

Устриці

Фін де клер має яскраво виражений солонувато-йодовий присмак	1 / 6 шт	89/497
Ірландська «Святий Патрік» м'ясиста з ароматом моря і смаком лісового горіху	1 / 6 шт	95 / 510

Для старту

Паштет з курячої печінки подаємо з карамелізованою цибулею і хрусткою чабаткою	100/30/70	112
Форшмак по-одеськи з хрусткими грінками з бородинського хліба та вершковим маслом з пряними травами	170	97
Оселедець з молодою картоплею і маслом подаємо з маринованою червоною цибулею	220	150
Цукіні гриль з рікоттою, в'яленими томатами з базиліковим Песто	200	195
Сет італійських сирів Грано Подана, Прима Донна, Горгондзола Дольче, Козячий, інжирний джем	160/70	298
Сет м'ясних антипасті Прошутто, Копа, саямі Мілано, Брезола	160	285
Карпачо з лосося у медово-гірчичному соусі з пармезаном і руколою	160	289
Карпачо з витриманої яловичини з трюфельним соусом та пармезаном	180	197
Тартар з лосося і авокадо з соусом Цитронет	220	269
Тартар з телятини з трюфельною заправкою з перепелиним яйцем і пармезаном	220	245
Ікра щуки подаємо з хрусткою чабаткою	100/70	325

Моцарела домашнього приготування

Моцарела Бурата мішечок, наповнений м'якою вершковою крем-начинкою, зробленою зі шматочків Моцарели та вершків	1 шт	138
Моцарела з коров'ячого молока М'який сир ніжним вершковим смаком	1 шт	99

НА ВИБІР ДО МОЦАРЕЛИ:

Оливки фермерського засолу	100	89
Томати Черрі зі свіжою руколою	70/30	75
Домашній соус Песто	30	48
Анчоуси	30	72
В'ялені томати	50	65



Салати

Цезар з соковитим курчам на грилі з листям салату, томатами, хрусткими крутонами, перепелиними яйцями під домашнім соусом	260	178
Цезар з тигровими креветками з листям салату, томатами, хрусткими крутонами, перепелиними яйцями під домашнім соусом	260	245
Теплий мангал-салат з телятиною з цукіні, перцем, печерицями, кукурудзою та зеленим салатом та йогуртовою заправкою	280	226
Салат з фермерськими томатами та Старчателою з власної сироварні з червоною цибулею та домашнім маслом	250	169
Салат зі свіжим тунцем, соковитим грейпфрутом та авокадо з соусом Цитронет	240	295
Салат з ростбіфом, запеченим в хоспері з міксом салату, запеченим перцем та медово-гірчичною заправкою	230	197
Салат з Буратою із власної сироварні подаємо з трьома видами томатів, домашнім Песто та бальзаміком	330	199

Брускети

Брускети з печеним перцем та домашнім Песто	150	97
Брускети з лососем та авокадо готуємо на підсушеній у хоспері світлій чабаті	150	169
Брускети з ростбіфом овочі запікаємо на мангалі та подаємо з соковитим ростбіфом су-від	160	125

Тарячі закуски

Курячі крильця Буфало з сирним соусом Дор блю	280/40	147
Смажені кундюми з домашньою бринзою подаємо зі сметаною	170	125
Смажені кундюми з бараниною подаємо з домашньою аджикою	170	145
Кутаби з бараниною трикутники з тіста з соковитою начинкою	200	165
Кутаби з креветкою і страчателою трикутники з тіста з соковитою начинкою	150	175
Хрускіт з курчам і сметаною хрускі трубочки з курчам та овочами	150	175
Гриль-лаваш з моцарелою, томатами і зеленню запечений на вогні лаваш з сиром та соковитими томатами	220	97
Телячий язик на грилі з грибами подається з цибулею і грибним соусом	150/120	295
Мідії Чилійські з густим вершково-винним соусом та з хрусткою чабаткою	500/50	348

Супи

Бульйон курячий з домашньою локшиною та перепелиним яйцем	300	95
Літня окрошка з язиком на кефірі з гірчицею та хрінном	300	155
Домашній червоний борщ з телятиною подається зі сметаною, салом, зеленню та бородинським хлібом	300	145

Паста і Різото

Спагеті Карбонара домашня паста з класичним соусом та беконом	300	189
Фетучіні з тигровими креветками з цукіні, томатами Черрі та томатною сальсою	340	245
Лазанья Болоньезе готуємо з рубленою телятиною, овочами та томатним соусом	350	248
Равіолі з кроликом у вершково-трюфельному соусі	280	225
Різото з білими грибами та трюфельним ароматом з вершковим соусом та пармезаном	340	195

