновый сок, ананасовый сок, сок лимона, сироп из маракуйи.

BEACH PUNCH
Rum, green melon liqueur, orange juice, pineapple juice, lemon juice, passion fruit syrup.

ВИШНЕВЫЙ ДЖУЛЕПП 350₽
Бурбон Мейкерс Марк, тоник, вишневый сироп, Ангостура биттер, много мяты.

CHERRY JULEP
Bourbon Maker's Mark, tonic, cherry syrup, Angostura bitter, mint.

КОКО-ЛОКО 340₽
Текила, ликёр из личи, кокосовый сироп, сок лимона, апельсиновый сок.

COCO-LOCO
Tequila, lychee liqueur, coconut syrup, lemon juice, orange juice.

ПИНА КОЛАДА 270₽
Ром, ананасовый сок, кокосовое пюре.

PINA COLADA
Rum, pineapple juice, coconut puree.

КЛУБНИЧНАЯ ПАЛОМА 250₽
Текила Сауза Сильвер, грейпфрутовый сок, клубничный сироп, лимонный тоник.

STRAWBERRY PALOMA
Tequila Sauza Silver, grapefruit juice, strawberry syrup, lemon tonic.

ТАМАННЫЙ АЛЬБИОН 330₽
Джин, малиновый ликёр, вишнёвый сок, сок лимона, черносмородиновый сироп.

FOGGY ALBION
Gin, raspberry liqueur, cherry juice, lemon juice, black currant syrup.



ДАЙКИРИ БАНАНОВЫЙ 280₽
Ром, апельсиновый ликёр, сок лимона, сироп маракуйя, банан.

BANANA DAIQUIRI
Rum, orange liqueur, lemon juice, passion fruit syrup, banana.



ПИНА КОЛАДА 270₽
Ром, ананасовый сок, кокосовое пюре.

PINA COLADA
Rum, pineapple juice, coconut puree.



МАРГАРИТА КЛУБНИЧНАЯ 360₽
Текила, апельсиновый ликёр, клубничное пюре, клубничный сироп, сок лимона.

STRAWBERRY MARGARITA
Tequila, orange liqueur, strawberry syrup, strawberry puree, lemon juice.

ПЛЯЖНЫЙ ПУНШ 330₽
Ром, ликёр зелёная дыня, апельсиновый сок, ананасовый сок, сок лимона, сироп из маракуйи.

BEACH PUNCH
Rum, green melon liqueur, orange juice, pineapple juice, lemon juice, passion fruit syrup.



ТАМАННЫЙ АЛЬБИОН 330₽
Джин, малиновый ликёр, вишнёвый сок, сок лимона, черносмородиновый сироп.

FOGGY ALBION
Gin, raspberry liqueur, cherry juice, lemon juice, black currant syrup.



КОКО-ЛОКО 340₽
Текила, ликёр из личи, кокосовый сироп, сок лимона, апельсиновый сок.

COCO-LOCO
Tequila, lychee liqueur, coconut syrup, lemon juice, orange juice.



ПЛЯЖНЫЙ ПУНШ 330₽
Ром, ликёр зелёная дыня, апельсиновый сок, ананасовый сок, сок лимона, сироп из маракуйи.

BEACH PUNCH
Rum, green melon liqueur, orange juice, pineapple juice, lemon juice, passion fruit syrup.

ВИШНЕВЫЙ ДЖУЛЕПП 350₽
Бурбон Мейкерс Марк, тоник, вишневый сироп, Ангостура биттер, много мяты.

CHERRY JULEP
Bourbon Maker's Mark, tonic, cherry syrup, Angostura bitter, mint.

LONG
DRINKS

КОКТЕЙЛИ

ЛОНГ ДРИНКИ

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ
ТОКИО-CITY

КОКТЕЙЛЬ, ОТДАВАЯ ЧЕЛОВЕКУ СВОЙ НЕОБЫЧАЙНЫЙ ВКУС И АРОМАТ, БУДИТ В ДУШЕ ЛУЧШИЕ ЧУВСТВА, А В ГОЛОВЕ – ПРЕКРАСНЫЕ МЫСЛИ.



КЛУБНИЧНАЯ ПАЛОМА 250₽
Текила Сауза Сильвер, грейпфрутовый сок, клубничный сироп, лимонный тоник.

STRAWBERRY PALOMA
Tequila Sauza Silver, grapefruit juice, strawberry syrup, lemon tonic.



ВИШНЕВЫЙ ДЖУЛЕПП 350₽
Бурбон Мейкерс Марк, тоник, вишневый сироп, Ангостура биттер, много мяты.

CHERRY JULEP
Bourbon Maker's Mark, tonic, cherry syrup, Angostura bitter, mint.



МАРТИНИ РОАЛЬ 370₽
Мартини Бьянко, Мартини Просекко, сок лимона, мята, лайм.

MARTINI ROYAL
Martini Bianco, Martini Prosecco, lemon juice, mint, lime.

МАЛИБУ ОРАНЖ 210₽
Кокосовый ром Малибу, апельсиновый сок, апельсин.

MALIBU ORANGE
Coconut rum Malibu, orange juice, orange.

ЛИЛЛЕ ЛЕМОН СПРИЦ 250₽
Лилле Блан, игристое вино, лимонный тоник.

LILLET LEMON SPRITZ
Lillet Blanc, sparkling wine, lemon tonic.

МОХИТО 360₽
Ром, лайм, мята, содовая, сахарный сироп.

MOJITO
Rum, lime, mint, soda, sugar syrup.

МАРТИНИК БЬЯНКО/РОССО ТОНИК 210₽
Мартини Бьянко или Россо, тоник, сок лимона, лимон.

MARTINI BIANCO/ROSSO TONIC
Martini Bianco/Rosso, tonic, lemon juice, lemon.

РОЗОВЫЙ ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, сироп Роза, тоник, мотыльковый чай, лайм.

PINK GIN TONIC
Gin, Rose syrup, tonic, butterfly tea, lime.

ПЭШН ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, апельсиновый сок, сироп Маракуйя, лимонный тоник.

PASSION GIN TONIC
Gin, orange juice, Passion fruit syrup, lemon tonic.

КЛЯКСА 340₽
Джин, водка, ликёр Голубой Курасао, сок лимона, сироп Гренадин, лимонад.

KLYAKSA
Gin, vodka, Blue Curacao liqueur, lemon juice, grenadine syrup, lemonade.

БОГЕМСКИЙ СПРИЦ 210₽
Бехеровка, лимонный тоник, сок лимона, грейпфрут.

BOHEMIAN SPRITZ
Becherovka, lemon tonic, lemon juice, grapefruit.

МАЛИБУ ОРАНЖ 210₽
Кокосовый ром Малибу, апельсиновый сок, апельсин.

MALIBU ORANGE
Coconut rum Malibu, orange juice, orange.

ЛИЛЛЕ ЛЕМОН СПРИЦ 250₽
Лилле Блан, игристое вино, лимонный тоник.

LILLET LEMON SPRITZ
Lillet Blanc, sparkling wine, lemon tonic.

МОХИТО 360₽
Ром, лайм, мята, содовая, сахарный сироп.

MOJITO
Rum, lime, mint, soda, sugar syrup.

МАРТИНИК БЬЯНКО/РОССО ТОНИК 210₽
Мартини Бьянко или Россо, тоник, сок лимона, лимон.

MARTINI BIANCO/ROSSO TONIC
Martini Bianco/Rosso, tonic, lemon juice, lemon.

