ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ

DESSERTS

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ
Chocolate cake with raspberry

790

МОРКОВНЫЙ ТОРТ
Carrot cake

550

МУСС «ТРИ ШОКОЛАДА»
Triple chocolate mousse

650

ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ ТАРЕЛКА на двоих* 1290
Fruit & berry plate for two*

* сезонное наполнение уточняйте у официанта
ask the waiter about seasonal filling

«НАПОЛЕОН»
Napoleon cake

490

ФУНДУЧНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ
Hazelnut crème brûlée

650

ТИРАМИСУ
Tiramisu

590

ПЛОМБИР С ВИШНЕЙ AMARENA
Plombières ice-cream with Amarena cherry

690

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ
Classic cheesecake

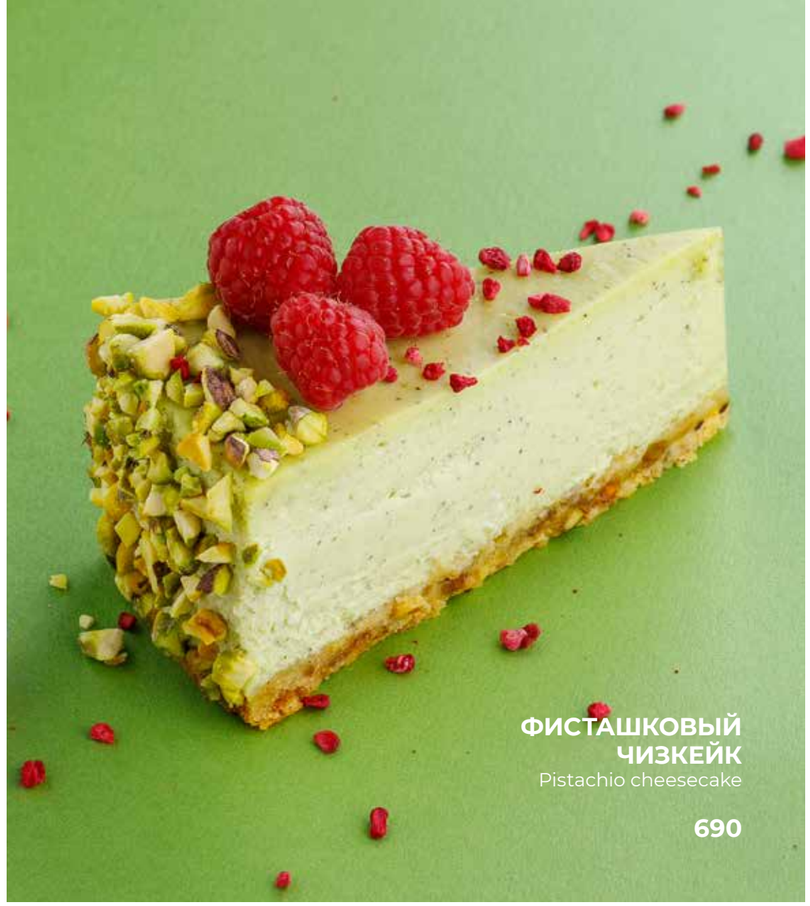
590

КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ С ЛАЙМОМ И ЮДЗУ
Strawberry cake
with lime and yuzu

650

ГРЕЙПФРУТ В КОКОСОВОМ СОУСЕ
Grapefruit
in coconut
sauce

650



ФИСТАШКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК
Pistachio cheesecake

690

АРАХИСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ 190
Peanut biscuits

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ . . . 190
Oatmeal biscuits

ПЕЧЕНЬЕ С КЛУБНИЧНЫМ ШОКОЛАДОМ 190
Biscuits with strawberry chocolate

ЛИМОННОЕ ПЕЧЕНЬЕ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ШОКОЛАДОМ 190
Lemon biscuits
with orange chocolate

ДВОЙНОЕ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ 190
Double chocolate biscuits

МОРОЖЕНОЕ
пломбир / ванильное /
шоколадное 190
Plombières / vanilla / chocolate
ice-cream