М'ясо та птиця

Шашлик з курчати соковите м'ясо з вогню	100	99
Шашлик зі свинини соковите м'ясо з вогню, рекомендуємо з соусом BBQ	100	120
Шашлик з телятини ніжна вирізка	100	155
Кебаб з телятини та свинини подаємо з овочевим міксом та соусом BBQ	200/80	199
Кебаб з соковитого курчати подаємо з овочевим міксом та соусом BBQ	200	189
Домашні котлетки з телятини подаємо з картопляним пюре та овочами	320	210
Кролик у сметанному соусі з овочевим фрікасе	350	310

М'ясо з хосперу

М'ЯСО НА КІСТОЧЦІ

Каре ягня Нова Зеландія * подаємо з часниковим мармеладом	100	330
Каре телятини * подаємо з часниковим мармеладом	100	155

СТЕЙКИ

Філе міньйон * рекомендуємо прожарку медіум	100	179
Стейк Рібай Австралія * 221 день зернового відкорму	100	365
Рібай * Україна 21 день сухої витримки	100	169
Нью-Йорк стріплоін * подаємо із запеченим часником	100	169

* ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження м'яса. Середня вага стейка від 300 г

РЕКОМЕНДУЄМО СОУС

Барбекю, Аджика, Сирний, Шафрановий, Тартар, Грибний домашнього приготування	50	45
--	----	----

НА КОМПАНІЮ

Сет м'ясний на двох: шашлик з курячих стегенець, свинячий ошийок, кебаб, овочі гриль	600/200	695
Сет м'ясний на чотирьох: стейк Рібай (Україна), шашлик з курячих стегенець, свинячий ошийок, каре телятини, овочі гриль	1000/200	1190

RIVER grill

КАФЕ У ПАРКУ

Риба та Морепродукти приготовані на грилі

Дорадо запікаємо цілу рибу у хоспері	1 шт	365
Скумбрія подаємо з овочами гриль	1шт/100	247
Райдужна форель з запеченими овочами та шпинатом	370	350
Стейк з лосося * приготований на вогні до золотистої скоринки	100	178
Стейк з тунця * соковитий стейк дикого тунця	100	225
Чорноморські рапани у винно-вершковому соусі з цибулею, томатами та хрусткою чабатого	200/50	298
Соте з морепродуктів у вершковому-томатному соусі Кальмар, восьминіг, лосось, тигрові креветки та мідії	450/50	679
Соковита котлета зі щуки з молодю картоплею та зеленню	320	265
Гребінці * смажені до золотистої скоринки	100	235
Тигрові креветки * рекомендуємо додати шафрановий соус	100	319
Щупальця восьминога * готуємо на грилі	100	398
* ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту		
НА КОМПАНІЮ		
Плато морепродуктів на двох шашлик з лосося, восьминіг, креветка, аспарагус	600/50	1190
Плато морепродуктів на чотирьох кальмар, тунець, тигрові креветки, восьминіг, гребінець, аспарагус	1200/100	2490

Тарніри

Запечена картопля на грилі приготована на відкритому вогні	200	35
Молода картопля відварна із зеленню та вершковим маслом	200	45
Шпинат з часником та маслом вершковим	150	85
Кукурудза приготована на відкритому вогні	100	49
Овочі на грилі солодкий перець, печериці, цукіні, баклажан	200	95
Аспарагус приготований на відкритому вогні	100	198

Випічка

Хлібний кошик хрустка чабата та грісіні	100	45
Грісіні готуємо з пармезаном	100	49

Десерти

Морозиво ванільне, шоколадне, ягідне, крем-лимончело морозиво власного приготування	50	48
Сорбети: манго, полуниця з м'ятою сорбети власного приготування	50	55
Пана кота подаємо з пюре маракуї, хрустким бісквітним печивом та ягодами	260	158
Крем-брюле з манговим сорбетом	100/50	145
Домашній тірамісу з сиру маскарпоне та найніжнішого печива савоярді	200	160
Фірмовий десерт River Grill ніжний вершково-ягідний мус з присмаком гіркого шоколаду	210	168
Шоколадний фондан подаємо з ванільним морозивом	100/50	140
Десерт Павлової зі свіжими ягодами та маракуєвим соусом	140	155
Наполеон як у дитинстві подаємо з карамеллю	120/30	99