РОЗОВЫЙ ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, сироп Роза, тоник, мотыльковый чай, лайм.

PINK GIN TONIC
Gin, Rose syrup, tonic, butterfly tea, lime.

ПЭШН ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, апельсиновый сок, сироп Маракуйя, лимонный тоник.

PASSION GIN TONIC
Gin, orange juice, Passion fruit syrup, lemon tonic.

КЛЯКСА 340₽
Джин, водка, ликёр Голубой Курасао, сок лимона, сироп Гренадин, лимонад.

KLYAKSA
Gin, vodka, Blue Curacao liqueur, lemon juice, grenadine syrup, lemonade.

БОГЕМСКИЙ СПРИЦ 210₽
Бехеровка, лимонный тоник, сок лимона, грейпфрут.

BOHEMIAN SPRITZ
Becherovka, lemon tonic, lemon juice, grapefruit.

МАЛИБУ ОРАНЖ 210₽
Кокосовый ром Малибу, апельсиновый сок, апельсин.

MALIBU ORANGE
Coconut rum Malibu, orange juice, orange.

ЛИЛЛЕ ЛЕМОН СПРИЦ 250₽
Лилле Блан, игристое вино, лимонный тоник.

LILLET LEMON SPRITZ
Lillet Blanc, sparkling wine, lemon tonic.

МОХИТО 360₽
Ром, лайм, мята, содовая, сахарный сироп.

MOJITO
Rum, lime, mint, soda, sugar syrup.

МАРТИНИК БЬЯНКО/РОССО ТОНИК 210₽
Мартини Бьянко или Россо, тоник, сок лимона, лимон.

MARTINI BIANCO/ROSSO TONIC
Martini Bianco/Rosso, tonic, lemon juice, lemon.

РОЗОВЫЙ ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, сироп Роза, тоник, мотыльковый чай, лайм.

PINK GIN TONIC
Gin, Rose syrup, tonic, butterfly tea, lime.

ПЭШН ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, апельсиновый сок, сироп Маракуйя, лимонный тоник.

PASSION GIN TONIC
Gin, orange juice, Passion fruit syrup, lemon tonic.

КЛЯКСА 340₽
Джин, водка, ликёр Голубой Курасао, сок лимона, сироп Гренадин, лимонад.

KLYAKSA
Gin, vodka, Blue Curacao liqueur, lemon juice, grenadine syrup, lemonade.

БОГЕМСКИЙ СПРИЦ 210₽
Бехеровка, лимонный тоник, сок лимона, грейпфрут.

BOHEMIAN SPRITZ
Becherovka, lemon tonic, lemon juice, grapefruit.

МАЛИБУ ОРАНЖ 210₽
Кокосовый ром Малибу, апельсиновый сок, апельсин.

MALIBU ORANGE
Coconut rum Malibu, orange juice, orange.

ЛИЛЛЕ ЛЕМОН СПРИЦ 250₽
Лилле Блан, игристое вино, лимонный тоник.

LILLET LEMON SPRITZ
Lillet Blanc, sparkling wine, lemon tonic.

МОХИТО 360₽
Ром, лайм, мята, содовая, сахарный сироп.

MOJITO
Rum, lime, mint, soda, sugar syrup.

МАРТИНИК БЬЯНКО/РОССО ТОНИК 210₽
Мартини Бьянко или Россо, тоник, сок лимона, лимон.

MARTINI BIANCO/ROSSO TONIC
Martini Bianco/Rosso, tonic, lemon juice, lemon.

РОЗОВЫЙ ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, сироп Роза, тоник, мотыльковый чай, лайм.

PINK GIN TONIC
Gin, Rose syrup, tonic, butterfly tea, lime.

ПЭШН ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, апельсиновый сок, сироп Маракуйя, лимонный тоник.

PASSION GIN TONIC
Gin, orange juice, Passion fruit syrup, lemon tonic.

КЛЯКСА 340₽
Джин, водка, ликёр Голубой Курасао, сок лимона, сироп Гренадин, лимонад.

KLYAKSA
Gin, vodka, Blue Curacao liqueur, lemon juice, grenadine syrup, lemonade.

БОГЕМСКИЙ СПРИЦ 210₽
Бехеровка, лимонный тоник, сок лимона, грейпфрут.

BOHEMIAN SPRITZ
Becherovka, lemon tonic, lemon juice, grapefruit.

МАЛИБУ ОРАНЖ 210₽
Кокосовый ром Малибу, апельсиновый сок, апельсин.

MALIBU ORANGE
Coconut rum Malibu, orange juice, orange.

ЛИЛЛЕ ЛЕМОН СПРИЦ 250₽
Лилле Блан, игристое вино, лимонный тоник.

LILLET LEMON SPRITZ
Lillet Blanc, sparkling wine, lemon tonic.

МОХИТО 360₽
Ром, лайм, мята, содовая, сахарный сироп.

MOJITO
Rum, lime, mint, soda, sugar syrup.

МАРТИНИК БЬЯНКО/РОССО ТОНИК 210₽
Мартини Бьянко или Россо, тоник, сок лимона, лимон.

MARTINI BIANCO/ROSSO TONIC
Martini Bianco/Rosso, tonic, lemon juice, lemon.

РОЗОВЫЙ ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, сироп Роза, тоник, мотыльковый чай, лайм.

PINK GIN TONIC
Gin, Rose syrup, tonic, butterfly tea, lime.

ПЭШН ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, апельсиновый сок, сироп Маракуйя, лимонный тоник.

PASSION GIN TONIC
Gin, orange juice, Passion fruit syrup, lemon tonic.

КЛЯКСА 340₽
Джин, водка, ликёр Голубой Курасао, сок лимона, сироп Гренадин, лимонад.

KLYAKSA
Gin, vodka, Blue Curacao liqueur, lemon juice, grenadine syrup, lemonade.

БОГЕМСКИЙ СПРИЦ 210₽
Бехеровка, лимонный тоник, сок лимона, грейпфрут.

BOHEMIAN SPRITZ
Becherovka, lemon tonic, lemon juice, grapefruit.

МАЛИБУ ОРАНЖ 210₽
Кокосовый ром Малибу, апельсиновый сок, апельсин.

MALIBU ORANGE
Coconut rum Malibu, orange juice, orange.

ЛИЛЛЕ ЛЕМОН СПРИЦ 250₽
Лилле Блан, игристое вино, лимонный тоник.

LILLET LEMON SPRITZ
Lillet Blanc, sparkling wine, lemon tonic.

МОХИТО 360₽
Ром, лайм, мята, содовая, сахарный сироп.

MOJITO
Rum, lime, mint, soda, sugar syrup.

МАРТИНИК БЬЯНКО/РОССО ТОНИК 210₽
Мартини Бьянко или Россо, тоник, сок лимона, лимон.

MARTINI BIANCO/ROSSO TONIC
Martini Bianco/Rosso, tonic, lemon juice, lemon.

РОЗОВЫЙ ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, сироп Роза, тоник, мотыльковый чай, лайм.

PINK GIN TONIC
Gin, Rose syrup, tonic, butterfly tea, lime.

ПЭШН ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, апельсиновый сок, сироп Маракуйя, лимонный тоник.

PASSION GIN TONIC
Gin, orange juice, Passion fruit syrup, lemon tonic.

КЛЯКСА 340₽
Джин, водка, ликёр Голубой Курасао, сок лимона, сироп Гренадин, лимонад.

KLYAKSA
Gin, vodka, Blue Curacao liqueur, lemon juice, grenadine syrup, lemonade.