СОРБЕТ
манго / лайм /
малина. 250
Mango / lime / raspberry sorbet

СЛАДКОЕ АССОРТИ «РИБАЙ» 390
“Ribeye” sweet platter

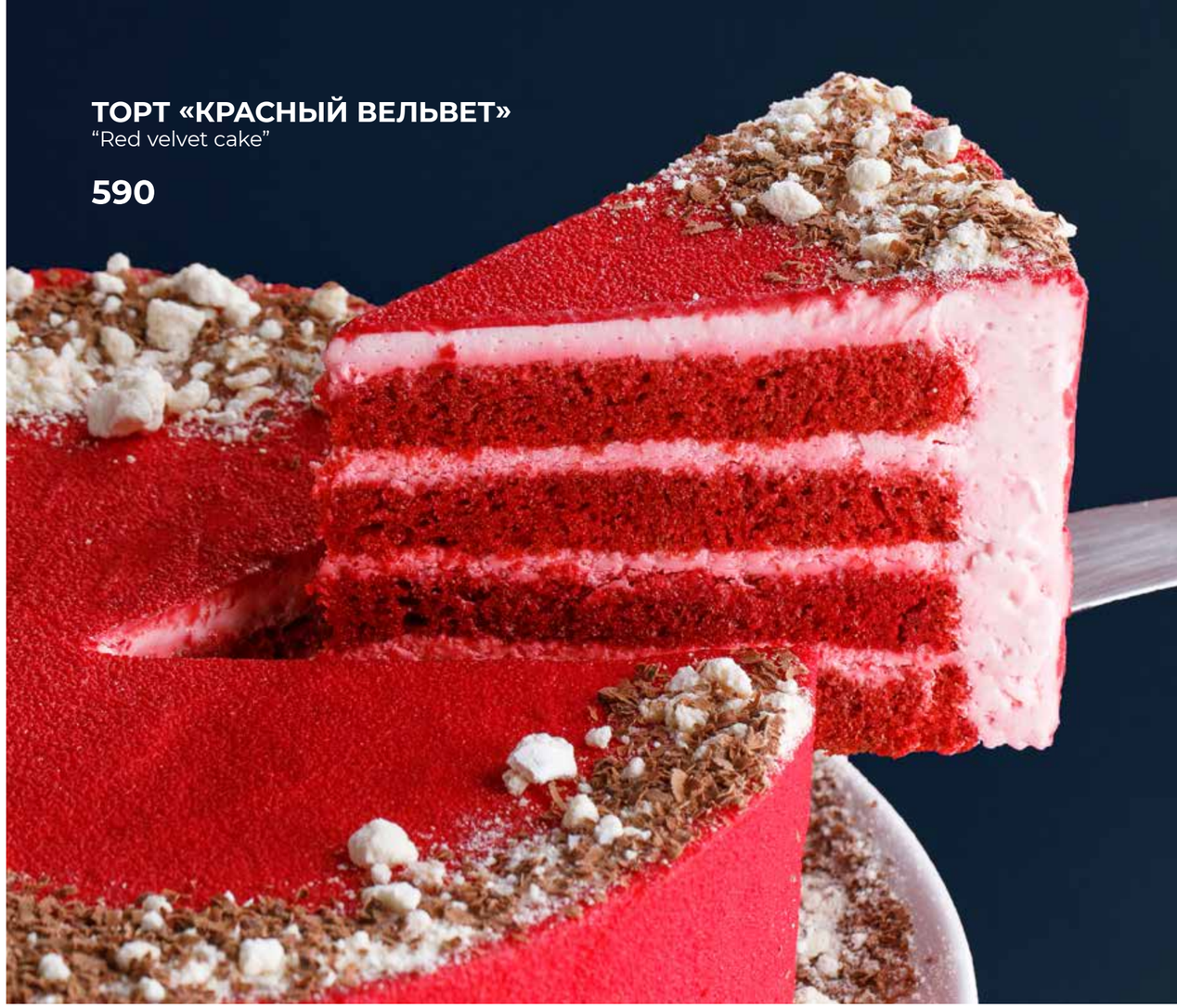
КОНФЕТА «ХРУСТЯЩЕЕ ПРАЛИНЕ» 150
“Crispy Praline” sweets

КОНФЕТА «ТРЮФЕЛЬ» 150
“Truffle” sweets

КОНФЕТА С МАЛИНОЙ
И ФИСТАШКОЙ 150
Sweets with raspberry and pistachio

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С МОРОЖЕНЫМ ИЗ ХАЛВЫ
Chocolate fondant
with halva ice-cream

590



ТОРТ «КРАСНЫЙ ВЕЛЬВЕТ»
“Red velvet cake”

590

СИЦИЛИЙСКАЯ ЛИМОННАЯ МЕРЕНГА
Sicilian lemon
meringue

590

МАНГОВЫЙ ДЕСЕРТ С МАРАКУЙЕЙ
Mango dessert
with passionfruit

590

«МЕДОВИК»
Medovik (honey cake)

490

МУСС ИЗ РЯЖЕНКИ С КЛУБНИКОЙ
Ryazhenka (baked
yogurt) mousse
with strawberry

590

РИБАЙ
MEAT & SHOW

GINZA
PROJECT
ginza.ru

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. Данное издание является рекламным материалом. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд и выходы могут отличаться от представленных в меню, со всей актуальной информацией можно ознакомиться в прейскуранте.

If you are allergic to any foods, please tell the waiter. This menu is an advertising material. The photos used elements of decor. Dish serving and outputs may differ from menu. Please check price list for actual information.