



Ristorante Italiano Asiatico

Слияние гастрономических культур Италии и Японии во владивостокском проекте от рестораторов Антонио Фреза и Ильи Сухих.

Два давних друга, партнера и крупного игрока на ресторанном рынке – Антонио Фреза (основатель Fresa's Restaurant Group) и Илья Сухих (создатель знаковых Супра и Zuma) – запустили мощный совместный проект Tiama.

В течение 10 лет Антонио и Илья вынашивали идею открыть совместный проект и сегодня мы рады представить вам классические итальянские блюда из локальных морепродуктов, элегантный сервис и продуманный до мелочей интерьер.

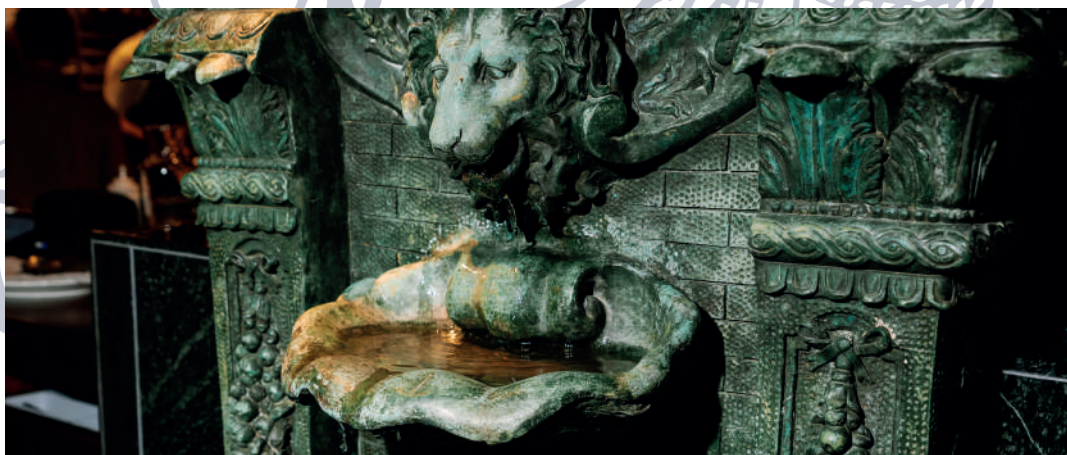
Мы объединили знойную горячую Италию и сдержанную и аскетичную Японию. Так, на стыке двух культур, родилась TiAMA. Перед нами стоит амбициозная задача – сформировать стандарт итальянской кухни в Приморском крае.

Мы надеемся на долгую дружбу с каждым из вас.

Ti amo

CASA TIAMA

Гостиная CASA DELLA TIAMA - идеальное пространство для вашего события. Секретная комната с видом на бухту Золотой рог подойдет для проведения камерных мероприятий с участием до 10 гостей



НАШ ФОНТАН ИСПОЛНЯЕТ ЖЕЛАНИЯ

Для этого нужно бросить одну лиру в фонтан
и потереть нос льва

1 Лира - 500Р

ATTENZIONE

Обращаем ваше внимание, последний заказ на кухню
мы принимаем до 23:00
Бар работает до 23:30

Телефон +7 (423) 259-24-34
Почта Tiama.vl@yandex.ru
Сайт Tiama.rest

ROYAL BAR

Tiama Piccolo

4500

Ассорти на двоих из 4 устриц, 2 видов
крудо из гребешка и тартаром из
креветки Ама Эби

Tiama Grande

10 500

Морское ассорти на 4 персоны из 8 устриц,
4 порций крудо из гребешка, тартара из
креветки Ама Эби и сашими из тунца Бигаї

RAW BAR

Устрица

690

Аквариум / за 1 шт.

Мы выловим и откроем ракушку из аквариума.
Официант подскажет, какой сорт
устрицы в наличии на сегодняшний день.

Крудо из гребешка с трюфельным Понзу

590

Крудо из гребешка с хурмой и соусом Юдзукоши

590

Морской еж

790

с соусом Понзу и перепелиным
желтком (3шт)

Карпаччо из тунца

1100

с каперсами и оливками Таджаски
с луком-шалот

Гранд карпаччо из дорадо

1500

с табаско, трюфельным
понзу и лимонным соусом

Трио тартар

1370

Тунец, гребешок и северная
креветка Ама Эби



Сыр с трюфелем (Италия) - полутвердый выдержанный сыр из овечьего
молока.