БОГЕМСКИЙ СПРИЦ 210₽
Бехеровка, лимонный тоник, сок лимона, грейпфрут.

BOHEMIAN SPRITZ
Becherovka, lemon tonic, lemon juice, grapefruit.

МАЛИБУ ОРАНЖ 210₽
Кокосовый ром Малибу, апельсиновый сок, апельсин.

MALIBU ORANGE
Coconut rum Malibu, orange juice, orange.

ЛИЛЛЕ ЛЕМОН СПРИЦ 250₽
Лилле Блан, игристое вино, лимонный тоник.

LILLET LEMON SPRITZ
Lillet Blanc, sparkling wine, lemon tonic.

МОХИТО 360₽
Ром, лайм, мята, содовая, сахарный сироп.

MOJITO
Rum, lime, mint, soda, sugar syrup.

МАРТИНИК БЬЯНКО/РОССО ТОНИК 210₽
Мартини Бьянко или Россо, тоник, сок лимона, лимон.

MARTINI BIANCO/ROSSO TONIC
Martini Bianco/Rosso, tonic, lemon juice, lemon.

РОЗОВЫЙ ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, сироп Роза, тоник, мотыльковый чай, лайм.

PINK GIN TONIC
Gin, Rose syrup, tonic, butterfly tea, lime.

ПЭШН ДЖИН ТОНИК 250₽
Джин, апельсиновый сок, сироп Маракуйя, лимонный тоник.

PASSION GIN TONIC
Gin, orange juice, Passion fruit syrup, lemon tonic.

КЛЯКСА 340₽
Джин, водка, ликёр Голубой Курасао, сок лимона, сироп Гренадин, лимонад.

KLYAKSA
Gin, vodka, Blue Curacao liqueur, lemon juice, grenadine syrup, lemonade.

БОГЕМСКИЙ СПРИЦ 210₽
Бехеровка, лимонный тоник, сок лимона, грейпфрут.

BOHEMIAN SPRITZ<

ЛОНГ ДРИНКИ

LONG DRINKS

XL

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ
ТОКИО-CITY «LONG DRINK» ОЗНАЧАЕТ «ДЛИННЫЙ НАПИТОК». ТАКИМИ КОКТЕЙЛЯМИ СЛЕДУЕТ НАСЛАЖДАТЬСЯ НЕ СПЕША.



ХИТ

КВАГА
Джин, апельсиновый ликёр, клубничное пюре, вишнёвый сок, сок лимона.

QUACKERJACK
Gin, orange liqueur, strawberry puree, cherry juice, lemon juice.

340₽



ХИТ

МИСТЕР БАНАНОВЫЕ МОЗГИ
Оакхарт ориджинал, ликёр зелёная дыня, банан, апельсиновый сок, гранатовый сироп, сок лимона.

MR. BANANA BRAIN
Oakheart Original, green melon liqueur, banana, orange juice, grenadine, lemon juice.

360₽

ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ
Водка, ром, джин, текила, апельсиновый ликёр, сок лимона, сахарный сироп, Кола.

LONG ISLAND ICE TEA
Vodka, rum, gin, tequila, orange liqueur, lemon juice, sugar syrup, Cola.

340₽

XL SIZE



NEW!

РОЗОВАЯ ПАНТЕРА
Игристое вино, ликёр Йогурт, клубничный сироп.

PINK PANTHER
Sparkling wine, Yougurt liqueur, strawberry syrup.

340₽



ХУГО РОЗЕ
Игристое вино, ликёр Цветы Бузины, сироп Роза, содовая, лайм, мята.

HUGO ROSE
Sparkling wine, Elderberry flowers liquer, Rosa syrup, soda, lime, mint.

340₽



АПЕРОЛ СПРИТЦ
Аперол, игристое вино, содовая, апельсин.

APEROL SPRITZ
Aperol, sparkling wine, soda, orange.

340₽

АПЕРОЛ СПРИТЦ ОРАНЖ
Аперол, игристое вино, апельсиновый сок, апельсин

APEROL SPRITZ ORANGE
Aperol, sparkling wine, orange juice, orange.

340₽



NEW!

САНГРИЯ ПО-КАТАЛОНСКИ / 750 ML
Красное вино, апельсиновый ликёр, клубничный сироп, вишнёвый сироп, фруктовая нарезка, содовая.

SANGRIA CATALAN
Red wine, orange liqueur, strawberry syrup, cherry syrup, fruit mix, soda.

570₽



КЭНДИ ЛЕНД
Джин, апельсиновый ликёр, домашний инфьюз из сладкой паприки, грейпфрутовый сок, лимонный сок.

CANDY LAND
Gin, orange liqueur, homemade paprika infusion, grapefruit juice, lemon juice.

280₽

SHOTS

ВСЕ КОКТЕЙЛИ ЭТОЙ КАТЕГОРИИ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ПИТЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ЗАЛПОМ!
ЭТО ВКУСНО И ВЕСЕЛО!

ШОТИКИ

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ
СЛОВОМ «ШОТ» НАЗЫВАЮТ И САМИ КОКТЕЙЛИ, И НЕБОЛЬШИЕ СТОПКИ В КОТОРЫХ ГОТОВЯТ ВЫПИВКУ «НА ОДИН ГЛОТОК» ТОКИО-CITY



NEW!

ПЕПЕРМЭН СЕТ
Текила, домашний инфьюз из сладкой паприки, сироп агавы, лимонный сок, лайм, чёрная соль.

PEPPERMAN SET
Tequila, homemade paprika infusion, agava syrup, lime, lemon juice, black salt

270₽
2x50 ml



УЛДИС
Рижский черносмородиновый бальзам, персиковый сок, апельсин.

ULDIS
Riga black balsam currant, peach juice, orange.

280₽
2x50 ml



ЛИМОННЫЕ ПИРОЖКИ
Ликёр Адвокат, сахарный сироп, сок лимона, взбитые сливки, какао.

LEMON CAKES
Advocaat liqueur, sugar syrup, lemon juice, whipped cream, cacao.

390₽
4x50 ml



МАДАМ МАРАКУЙБЛ
Виски, апельсиновый сок, сироп Маракуйя, сок лимона, мята.

MADAME MARACUYBLE
Whiskey, orange juice, Passion fruit syrup, lemon juice, mint.

390₽
4x50 ml



ЛЕДИ ЛИ
Джин, ликёр личи, сок лимона, сироп Гренадин, апельсин.

LADY LEE
Gin, lychee liqueur, lemon juice, Grenadine syrup, orange.

390₽
4x50 ml



МАРМЕЛАДНЫЙ ДАЙКИРИ
Ром, дынный ликёр, сок лимона, сахарный сироп, мармеладные мишки.

MARMALADE DAIQUIRI
Rum, melon liqueur, lemon juice, sugar syrup, marmalade bears.

390₽
4x50 ml

Б - 52
Кофейный ликёр, сливочный ликёр, апельсиновый ликёр.

B-52
Coffee liqueur, creamy liqueur, orange liqueur.

170₽
580₽
4x45 ml



ГУАНАХУАТО СЕТ
Текила, лимонный сок, желе из алое, тайский синий чай.

GUANAJUATO SET
Tequila, lemon juice, aloe jelly, thai blue tea.

390₽
4x50 ml



В ПИТЕРЕ - ПИТЬ!
Лайм микс, водка Русский Стандарт, лимон - 2 шота.
Черносмородиновый сироп, водка Русский Стандарт, апельсин - 2 шота.
Лайм микс, коньяк, яблоко - 2 шота.

