

СУПЫ • SOUPS

1 ПОРЦИЯ / 1/2 ПОРЦИИ • 1 PORTION / 1/2 PORTION

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ
SOUP WITH MEAT BALLS

— 450/250 Р —

БОРШ «РИБАЙ»
“RIBEYE” BORSCH

— 490/270 Р —

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ COLD STARTERS AND SALADS

ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ
RUSSIAN SALAD WITH BEEF

— 420 Р —

ХОЛОДЕЦ
JELLIED MEAT

— 590 Р —

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ • HOT STARTERS

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ
HOMEMADE PELMENI

— 490 Р —

ГОЛУБЦЫ
CABBAGE ROLLS

— 590 Р —

СОУСЫ • SAUCES

50 г • 50 g

ОХОТНИЧИЙ 120 Р
HUNTER'S

ФИРМЕННЫЙ «РИБАЙ» 180 Р
CHEF'S “RIBEYE”

ШАЛОТ С БАЛЬЗАМИКОМ 220 Р
SHALLOT WITH BALSAMIC

ШОКОЛАДНЫЙ 250 Р
CHOCOLATE

КАБЕРНЕ 280 Р
CABERNET

МЯСО СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ DRY-AGED BEEF

ПРЕМИАЛЬНАЯ МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА БЫЧКОВ ПОРОДЫ BLACK ANGUS
PREMIUM BLACK ANGUS MARBLED BEEF

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ PREMIUM STEAKS

350/500 г • 350/500 g

СТРИПЛОИН
STRIPLOIN

— 3790/4590 Р —

РИБАЙ
RIBEYE

— 4390/4790 Р —

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ ALTERNATIVE STEAKS

300 г • 300 g

ФЛЕП СТЕЙК
FLAP STEAK

— 1590 Р —

ТОП СИРЛОИН
TOP SIRLOIN

— 1890 Р —

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА • MAIN COURSE

ТЕФТЕЛИ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ 650 Р
MEAT BALLS WITH FRAGRANT HERBS

ДОМАШНИЕ ЗРАЗЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ 690 Р
HOMEMADE ZRAZY WITH MUSHROOM SAUCE

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ 690 Р
STUFFED PEPPERS

КОТЛЕТЫ С ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ 690 Р
CUTLETS WITH ROASTED POTATOES

ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ 890 Р
STEWED BEEF WITH VEGETABLES

Просьба предупреждать официантов об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO CERTAIN PRODUCTS.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию.
THIS BROCHURE IS AN ADVERTISING MATERIAL. PRICE LIST WITH ENERGY VALUE IS ON THE CONSUMER INFORMATION BOARD.
AVAILABLE UPON THE FIRST REQUEST.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ SPECIAL OFFER

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА BLACK ANGUS НА ГОРЯЧЕМ КАМНЕ

ГОТОВИТСЯ ГОСТЯМИ ЛИЧНО НА ВУЛКАНИЧЕСКОМ КАМНЕ,
РАЗОГРЕТОМ ДО 300–400 °C

BLACK ANGUS MARBLED BEEF ON HOT STONE

PREPARED BY GUESTS THEMSELVES ON VOLCANIC STONE,
HEATED UP TO 300–400 °C

— 1890 Р —

КАМЕРА СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ МЯСА

УНИКАЛЬНАЯ ДЛЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КАМЕРА, УСТАНОВЛЕННАЯ ПРЯМО НА ВХОДЕ В СТЕЙК-ХАУС «РИБАЙ», ПОЗВОЛЯЕТ В УСЛОВИЯХ РЕСТОРАНА СОЗДАВАТЬ ИДЕАЛЬНЫЕ ОТРУБЫ СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ПРИЗНАННОЙ ВЕРШИНОЙ МИРОВОГО МЯСНОГО ОЛИМПА. КАЖДЫЙ ОТРУБ ВЫДЕРЖИВАЕТСЯ В КАМЕРЕ В ТЕЧЕНИЕ 21 ДНЯ. В ПРОЦЕССЕ ФЕРМЕНТАЦИИ МЯСО ТЕРЯЕТ ВСЮ ЛИШНЮЮ ВЛАГУ, А МРАМОРНЫЕ ВКРАПЛЕНИЯ ПРИОБРЕТАЮТ ИДЕАЛЬНУЮ ФОРМУ И РАВНОМЕРНО РАСПРЕДЕЛЯЮТСЯ ПО ВСЕМУ ОТРУБУ. МЯСО СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ ИМЕЕТ ВЫРАЖЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ВКУС И НАСТОЛЬКО НЕЖНУЮ ТЕКСТУРУ, ЧТО В ПРЯМОМ СМЫСЛЕ ТАЕТ ВО РТУ. ЭТО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ НАХОДКА ДЛЯ ИСТИННОГО ГУРМАНА И ЛЮБИТЕЛЯ МЯСА.

DRY-AGING CHAMBER

AN EXCLUSIVE DRY-AGING CHAMBER, INSTALLED RIGHT AT THE ENTRANCE TO THE RIBEYE STEAK HOUSE, ALLOWS TO CREATE PERFECT CUTS OF DRY-AGED BEEF, WHICH ARE THE CROWN JEWEL OF TRADITIONAL STEAKHOUSE MENUS. EACH CUT IS DRY-AGED IN THE CHAMBER FOR 21 DAYS. IN PROCESS OF FERMENTATION, MEAT LOSES EXCESS MOISTURE, WHILE MARBLED IMPREGNATIONS ACQUIRE AN IDEAL SHAPE AND BECOME EVENLY DISTRIBUTED THROUGHOUT THE CUT. DRY-AGED BEEF HAS AN INTENSE CREAMY TASTE AND SUCH A DELICATE TEXTURE, THAT IT LITERALLY MELTS IN THE MOUTH. IT IS AN EXCEPTIONAL DISCOVERY FOR A TRUE GOURMET AND A MEAT LOVER.

Прейскурант с информацией для потребителя, соответствующий требованиям Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» и Постановления Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036, находится в уголке потребителя. Продукция общественного питания и оказываемая услуга соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами.
THIS BROCHURE IS AN ADVERTISING MATERIAL. THE PRICE LIST WITH OUTPUT WEIGHT, NUTRITION AND ENERGY VALUE AND OTHER INFORMATION, CORRESPONDING TO THE LAW OF THE RUSSIAN FEDERATION OF 07.02.1992 N 2300-1 ON CONSUMERS' RIGHTS PROTECTION AND THE RF GOVERNMENT REGULATION OF 15.08.1997 N 1036, IS ON THE CONSUMER BOARD. THE FOOD INDUSTRY PRODUCTS AND SERVICES COMPLY WITH REQUIREMENTS OF THE ALL-UNION STATE STANDARD 30390-2013. PAYMENT SHALL BE MADE IN RUBLES OR BY MAIN CREDIT CARDS.