Каламата - широко признанный и очень любимый сорт греческих оливок,
которые произрастают на дереве Каламон и родом из региона Пелопоннес
на юге Греции.

Оливки Ночеллара-дель-Беличе (они же кастельветрано) мы привезли из
солнечной Сицилии, где их выращивают в долине реки Беличе.

ИТАЛЬЯНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Сыр с трюфельным медом

1500

Пожалуйста, уточните наличие сыров
у официанта

Ассорти оливок

350

Ночеллара и Каламата



Мортаделла

790

Итальянская вареная колбаса
родом из Болоньи



Сесина де вака

1200

с томатами и черным трюфелем



Хамон

2500

Подается с пан кон томате

Хамон Иберико Себо де Кампо - это высоко-
качественный сорванный окорок из задних
ног черных иберийских кабанов. Наш корта-
дор нарежет для вас хамон прямо у стола.

ROMANA TONTA PIZZA

Яркая пицца на тонком тесте с хрустящими поджаренными бортиками и сочной начинкой.

Капрезе	1050	Тартуфо	2100
Маргарита	650	Маргарита с пармой	1100
Прошутто фунги	900	Кватро формаджи	1100
Салями пиканте	950	Сальсичча чиполла	950

ПАСТА & РИЗОТТО

Ризотто аль Бароло с горгонзолой	750	Ризотто с говяжьими щечками	950
Ризотто Карнароли с морепродуктами	1200	Лазанья из шпинатного теста с соусом Болоньезе	680
Домашние спагетти алла китара с морепродуктами	1190	Домашние макарончини с рагу из утки	890
Домашние конкилье со сливочным соусом, фалангой краба и красной икрой	1500	Букатини с рагу Болоньезе	580
Равиоли с тыквой	620	Каламарата с крабом на 3-4 гостя за 1 кг краба*	5200
Домашние спагетти качо э пепе с биском	650		
Домашние мафальде с фондю из пармезана и черным трюфелем	1200		
Ригатони фламбе с лососем и красной икрой (шоу-подача на двоих)	2500		
Ньокки с трубачом и белыми грибами	890		
Лингвини с вонголе и морским ежом	1150		



ВИДЫ ПАСТ



Букатини



Конкилье



Спагетти



Лингвини



Мафальде



Макарончини



Трюфель 1 гр - 350

Мы можем добавить трюфель в ваше любимое блюдо

ЗАКУСКИ

Для наших брускетт используем домашний хрустящий хлеб, который мы выпекаем каждый день.

Брускетта с камчатским крабом, страчателлой и сладким помидором	550	Карпаччо из говядины с 36-месячным пармезаном и 12-летним бальзамическим уксусом	1650
Брускетта с кантабрийскими анчоусами и страчателлой	550	Классический тартар по-французки (шоу-подача на двоих)	2500
Брускетта со сладким помидором и оливковым маслом	350	Фритто мисто с командорским кальмаром и аргентинской креветкой, йогуртом и солеными лимонами	950
Брускетта с капонатой <i>Капоната - традиционное сицилийское рагу из баклажанов</i>	420	Пате из куриной печени с апельсиновым вареньем	390
Тонно Тоннато <i>с тунцом Бигай и соусом из тунца</i>	1100	Печеные перцы с соусом Тоннато	420
Баклажаны Пармиджано	590	Буррата со сладкими помидорами	950

САЛАТЫ

В салаты мы добавляем оливковое масло марки Lorenzo, которое изготавливается из оливок сорта Ночеллара-дель-Беличе. Вы можете выбрать оливки в качестве закуски из нашего меню.

Салат с камчатским крабом и кунжутным соусом гоме <i>Гоме - японский кунжутно-ореховый ароматный соус с шелковистой текстурой</i>	950	Салат по-каталански с аргентинскими креветками	1575
Салат со спелыми томатами, зеленым маслом и тыквенными семечками	490	Салат с теплой телятиной	990
Табуле с крудо из дорадо, йогуртом и сладким помидором <i>Табуле — восточный салат с кускусом и зеленью Крудо — это итальянский термин, в переводе "сырой", который относится к любому блюду, содержащему сырой ингредиент</i>	900	Цезарь Tiata (шоу-подача на двоих) <i>Цезарь по аутентичному итальянскому рецепту. Салат романо, окутанный настоящим соусом Цезарь и щедро посыпан свеженатертым пармезаном. Подаем с домашними крутонами. Приготовим у вашего стола и расскажем легенду.</i>	1850

СУПЫ

Бульон из цесарки с тортеллини	850	Чечевичный суп с аргентинскими креветками	520
Томатный суп с морепродуктами	900		



Пожалуйста, предупредите нас заранее о непереносимости определенных продуктов питания или аллергии.