DRINK IN SAINT-PI
Lime mix, vodka Russian Standard, lemon - 2 shots.
Black currant syrup, vodka Russian Standard, orange - 2 shots.
Lime mix, cognac, apple - 2 shots.

470₽
6x50 ml



НЕЖНЕНЬКИЙ СЕТ
Водка Абсолют Груша, ликёр Голубой Юрасао, кокосовое пюре, лимонный сок, мармеладная радуга.

TENDER SET
Vodka Absolut Pear, Blue Curocao liqueur, coconut puree, lemon juice, marmalade rainbow.

270₽
2x50 ml



СНЕЖОК
Водка Абсолют Ваниль, кокосовое пюре, кокосовый сироп, сок лимона, мармеладная радуга.

SNOWFLAKE
Vodka Absolut Vanilia, coconut puree, coconut syrup, lemon juice, marmalade.

270₽
2x50 ml



МЭРЕЛИН
Водка Абсолют Цитрон, клубничное пюре, сироп маракуйя, сок лимона, мармеладная радуга.

MERLIN
Vodka Absolut citron, strawberry puree, passion fruit syrup, lemon juice, marmalade.

270₽
2x50 ml

СОГРЕВАЮЩИЕ

НАПИТКИ

HOT
BEVERAGES

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ
ТОКИО-CITY

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ НЕ ТОЛЬКО ПОДНИМАЮТ НАСТРОЕНИЕ, НО И ЗАРАЖАЮТ БОДРОСТЬЮ И ОПТИМИЗМОМ.



ОБЛЕПИХОВЫЙ ВЗВАР

Облепиха, апельсин, розмарин, апельсиновый сок.

170₽

SEA BUCKTHORN TEA

Sea buckthorn, orange, rosemary, orange juice.



МАЛИНОВЫЙ ВЗВАР

Малина, малиновый сироп, клюквенный морс, мята.

170₽

RASPBERRY TEA

Raspberry, raspberry syrup, cranberry juice, mint.



ГЛИНТВЕЙН

Вино, специи, яблоко, лимон, апельсин.

130₽

MULLED WINE

Wine, spices, apple, lemon, orange.

Лайт (6/а) / Non alc.

90₽



КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ

Какао, молоко, сахарный сироп, опалённый маршмеллоу.

130₽

CACAO WITH MARSHMALLOW

Cacao, milk, sugar syrup, marshmallow.

ТОППИНГИ / TOPPINGS

лимон или лайм.....15₽	чабрец.....10₽
lemon or lime 17g	thyme 2g
молоко.....10₽	Ликёр Бейлиз.....35₽
milk 30ml	Liqueur Baileys 10ml
сливки.....25₽	Кофейный ликёр.....35₽
cream 30ml	Coffee liqueur 10ml
мята.....10₽	Адвокат ликёр.....35₽
mint 1g	Advocaat liqueur 10ml
мёд.....20₽	Бренди.....35₽
honey 30g	Brandy 10ml
имбирь.....20₽	сиропы.....30₽
ginger 10g	syrup 30ml

ДОБАВЬТЕ МАРШМЕЛЛОУ В ЛЮБИМЫЙ КОФЕ

20₽

ADD MARSHMALLOWS
IN YOUR COFFEE



РАФ АГАВОВЫЙ

Кофе эспрессо, молоко, сливки, сироп агавы.

140₽

AGAVA RAF

Espresso, milk, cream, agava syrup.

КАРАМЕЛЬНЫЙ РАФ

Эспрессо, сливки, молоко, карамельный сироп.

140₽

CARAMEL RAF

Espresso, milk, cream, caramel syrup.

МИНДАЛЬНЫЙ РАФ

Эспрессо, сливки, молоко, миндальный сироп.

140₽

ALMOND RAF

Espresso, milk, cream, almond syrup.

Сделайте свой Грог,
добавьте любимый алкоголь!

40₽
25 ml

Make your Grog, add your favorite alcohol!



РОМ / RUM ВИСКИ / WHISKY БРЕНДИ / BRANDY ДЖИН / GIN

ALC

BAR MENU

БАРНАЯ КАРТА

ВИНО СЧИТАЕТСЯ ОДНИМ ИЗ САМЫХ БЛАГОРОДНЫХ НАПИТКОВ ВО ВСЁМ МИРЕ.

ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ
ТОКИО-CITY

ИГРИСТЫЕ ВИНА SPARKLING WINES

АНДРЕ РЕНАР БРЮТ ФРАНЦИЯ ANDRE RENARD BRUT FRANCE

Тонкий аромат собран из оттенков белых цветов и груши. Легкий освежающий вкус с оттенками цветов апельсинового дерева, цитрусов и садовых фруктов в мягком послевкусии.

170₽ 850₽
(150 ml) 750 ml

ПЛАТИНО БЛЮ МОСКАТО ГАРСИЯ КАРЬОН КАСТИЛЬЯ-ЛА МАНЧА ИСПАНИЯ (П/СЛ)

PLATINO BLUE MOSCATO GARCIA GARRION

CASTILLA-LA MANCHA SPAIN (semi-sweet)
В вине ощущаются нотки цветов бузины, нюансы абрикоса и яркие штрихи цитрусовых. Нежный, сладкий и в то же время освежающий вкус игристого вина раскрывается фруктовыми нюансами лимона, персика и абрикоса. Яркое, интригующее и приятное.

190₽ 950₽
(150 ml)



Summer Edition
«Специодача»

ПРОСЕККО МАСКИО ДЕЙ КАВАЛЬЕРИ

PROSECCO MASCHIO DEI CAVALIERI

Интенсивный, свежий и насыщенный с широкой палитрой оттенков от яблоч сорта Гольден до полевых цветов и легких дрожжевых нюансов.

290₽ 1450₽
(150 ml)

ПЛАТИНО ГОЛД МОСКАТО ГАРСИЯ КАРЬОН КАСТИЛЬЯ-ЛА МАНЧА ИСПАНИЯ (П/СЛ)

PLATINO GOLD MOSCATO GARCIA GARRION

CASTILLA-LA MANCHA (semi-sweet)
Легкий эластичный вкус с естественной сладостью и сочными тонами спелых груш, яблок и цитрусовых нот.

950₽

КАВА НУВИАНА БРЮТ ИСПАНИЯ

CAVA NUVIANA BRUT SPAIN

Великолепный аперитив с ароматом белых цветов, лайма и зеленого яблока.

1050₽

ПИНК ПИНК ФИЗЗ РОЗЕ КАВА ИСПАНИЯ

PINK PINK FIZZ ROSE CAVA SPAIN

Свежий аромат вина демонстрирует фруктовые оттенки и цветочные нотки, является отличным аперитивом, а также гармонично сочетается с морепродуктами, блюдами из рыбы и белого мяса.

1200₽

МАРТИНИ ПРОСЕККО ИТАЛИЯ (СУХОЕ)

MARTINI PROSECCO ITALY (dry)

340₽ 1700₽
(187 ml)

МАРТИНИ АСТИ ИТАЛИЯ (П/СЛ)

MARTINI ASTI ITALY (semi-sweet)

550₽ 1900₽
(187 ml)

БЕЛЫЕ ВИНА WHITE WINES

БЕЛОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО (П/СЛ / СУХОЕ)

WHITE HOUSE WINE (semi-sweet / dry)

110₽ 350₽
(500 ml)

БАХРОМА ВИУРА ИСПАНИЯ

BAHROMA VIURA SPAIN

165₽ 825₽
(1500 ml)

КОРНЕЛЛАНА СОВИНЬОН БЛАН

CORNELLANA SAUVIGNON BLANC

CACHAPOAL VALLEY CHILE

Свежее, молодое вино с приятной кислотностью и фруктовым ароматом с нотами зеленых яблок, крыжовника и сочного грейпфрута. Рекомендуется подавать к морепродуктам, овощным блюдам, пасте, салатам, блюдам с курицей.

