

ОРИС СИТИ

ЗАКУСКИ



630Р

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ С СОУСОМ НА ВЫБОР

Хрустящие куриные крылышки во фритюре с выбором соусов. Барбекю, свит чили, сырный.

470Р
310 гр.

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

Хрустящие классические кольца кальмара.

380Р
105 гр.

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тар-тар из премиальной пиканьи с каперсами, пармезаном и трюфельной ноткой, сервированный с чипсами из багета.

630Р
135 гр.

САШИМИ ИЗ ТУНЦА

Тонкие слайсы тунца под апельсиновым соусом из бальзамического уксуса и цедры лайма.

590Р
110 гр.



340Р

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН
ПОД АЗИАТСКОЙ ГЛАЗУРЬЮ

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН ПОД АЗИАТСКОЙ ГЛАЗУРЬЮ

340Р
185 гр.

Хрустящие баклажаны в крахмальной корочке, политые сладким чили-соусом, подаются со свежим шпинатом и копченым сыром.

АССОРТИ ЦУКЭМОНО

Ассорти из трех видов кимчи: освежающий огурец, сладкий ананас и пикантная капуста.

390Р
300 гр.



АССОРТИ ЦУКЭМОНО
390Р

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Тар-тар из мурманской форели, приготовленный по классическому рецепту, дополненный свежим авокадо и хрустящими огурцами. Подается с легкими чипсами из рисовой бумаги.

790Р
125 гр.

САШИМИ ИЗ МУРМАНСКОЙ ФОРЕЛИ

Малосольная мурманская форель.

690Р
115 гр.

БАТАТ ФРИ С ГРЕБЕШКОМ

Хрустящий батат с пармизаном и с соусом Блю Чиз.

860Р
200 гр.

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

Уточнить у официанта.

САЛАТЫ

"ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ"

Классический салат "Цезарь" с курицей.

450Р
220 гр.

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И КУРИЦЕЙ

Микс зелени, опалённый язык с куриным филе. Зелёные яблоки, дайкон с горчичной заправкой и брокколи.

590Р
165 гр.

"ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ"

Классический салат "Цезарь" с креветками.

590Р
200 гр.

НИСУАЗ С ТУНЦОМ

Свежий салат с зеленым миксом, опаленным тунцом, маринованными яйцами, эдамаме и каперсами, дополненный кунжутом, молодым картофелем и соусом понзу.

640Р
250 гр.

САЛАТ С РОСТБИФОМ И ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ ПОД ГЛАЗУРЕМ ИЗ СЛАДКОГО ЧИЛИ

Смесь салата, редис, ростбиф, маринованный лук, обжаренный в крахмале баклажан. Глазурь из сладкого чили с соевым соусом и оливковым маслом, свежие томаты и брокколи.

670Р
280 гр.



САЛАТ С РОСТБИФОМ
670Р



690Р

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Листья салата, опаленный тунец и креветки, редис, горчичная заправка, томаты.

690Р
210 гр.

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

Рис, лосось, стручки эдамаме, томаты, огурец, манго, зеленый лук, соус шанхай.

790Р
250 гр.



790Р

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

СУПЫ

БОРЩ

Борщ, сваренный с телячьими рёбрышками. Подаётся с петрушкой, кинзой, зелёным луком, редисом, сметаной, горчицей, говяжьим ребром, домашним салом и гренками из бородинского тоста.

690Р
550 гр.



ТОМ-ЯМ

Классический том-ям с морепродуктами. Подается с рисом и булочкой бао.

720Р
445 гр.



ФО-БО

Литр фо-бо, базилик, кинза, маринованный лук, рисовая лапша, перец, арахисовая аджика, зеленый лук, пиканья говядина, ростки маш, дайкон, мята.

790Р
980 гр.

ХЛЕБ

ТОСТ БОРОДИНСКИЙ

Классический английский тост на бородинском тесте.

140Р
100 гр.

БУЛОЧКА БАО

Паровая булочка бао.

160Р
50 гр.

ЛЕПЕШКА РОТИ

Традиционная тонкая индийская лепёшка.

190Р
100 гр.



РОЛЛЫ

РОЛЛ "ТЕМПУРА ЦЕЗАРЬ"

Ролл "Темпура Цезарь" - это сочетание куриной грудки, пекинской капусты, риса, нори и соуса "Цезарь", посыпанного пармезаном. Все ингредиенты обжарены в хрустящем кляре из панко.

550Р
345 гр.

РОЛЛ СНЕЖНЫЙ КРАБ ТЕМПУРА

Ролл темпура, где сочетаются краб и манго, с начинкой из крабового фарша, йоганом, соусом никири, сухарями панко, кляром и свежим манго.