ГОРЯЧЕЕ

Палтус по-милански <i>со сладкими помидорами и черным трюфелем</i>	1350	Тальятта из стриплойна <i>с соусом Пепеверде</i>	1900
Палтус по-лигурийски <i>с оливками Каламата и сливочным маслом</i>	1350	Щечки <i>с красным вином и картофельным пюре</i>	1350
Соте из вонголе с саке	790	Красные креветки за 100 г	1800
Осьминог по-сицилийски <i>с помидорами, каперсами и оливками таджаски</i>	2500	Карабинерос <i>Карабинерос — это дикая креветка, выловленная в Средиземном море. Ее отличает не только природный ярко-красный оттенок, но и крупный размер.</i>	
Ягненок <i>с морковью в соусе Демигляс</i>	1150		
Фаланга краба на пару за 100 г	520		



Трюфель 1 гр - 350
Мы можем добавить трюфель в ваше любимое блюдо

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре <i>с красной икрой</i>	420	Цветная капуста <i>с соусом Цезарь</i>	530
Шпинат <i>обжаренный на масле Бер нуазетт с пармезаном</i>	250	Картофель Тартуфо	370

ДЕСЕРТЫ

Домашний тиамамису <i>Подача при госте</i>	850	Шоколато	520
Лимончелло кейк	1100	Панна котта	550
Торт ди Алена	700	Конфеты дольчи каза:	
<i>Блинный торт с кремом англес в черничном соусе с Сычуаньским перцем и сусальным золотом. Назван в честь его автора, шеф-кондитера сети Fresa's group - Алены Офицеровой. Соус мы подаем отдельно и добавляем его прямо на вашем столе.</i>		<i>Кофе</i>	150
		<i>Лимон</i>	150





В работе с локальными продуктами мы используем итальянские техники приготовления блюд с азиатским акцентом, такое сочетание вы не найдете ни в одном ресторане мира.

Важнейшими элементами в итальянской кухне являются оливковое масло, бальзамический уксус и, конечно же, пармезан. Итальянские деликатесы в меню TiAMA - это особые мясные позиции и Кантабрийский анчоус. К выбору этих продуктов мы подходим с особой тщательностью, ведь их качество во многом определяет вкус блюда.

Оливковое масло **Lorenzo** изготавливается из оливок сорта Ночеллара-дель-Беличе, отличающихся мягким вкусом, собранных вручную в западной и центральной частях острова Сицилия.

Бальзамический уксус **Giusti** производится в соответствии с уникальным методом, запатентованным как «рецепт Джузеппе Джусти» в 1863 году, и выдерживается в старинных погребах города Модена на протяжении 12 лет. Его вкус идеально сбалансирован, а качество подтверждается отличительным знаком D.O.P.

Грана падано - твердый итальянский сыр из коровьего молока, производимый только в Паданской равнине от Пьемонта до Венето. Grana на итальянском «зерно», что намекает на зернистую структуру сыра, а Padano, происходит от реки По.

Сесина де вака - сыровяленый премиальный окорок молодого ягнёнка. Производится в провинции Леон, на высоте более 1000м над уровнем моря, в сухом испанском климате. Чистый протеин и источник гемоглобина.

Вареная колбаса родом из Болоньи из свиного фарша с добавлением фисташки носит название **Мортаделла**. Рекомендуем в качестве закуски к плотным винам.

Хамон Иберико Себо де Кампо - это высококачественный сыровяленый окорок из задних ног черных иберийских кабанов. С момента подготовки кабана до попадания хамона в ресторан проходит минимум 7 лет. Себо де Кампо означает свободный выпас кабанов и желудевый откорм, а это сильно влияет на вкус продукта и на его мраморность.

Мы привезли для вас лучшие в мире **анчоусы**, выловленные вдоль всего побережья северной провинции Испании – Кантабрии, и законсервированные по особой итальянской технологии.

**Обращаем ваше внимание, последний заказ на кухню мы принимаем до 23:00
Бар работает до 23:30**



Мы рады получить обратную связь

FRESA'S
RESTAURANT GROUP