170₽ 850₽

ПИНО ГРИДЖИО ПАВИЯ ИТАЛИЯ

PINOT GRIGIO PAVIA ITALY

Пино Гриджио обладает соловьиным цветом, нежным фруктовым ароматом с оттенками минерала и яблок. Во вкусе тропические фрукты, спелое, желтое яблоко, лимонная цедра.

190₽ 950₽

ПОРТАШ ДУ ТЕЖУ БРАНКУ ПОРТУГАЛИЯ

PORTAS DE TEJO BRANCO PORTUGAL

Классическое плодородное вино с ярковыраженным вкусом и ароматом сливы. Сладкое и ароматное, замечательный выбор в качестве десертного вина в завершении трапезы.

850₽

АКУРА СО ВКУСОМ СЛИВЫ БОЛГАРИЯ

ACURA WITH PLUM FLAVOUR BULGARIA

Классическое плодородное вино с ярковыраженным вкусом и ароматом сливы. Сладкое и ароматное, замечательный выбор в качестве десертного вина в завершении трапезы.

900₽

МАРИПОСА ТОРРОНТЕС ПИЕ ДЕ ПАЛО

ДОЛИНА ТУЛУМ АРГЕНТИНА

MARIPOSA TORRONTES PIE DE PALO TULUM

DE VALLE ARGENTINA

Вино обладает ярким ароматом с нотами полевых трав и цитрусовых фруктов и свежим, ярким фруктовым вкусом.

950₽

BAHROMA TEMPRANILLO SPAIN (RED)

БАХРОМА ТЕМПРАНИЛЬО ИСПАНИЯ (КРАСНОЕ ВИНО)

BAHROMA VIURA SPAIN (WHITE)

БАХРОМА ВИУРА ИСПАНИЯ (БЕЛОЕ ВИНО)

150 ml 750 ml 1500 ml
165₽ 825₽ 1500₽
600₽* 1100₽*

* С СОБОЙ I TAKE AWAY I 11.00-22.00

BAHROMA — это 100% сортовое вино, которое производится специально для наших ресторанов в солнечной Испании, в регионе Ла Манча, на производствах ведущего мирового производителя Фаустино Бодегас Викторинас. Приготовленное из винограда сортов Виура и Темпранильо, вино BAHROMA отлично подойдет как в виде аперитива, так и в качестве дополнения к любимому блюду, в том числе на праздничном столе у Вас дома.



ЭЛЬ ПЕСКАИТО МЕРСЕГЕРА-СОВИНЬОН

V. ГАНДИЯ ВАЛЕНСИЯ ИСПАНИЯ

EL PESCATO MERSEGUERA-SAUVIGNON V.GANDIA

VALENCIA SPAIN

Очень приятное вино с ароматом цветов и зрелых фруктов. Вкус - освежающий, фруктовый, со сбалансированной кислотностью.

950₽

СЕЛЕКТ ВИОРИКА ЮБИЛЕЙНАЯ РОССИЯ

SELEKT VIORIKA YUBILEYNAYA RUSSIA

Обладает ярким ароматом с тонами чайной розы, цитрусовых фруктов и мускатными оттенками.

950₽

ЗЕБРА ХИЛС ШЕНЕН БЛАН ПЕРДЕРБЕРГ

ПААРЛ ЮАР

ZEBRA HILLS CHENIN BLANC PERDERBERG PAARL

SOUTH AFRICA

Вино со свежим ароматом из нот цитрусовых и тропических фруктов. Чистый, освежающий вкус с минеральными оттенками и приятной кислотностью в легком послевкусии.

950₽

РИСЛИНГ-ГЕВЮРЦТРАМИНЕР

БАТТЕРФЛАЙ РИДЖ АВСТРАЛИЯ (П/СУХ)

RIESLING-GEWURZTRAMINER BUTTERFLY RIDGE

AUSTRALIA (semi-dry)

Вкус свежий, с длительным цитрусовым послевкусием. Ароматы цветочные, с пряными нотами лепестков розы и специй. Рекомендуется к острым рыбным блюдам восточной кухни и овощным салатам.

950₽

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА ГРУЗИЯ (П/СЛ)

ALAZANI VALLEY GEORGIA (semi-sweet)

Прекрасно сочетается с морепродуктами, салатами и птицей, острым сыром, шашлыком.

1050₽

АВСТРАЛИЯ ШАРДОНЕ ИДС Н.В.

ВАЙН ЭНД СПИРИТС АВСТРАЛИЯ

AUSTRALIA CHARDONNAY EDC N.V. WINES

AND SPIRITS AUSTRALIA

Ароматное Шардоне с яркими оттенками спелых ананасов, дыни и персика. Вкус раскрывается нотами тропических фруктов и легкими ванильными оттенками.

1050₽

ЛЕ ГРАН НУАР ШАРДОНЕ ЛЕ СЕЛЬ ЖАН

Д'АЛИБЕР ЛАНГЕДОК-РУССИЛЬОН ФРАНЦИЯ

LE GRAND NOIR CHARDONNAY LES CELLIERS JEAN

D'ALIBERT LANGUEDOC-ROUSSILON FRANCE

В вашем бокале раскроются ароматы ананаса, манго, имбиря, сливочного масла и ванили. Маслянистое и освежающее во вкусе, с деликатной кислотностью и оттенками яблочного пирога в послевкусии.

1150₽

МУСКАТ ИНФИНИТУС

КАСТИЛЬЯ ЛА МАНЧА ИСПАНИЯ (СЛ)

MOSCATEL INFINITUS CASTILLO LA MANCHA SPAIN (sweet)

Сладкое ароматное вино с нотами лепестков розы, жасмина, персика и абрикоса с длительным цветочным послевкусием. Хороший аперитив и сопровождение к блюдам японской кухни.

1190₽

ЛЯ МАРИНЬЕР МУСКАДЕ СЕВР Э МЭН СЮР

ЛИ ЛУАР ПРОПРИЕТЕ ДОЛИНА ЛУАРЫ ФРАНЦИЯ

LA MARINIERE MUSCADE SEVRE ET MAINE

SUR LIE LOIRE PROPRIETES VAL DE LOIRE FRANCE

Вино со свежим фруктово-цветочным ароматом и нотками цитрусовых. Мягкое, освежающее, хорошо сбалансированное, с пикантными йодистыми нотами в послевкусии.

1290₽

МУРОС АНТИГОС АНСЕЛЬМО МЕНДЕС

ВИНЬ ВЕРДЕ ПОРТУГАЛИЯ

MUROS ANTIGOS ANSELMO MENDES VINHO VERDE PORTUGAL

Вино с чистым ароматом цитрусов и легкими цветочными оттенками. Обладает освежающим, гармоничным вкусом, легкими нюансами минералов и продолжительным послевкусием.

1600₽

БЕСТХАЙМ РИСЛИНГ КЛАССИК

ЭЛЬЗАС ФРАНЦИЯ

BESTHEIM RIESLING CLASSIC ALSACE FRANCE

Букет вина сочетает породистую минеральность, тонкую смесь ароматов грейпфрута, лимона, персика и зеленых яблок.