590Р
306 гр.

СПРИНГ-РОЛЛ С МУРМАНСКОЙ ФОРЕЛЬЮ И АВОКАДО

Ролл создан из рисовой бумаги с авокадо, огурцом, шпинатом, творожным сыром, дайконом и микрозеленью.

670Р
150 гр.

РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ И СНЕЖНЫМ КРАБОМ

Рис, нори, снежный краб, жареные креветки. Пикантный соус спайси, икра летучей рыбы.

820Р
270 гр.

РОЛЛ С ЖАРЕНЫМ ТУНЦОМ

Рис, нори, жареный тунец, авокадо, стружка копченого тунца, сыр творожный, пикантный соус спайси.

670Р
238 гр.

РОЛЛ С ТАР-ТАРОМ ИЗ УГРЯ

Угорь, ореховый соус, рис, огурец, зеленый лук и картофельный пай. Украшен икрой летучей рыбы.

850Р
260 гр.

РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА

Ролл с креветкой в пивном кляре, авокадо, сыр сливочный, икра летучей рыбы.

680Р
255 гр.

ФИЛАДЕЛЬФИЯ КЛАССИКА

Творожный сыр, рис, нори, огурец, мурманская форель.

830Р
230 гр.

КАЛИФОРНИЯ

Традиционный ролл Калифорния. Снежный краб, авокадо, рис, нори, икра летучей рыбы.

720Р
265 гр.

ФИЛАДЕЛЬФИЯ С МАНГО

Рис, нори, лук зеленый, мурманская форель, тайский спелый манго, творожный сыр.

850Р
230 гр.

820Р

РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ
И СНЕЖНЫМ КРАБОМ



850Р

РОЛЛ С ТАР-ТАРОМ ИЗ УГРЯ



850Р

ФИЛАДЕЛЬФИЯ С МАНГО



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ТОМЛЁНЫЕ ЩЕЧКИ ТЕЛЁНКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ В СОУСЕ ДЕМИГЛАС

Томлёные щечки с картофельным кремом под перечным говяжьим демигласом.

690Р
280 гр.

ХОТ-ДОГ С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ И БУЛЬОНОМ ИЗ СТЕБЛЯ СЕЛЬДЕРЕЯ

Хот-дог, сделанный на классическом багете с томленной говядиной под трюфельным майо, подается с бульоном из стебля сельдерея.

490Р
275 гр.

БУРГЕР ОТ ШЕФА

890Р
460 гр.

Классическая французская бриошь, мраморная котлета с прожаркой медиум, глазированный лук в соевом соусе, горчичный джем, томаты, подается с картофелем чили в сырном соусе.



БЫЧЬЕ РЕБРО ИЗ ПЕЧИ

Бычье ребро из печи с печеным картофелем и соусом из говяжьих костей

790Р
235 гр.

790Р

БЫЧЬЕ РЕБРО ИЗ ПЕЧИ



WOK

 **РИС** СИТИ

ВОК С КУРИЦЕЙ

Лапша вок удон, белокачанная капуста, ростки маш, перец красный болгарский, красный лук, куриная грудка, соус чили юдзу.

490Р
270 гр.

ВОК С ГОВЯДИНОЙ

Лапша вок удон, белокачанная капуста, ростки маш, перец красный болгарский, красный лук, говядина, японский соус.

590Р
270 гр.

ВОК С МОРЕПРОДУКТАМИ

Лапша вок удон, белокачанная капуста, ростки маш, перец красный болгарский, красный лук, креветки, мидии, кальмар, соус сливочный юдзу.

750Р
270 гр.

750Р

ВОК С МОРЕПРОДУКТАМИ



И МЯСО, И РЫБА

КУРИНАЯ ГРУДКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

Обжаренная куриная грудка в сливочном масле. Подается с картофельным кремом и сливочным соусом.

550Р
300 гр.

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

Мурманская форель со шпинатом в сливочном соусе унаги и мидиями.

1350Р
290 гр.

СТЕЙК ИЗ ПИКАНЬЯ С ПЕРЕЧНЫМ ДЕМИГЛАСОМ

Выдержанная пиканья с перечным демигласом из говядины.

790Р
190 гр.

СТЕЙК ДЕНВЕР С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ ИЗ ГОВЯЖЕГО ДЕМИГЛАСА

Стейк Денвер, обжаренный с тимьяном и чесноком в сливочном масле, подается с хрустящим баклажаном и глазурью из сладкого чили и соусом перечного демигласа.