1690₽

ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ФЕТЦЕР

КАЛИФОРНИЯ США (П/СЛ)

GEWURZTRAMINER FETZER CALIFORNIA USA (semi-sweet)

Пряный, яркий и элегантный аромат с тонами персика, экзотических фруктов и апельсиновой цедры. В послевкусии - тона ананаса, запеченной груши и легкие нюансы корицы.

1700₽

БЭБИ ДОЛЛ СОВИНЬОН БЛАН

МАЛБӨРО НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

BABY DOLL SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH NEW ZEALAND

Элегантное вино с яркой сортовой индивидуальностью и хорошим балансом. Пряная и свежая ароматика с нюансами маршмеллу и грейпфрута. Во вкусе сладкие фруктовые оттенки переплетаются с экспрессивной свежестью классического выражения сорта Совиньон Блан.

1900₽

ГАВИ КАНТИ ПЬЕМОНТЕ ИТАЛИЯ

GAVI CANTI PIEMONTE ITALY

Гави - легкое белое сухое вино с выраженной кислотностью, не прошедшее выдержку в дубовых бочках. Отправляет истинный итальянский характер и гордость за свою землю и традиции.

1900₽

НАСТЛЬ ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР

КЛАССИК ГРЮНЕР АВСТРИЯ

NASTL GRUNER VELTLINER KLASSIK

NIEDEROSTERREICH AUSTRIA

Элегантное белое вино со свежающим и гармоничным ароматом из нот персика, груши, абрикоса, трав и пряных специй.

1900₽

ПТИ ШАБЛИ РОЛАН ЛАВАНТОРО ФРАНЦИЯ

PETIT CHABLIS ROLAND LAVANTOREUX FRANCE

В тонком аромате мягкости белых фруктов и цитрусовых присутствуют минеральные ноты. Вкус нежный и свежий, с немного резким лаймовым послевкусием. Рекомендуется как аперитив.

2900₽

КРАСНЫЕ ВИНА RED WINES

КРАСНОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО (П/СЛ / СУХОЕ)

RED HOUSE WINE (semi-sweet)

150 ml 750 ml
110₽ 350₽
(500 ml)

БАХРОМА ТЕМПРАНИЛЬО ИСПАНИЯ

BAHROMA TEMPRANILLO SPAIN

165₽ 825₽
(1500 ml)

РОССО ДИ ТОСКАНА

КОЛЛИНА ТОСКАНА ИТАЛИЯ

ROSSO DI TOSCANA COLLINA TOSCANA ITALY

Интенсиное во вкусе и очень характерное вино, гармонично сложенное, с прекрасными танинами. Во вкусе выразен спелый ягодный тон. Лучше всего подойдет к блюдам из красного мяса или птицы.

170₽ 850₽

МАРИПОСА МАЛЬБЕК ПИЕ ДЕ ПАЛО

ДОЛИНА ТУЛУМ АРГЕНТИНА

MARIPOSA MALBEC PIE DE PALO TULUM

DE VALLE ARGENTINA

В аромате вина слива и черника с нотками ванили. Хорошо сбалансированное с бархатистыми танинами и приятным послевкусием. Рекомендуется к пасте, красному мясу и сырам.

850₽

КРАСНЫЕ ВИНА
RED WINES

750 ml

ЭЛЬ ПЕСКАИТО БОБАЛЬ-КАБЕРНЕ В.ГАНДИЯ ВАЛЕНСИЯ ИСПАНИЯ
EL PESCAITO BOBAL-CABERNET V.GANDIA VALENCIA SPAIN

Приятное вино со сбалансированной кислотностью и долгим послевкусием. Выразительный аромат зрелых фруктов, темных ягод с оттенками минеральности. Хорошо сочетается с блюдами из мяса и риса.

850₽

АКУРА СО ВКУСОМ СЛИВЫ БОЛГАРИЯ
ACURA WITH PLUM FLAVOUR BULGARIA

Классическое плодосовое вино с ярковыраженным вкусом и ароматом сливы. Сладкое и ароматное, замечательный выбор в качестве десертного вина в завершении трапезы.

900₽

КОРНЕЛЛАНА КАРМЕНЕР ДОЛИНА КАЧАПОАЛЬ ЧИЛИ
CORNELLANA CARMENERE CASCHAROAL VALLEY CHILE

Вино интенсивно-рубиново-красного цвета, в аромате которого преобладают оттенки смородины и черной смородины. Отлично сочетается с блюдами из мяса и сырами.

950₽

ПЛАНИЧЕ ТИНТУ ТЕЖУ ПОРТУГАЛИЯ
PLANCIE TINTO TEJO PORTUGAL

Вино цвета спелого граната, с ароматами клубники, малины и черных ягод.

950₽

БРУНИ МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО КАВИРО ИТАЛИЯ
BRUNI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CAVIRO ITALY

Блестящий рубиново-красный цвет. Яркий аромат с тонами спелой вишни, черносливца, с легкими оттенками специй. Насыщенное во вкусе, с шелковистой текстурой.

950₽

БОККАНТИНО НЕРО Д`АВОЛА ТЕРРЕ СИЦИЛИАНЕ ИТАЛИЯ (ПОЛУСУХОЕ)
BOCCANTINO NERO D`AVOLA TERRE SICILIANE ITALY (SEMI-DRY)

Вино из винограда сорта Неро д'Авола, который произрастает на виноградниках в Сицилии, очаровывает своим энергичным ароматом с тонами спелой вишни и гармоничным вкусом.

950₽

АВСТРАЛИЯ ШИРАЗ ИДС Н.В. ВАЙН ЭНД СПИРИТС АВСТРАЛИЯ
AUSTRALIA SHIRAZ EDC. N.V. WINES AND SPIRITS AUSTRALIA

Вкус мягкий сочный с оттенками спелых ягод и шоколада. Бархатистые танины в обволакивающем послевкусии.

990₽

ШАТЕЛЯН ВАЛМОН КОТ ДЮ РОН ФРАНЦИЯ
CHATELAIN VALMONT COTES DU RHONE FRANCE

Вино красно-рубинового цвета, с ярко выраженными ягодными ароматами малины и вишни, с легкими оттенками зеленого перца.

990₽

САПЕРАВИ ГРУЗИЯ SAPERAVI GEORGIA

Яркий, свежий вкус вина наполнен тонами спелых темных фруктов и пряностей. Отлично подойдет к острым блюда из мяса, зелени, сыром.

990₽

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА ГРУЗИЯ (П/СЛ)
ALAZANI VALLEY GEORGIA (semi-sweet)

Отлично подойдет к десертам, в том числе и шоколадным, а также фруктовым салатам, сыром, орехам, дичи.

1050₽

ДЕКОРДИ НЕГРОАМАРО ПУЛИЯ ИТАЛИЯ
DECORDI NEGROAMARO PUGLIA ITALY

Вино из винограда сорта "Negroamato" - мягкое, сбалансированное, с богатым вкусом. Насыщенно ароматами сливы, черешни, фиалки. Хорошо сочетается с блюдами из красного мяса.

1050₽

НАВАХАС ТИНТО РИОХА ИСПАНИЯ
NAVAJAS TINTO RIOJA SPAIN

Вино с ароматом из букета из спелых ягод, граната, шоколада и оттенков специй.

1100₽

КЪЯНТИ КЛАССИКО РИЗЕРВА ПАЛАЦО НОБИЛЕ ТОСКАНА ИТАЛИЯ
CHIANTI CLASSICO RISERVA PALAZZO NOBILE TOSCANA ITALY

Интенсивный рубиново-красный цвет. Аромат ягод, специй, сухофруктов, табака. Вкус округлый, с оттенками специй и ягод с мякими танинами. Рекомендуется к мясным блюдам.

1400₽

ФЕТЦЕР ЗИНФАНДЕЛЬ ВЗЛЛЕЙ ОУКС КАЛИФОРНИЯ США (ПОЛУСУХОЕ)
FETZER ZINFANDEL VALLEY OAKS CALIFORNIA USA (SEMI-DRY)

В аромате раскрываются тона спелой вишни, малины, клюквы и клубники, дополненные нотами гвоздики и черного перца. Мягкое, прекрасно сбалансированное во вкусе вино с сочным фруктовым послевкусием.

1650₽

СИКС ЭРТЗ СИРА ДОМЕН ЛЕ КОЛОМБЬЕ ДОЛИНА РОНЫ ФРАНЦИЯ
SIX RATS SYRAH DOMAINE LE COLOMBIER VALEE DU RHONE FRANCE

Вино глубокого красного цвета. С фруктово-пряными оттенками, шелковистыми тонами и продолжительным послевкусием. Рекомендуется к колбасным изделиям, пасте и пицце.

1720₽

ШАТО СИТРАН О-МЕДОК ФРАНЦИЯ
CHATEAU CITRAN HAUT-MEDOC FRANCE

Насыщенный аромат вина раскрывается тонами черной смородины, вишни, темного шоколада и ванили. Танинный вкус средней плотности, присутствуют ноты сливы и вишни.

3050₽

РОЗОВЫЕ ВИНА
ROSE WINES

150 ml

750 ml

ШАТО ТАМАНЬ ДУО РОЗЕ АЛИГОТЕ САПЕРАВИ РОССИЯ
CHATEAU TAMAGNE DUO ROSE ALIGOTE SAPERAVI RUSSIA

920₽

600₽

ЭЛЬ ПЕСКАИТО БОБАЛЬ-ГРЕНАШ РОЗЕ ВАЛЕНСИЯ ИСПАНИЯ
EL PESCAITO BOBAL-GRENACHE ROSE VALENCIA SPAIN

Вино демонстрирует осеннеяющий аромат, сотанный из нот красных ягод и фруктов, привлекает мягким, свежим вкусом с фруктово-ягодными оттенками и приятной кислотной в чистом послевкусии. Прекрасный аперитив.

850₽

ГАЗЕЛА РОЗЕ СОГРЕЙП ВИНЬО ВЕРДЕ ПОРТУГАЛИЯ (П/СУХОЕ)
GAZELA ROSE SOGRAPE VINHO VERDE PORTUGAL (semi-dry)

Блестящий малиново-розовый цвет и легкий шипучесть. В бокале раскрываются ароматы спелой клубники, малины, экзотических фруктов и карамели.

920₽

600₽

ПИВО РАЗЛИВНОЕ
DRAFT BEER

300 ml

500 ml

1,2 L

1,7 L

СИБИРСКАЯ КОРОНА SIBIRSKAYA KORONA LIGHT LAGER

Светлый лагер золотистого цвета с плотной пеной.

100₽

140₽

315₽

415₽

ПОЛЯРНЫЙ БЕЛЫЙ POLYARNYY BELYY BLANCHE KRAFT

Крафтовый пшеничный бланш со вкусом карамельного солода и кориандра.

150₽
(400 ml)

390₽

530₽

ШПАТЕН ГЕРМАНИЯ SPATEN LAGER GERMANY

Легендарный монастырский лагер сочетает горечь хмеля, пивную сладость и цветочный аромат.

135₽

215₽

450₽

590₽

BUD СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР BUD LIGHT LAGER

NEW!

Классический светлый американский лагер, летнее и пикное пиво. Один из самых популярных сортов лагера в мире. Официальное пиво Чемпионата Мира по футболу 2018 в России.

160₽

230₽

370₽

530₽

ПИВО
BOTTLED BEER

БАД BUD

330 ml

120₽

БАД Б/А BUD NON ALCOHOLIC

330 ml

100₽

ХУГАРДЕН н/ф HOEGAARDEN UNFILTERED

500 ml

170₽

СТАУТ ТАЁЖНЫЙ БУРЫЙ КРАФТ STAUT TAYOZHNNY BURYU KRAFT

440 ml

180₽

ИРА АЛТАЙСКИЙ ВЕТЕР КРАФТ IPA ALTAYSKIY VETER KRAFT

440 ml

190₽

БЕЛЬ-ВЬО ВИШНЁВОЕ БЕЛЬГИЯ BELLE-VUE KRIEK BELGIUM

330 ml

220₽

КОРОНА ЭКСТРА МЕКСИКА CORONA EXTRA MEXICO

330 ml

220₽

ХУГАРДЕН Б/А Н/Ф БЕЛЬГИЯ HOEGAARDEN NON ALCOHOLIC UNFILTERED BELGIUM

330 ml

170₽

БЕРМУТ

VERMOUTH

50 ml

1000 ml

МАРТИНИ БЬЯНКО

MARTINI BIANCO

110₽

2200₽

МАРТИНИ РОССО

MARTINI ROSSO

110₽

2200₽

МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ

MARTINI EXTRA DRY

110₽

2200₽

АПЕРИТИВЫ

APERITIFS

50 ml

1000 ml

ЛИЛЛЕ БЛАН

LILLET BLANC

150₽

2250₽

750 ml

АПЕРОЛ

APEROL

170₽

3400₽

ЛИКЕРЫ

LIQUEURS

50 ml

700 ml

МАЛИБУ

MALIBU

170₽

3400₽

1000 ml

БЕЙЛИЗ

BAILEYS

170₽

3400₽

1000 ml

ФРУКО ШУЛЬЦ

FRUKO SCHULZ

170₽

2380₽

ДЫНЯ, МАЛИНА, ЛИЧИ, СЛИВОВОЧНЫЙ, КОФЕЙНЫЙ,
ГОЛУБОЙ КУРАСАО, ТРИПЛ СЕК
MELON, RASPBERRY LYCHEE, CREAM,
COFFEE, BLUE CURACAO, TRIPLE SEC