1290Р
210 гр.

СТЕЙК ДЕНВЕР

1290Р



СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

1350Р



ХЕНД-РОЛЛЫ

НА ЧИПСАХ НОРИ



ХЕНД-РОЛЛ С ТУНЦОМ

Чипсы нори со вкусом васаби, рис, гуакамоле с халапеньо, опалённый тунец, арахисовая аджика, стружка копченого тунца.

390Р
100 гр.



ХЕНД-РОЛЛ С ОПАЛЁННОЙ ТРЮФЕЛЬНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Чипсы нори со вкусом васаби, рис, выдержанная пиканья, масло из белых трюфелей, глазурь из сладкого чили.

390Р
100 гр.



ХЕНД-РОЛЛ С УГРЕМ

Чипсы нори со вкусом васаби, рис, ореховый соус, тар-тар из угря, лук-кранч.

440Р
100 гр.



ХЕНД-РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ

Чипсы нори со вкусом васаби, рис, гуакамоле с халапеньо, жареные креветки, соус-глазурь из сладкого чили.

490Р
100 гр.



ХЕНД-РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

Чипсы нори со вкусом васаби, рис, манго, опалённый лосось.

490Р
100 гр.



ГАРНИРЫ

 **РИС** СИТИ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Картофельное пюре, сделанное из печеного картофеля.

190Р
120 гр.

РИС ИНДИЙСКИЙ С КУРКУМОЙ

Ароматный, ярко-желтый гарнир, готовится из риса басмати, обжаренного со специями (куркума, тмин, кардамон) на масле.

220Р
150 гр.

РИС ДИКИЙ ЖАСМИН СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Рис жасмин, приготовленный до состояния аль денте, со сливками и пармезаном, подается с яичным желтком и трюфельным маслом, изготовленным из белых трюфелей.

220Р
150 гр.

ТЯХАН

Рис с яйцом по-азиатски, основа повседневного рациона и культурная ценность Японии, готовится с соевым соусом в вок-сковороде.

220Р
150 гр.

ГОХАН

Отварной классический рис.

220Р
150 гр.

РИС СО ШПИНАТОМ

Рис, обжаренный в смеси сливочного и оливкового масла, с добавлением шпината и чеснока.

220Р
150 гр.

БАТАТ

Батат фри с сыром пармезан.

220Р
80 гр.

ПЕЧЕНый МИНИ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

Печеный мини картофель с кожурой, сливочным маслом, розмарином и грибы Эноки.

390Р
150 гр.

ЗЕЛЕНАЯ ГРЕЧКА С ГРИБАМИ И ЛУКОМ-ШАЛОТ

Отварная зеленая гречка с шампиньонами и луком-шалот, приготовленная на говяжьем демигласе

290Р
150 гр.



ПЕЧЕНЫЙ МИНИ
КАРТОФЕЛЬ
390Р



220Р
РИС В АССОРТИМЕНТЕ

ОРИС СИТИ

A.Roma
GOURMET

СОРБЕТ КЛУБНИКА САДОВАЯ

100Р
50 гр.

СНИКЕРС С АРАХИСОМ

110Р
50 гр.

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

110Р
50 гр.

КОКОС ТАЙСКИЙ

110Р
50 гр.

СОЛЕНАЯ СИЦИЛИЙСКАЯ
ФИСТАШКА

150Р
50 гр.



ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир 1 шарик с Твиксом.

100Р
70 гр.

НЕ МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Морковный бисквит с грецким орехом, мусс из сливочного крема, карамельное молоко, мороженое пломбир.

390Р
220 гр.

СПРИНГ-РОЛЛ С НУТЕЛЛА И БАНАНОМ

Спринг-ролл из рисовой бумаги с начинкой из Нутеллы и банана.

460Р
200 гр.

КАРАМЕЛЬНЫЙ СНИКЕРС С КРЕМ-БРЮЛЕ

Крошки шоколадного бисквита с карамельным кремом и арахисом, молочный шоколад с крем-брюле.

550Р
200 гр.

КАРАМЕЛЬНЫЙ
СНИКЕРС

550Р



360Р

ПИРОЖНОЕ
БАУНТИ



390Р

НЕ МОРКОВНЫЙ
ТОРТ



ДЕСЕРТЫ ПП

МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ БАУНТИ

Классический рецепт Баунти с кокосовой стружкой и шоколадом.

360Р
140 гр.

МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ СНИКЕРС

Сникерс сделанный из темного шоколада, с начинкой из кокосовой муки и обезжиренными сливками под темным шоколадом и арахисом.

420Р
140 гр.