180₽

2520₽

БОЛС

BOLS

180₽

2520₽

ЙОГУРТ, ЦВЕТЫ БУЗИНЫ, АДВОКААТ
YOGHURT, ELDERFLOWER, ADVOCAAT

180₽

2520₽

САМБУКА

SAMBUCA

АМАРО И БАЛЬЗАМЫ

AMARO AND BALSAMS

50 ml

1000 ml

БЕХЕРОВКА

BECHEROVKA

180₽

3600₽

ЕГЕРМАЙСТЕР

JAGERMEISTER

240₽

4800₽

БАЛЬЗАМ РИЖСКИЙ

ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

RIGA BLACK BALSAM CURRANT

290₽

2900₽

500 ml

ТЕКИЛА

TEQUILA

50 ml

700 ml

1000 ml

КАМИНО РЕАЛ БЛАНКО

CAMINO REAL BLANCO

200₽

2800₽

КАМИНО РЕАЛ ГОЛД

CAMINO REAL GOLD

220₽

3080₽

САУЗА СИЛЬВЕР

SAUZA SILVER

220₽

4400₽

САУЗА ГОЛД

SAUZA GOLD

250₽

5000₽

ВОДКА ОТЕЧЕСТВЕННАЯ RUSSIAN VODKA				 50 ml	 500 ml	 1000 ml
РУССКИЙ СТАНДАРТ ORIGINAL RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	95₽	1100₽	1900₽			
РУССКИЙ СТАНДАРТ GOLD RUSSIAN STANDARD GOLD	120₽	1200₽	2400₽			
СМИРНОВЪ №21 SMIRNOV № 21	100₽		2000₽			
ХАСКИ ОЧИЩЕНА ХОЛОДОМ HUSKY	120₽	1200₽				
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ TSARSKAYA ORIGINAL	120₽		2400₽			
ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ TSARSKAYA GOLD	130₽		2600₽			
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА СОДЕРЖИТ БЕРЕЗОВЫЙ СОК WHITE BIRCH	140₽	1400₽				
ДЕРЕВЕНСКИЙ САМОГОН RUSTIC MOONSHINE				 50 ml	 500 ml	
НА СУХАРИКАХ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА ON THE BORODINO BREADCRUMBS	210₽	2100₽				
НА АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОЧКАХ ON ORANGE PEELS	210₽	2100₽				
ВОДКА ИМПОРТНАЯ IMPORTED VODKA				 50 ml	 700 ml	 1000 ml
АБСОЛЮТ ШВЕЦИЯ ABSOLUT SWEDEN	150₽		3000₽			
АБСОЛЮТ КУРАНТ ABSOLUT KURANT	160₽	2240₽				
АБСОЛЮТ ЦИТРОН ABSOLUT CITRON	160₽	2240₽				
АБСОЛЮТ ВАНИЛЬ ABSOLUT VANILIA	160₽	2240₽				
АБСОЛЮТ МАЛИНА ABSOLUT RASPBERRY	160₽	2240₽				
АБСОЛЮТ ГРУША ABSOLUT PEARS	160₽	2240₽				
РОМ RUM				 50 ml	 700 ml	 1000 ml
ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ OAKHEART ORIGINAL	160₽		3200₽			
БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА BACARDI CARTA BLANCA	175₽		3500₽			
БАКАРДИ КАРТА ОРО BACARDI CARTA ORO	195₽		3900₽			
БАКАРДИ КАРТА НЭГРА BACARDI CARTA NEGRA	210₽		4200₽			
БРУГАЛ АНЬЕХО BRUGAL ANEJO	250₽	3500₽				
ВИСКИ АМЕРИКАНСКИЙ BOURBON				 50 ml	 700 ml	 1000 ml
ДЖИМ БИМ БЕЛЫЙ JIM BEAM WHITE	190₽		3800₽			
ДЖИМ БИМ РЭД СТАГ JIM BEAM RED STAG	220₽	3080₽				
ДЖИМ БИМ ЯБЛОКО JIM BEAM APPLE	220₽	3080₽				
ДЖИМ БИМ ДАБЛ ОАК JIM BEAM DOUBLE OAK	290₽	4060₽				
БУЛЛЕТ БУРБОН BULLEIT BOURBON	290₽	4060₽				
МЕЙКЕРС МАРК MAKER'S MARK	350₽	4900₽				
ВИСКИ ШОТЛАНДСКИЙ SCOTCH WHISKY				 50 ml	 700 ml	 1000 ml
БЭЛЛС BELL'S	135₽		2700₽			
БЭЛЛС ПРЯНЫЙ BELL'S SPICED	150₽	2100₽				
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС WILLIAM LAWSON'S	150₽		3000₽			
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС СУПЕР ПРЯНЫЙ WILLIAM LAWSON'S SUPER SPICED	160₽	2240₽				
ДЖОННИ УОКЕР РЕД ЛЕЙБЛ JOHNNIE WALKER RED LABEL	190₽		3800₽			
ФЭЙМОС ГРАУЗ THE FAMOUS GROUSE FINEST	215₽		4300₽			
ДЮАРС УАЙТ ЛЕЙБЛ DEWAR'S WHITE LABEL	215₽		4300₽			
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ CHIVAS REGAL 12 YO	350₽		7000₽			
ДЖОННИ УОКЕР БЛЭК ЛЕЙБЛ 12 ЛЕТ JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YO	350₽		7000₽			
ВИСКИ ИРЛАНДСКИЙ IRELAND WHISKEY				 50 ml	 700 ml	 1000 ml
ДЖЕМЕСОН JAMESON	190₽		3800₽			
КИЛБЕГГАН KILBEGGAN	230₽	3220₽				
ВИСКИ ОДНОСОЛОДОВЫЙ SINGLE MALT WHISKY				 50 ml	 700 ml	
АКЕНТОШАН АМЕРИКАН ОАК ACENTOSHAN AMERICAN OAK	350₽		4900₽			
СИНГЛТОН 12 ЛЕТ THE SINGLETON 12 YO	415₽	5810₽				
МАКАЛЛАН 12 ЛЕТ ФАЙН ОАК THE MACALLAN 12 YO FINE OAK	490₽	6860₽				
МАКАЛЛАН 12 ЛЕТ ДАБЛ КАСК THE MACALLAN 12 YO DOUBLE CASK	490₽	6860₽				

КОНЬЯК И БРЕНДИ

COGNAC & BRANDY

БРЮНЕЛЬ НАПОЛЕОН VSOP
BRUNEL NAPOLEON VSOP

50 ml

700 ml

1000 ml

БАРОН ОТАРД VS
BARON OTARD VS

350 ₹

4900 ₹

КУРВУАЗЬЕ VS
COURVOISIER VS

350 ₹

7000 ₹

КУРВУАЗЬЕ VSOP
COURVOISIER VSOP

500 ₹

10000 ₹

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК

ARMENIAN BRANDY

АРАПАТ 3*
ARARAT 3*

150 ₹

2100 ₹

АРАПАТ АНИ 6 ЛЕТ
ARARAT ANI 6 YO

220 ₹

3080 ₹

ДЖИН

GIN

ГОРДОНС
GORDON'S

220 ₹

4400 ₹

ГОРДОНС ПИНК
GORDON'S PREMIUM PINK

220 ₹

3080 ₹

700 ml

САКЕ

SAKE

САКЕ

250 ₹

СИГАРЕТЫ

CIGARETTES

DAVIDOFF GOLD

DAVIDOFF CLASSIC

DAVIDOFF WHITE

DAVIDOFF GOLD SLIMS

DAVIDOFF CLASSIC SLIMS

DAVIDOFF WHITE SLIMS

PARKER & SIMPSON BLACK

PARKER & SIMPSON WHITE

PARKER & SIMPSON BLUE

ЗАЖИГАЛКА LIGHTER

30 ₹

ПРОДАНА СИГАРЕТА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПО МАКСИМАЛЬНО РАЗРЕШЕННОЙ ЦЕНЕ, УКАЗАННОЙ НА ПАКЕТЕ.
МИНЗДРАВ РОССИИ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ: КУРЕНИЕ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



HELLMANN'S

В жизни много незабываемых моментов
удовольствия.
Например, удовольствия от вкусной еды.
Мы знаем, что **HELLMANN'S** помогает сделать
такие моменты по-настоящему неповторимыми.

Потому что **HELLMANN'S** — это тот последний
штрих, который завершает ваш кулинарный
шедевр!



HELLMANN'S ПРЕВРАТИТ ВАШИ БЛЮДА
В НЕПОВТОРИМУЮ КОМПОЗИЦИЮ ВКУСА
И НАСЛАЖДЕНИЯ, КОТОРУЮ
ПО ДОСТОИНСТВУ ОЦЕНЯТ ВСЕ ВАШИ ГОСТИ!

ПОКАЖИТЕ ЛУЧШЕЕ



Authentic quality since 1912