

RIVER
grill

Меню

Устриці

Фін де Клер №2

1 шт

150

Має яскраво виражений солоно-йодовий присмак

Для старту

Курячий паштет з бріюш та вишневим компоте	120/60/50	270
Форшмак по-одеськи подаємо з хрусткими грінками з бородинського хліба та вершковим маслом з пряними травами	170	210
Сет італійських сирів Грано Подано, Пріма Донна, Горгонзола Дольче, Асіаго, мед	160/70	490
Сет м'ясних антипасті Прошутто, Копа, салямі Мілано, салямі Наполі Піканте	160	490
Карпачо з лосося у медово-гірчичному соусі з пармезаном і руколою	160	510
Карпачо з витриманої яловичини з трюфельним соусом та пармезаном	180	430
Тартар з телятини з трюфельним крем-сиром	170/70	480
Тартар з лосося з кремом з баклажана	150/50	460
Соління домашні: капуста, помідори, огірок	300	245
Тарілка домашніх м'ясних делікатесів буженина, ростбіф, ковбаса, сало та гірчиця	160/30	510
Ікра червона	60/60	860

Моцарела домашнього приготування

Моцарела Бурата з власної сироварні	1 шт	199
Мішечок, наповнений м'якою вершковою крем-начинкою, виготовленою зі шматочків Моцарели та вершків		
Моцарела з власної сироварні	1 шт	145
М'який сир з ніжним вершковим смаком		
Сет сирів з власної сироварні:	600	480
Моцарела, Бурата, Страчатела подається з соусом песто		

Салати

Салат Грецький	250	330
з в'яленими томатами та каперсами		
Салат з кальмаром,	280	380
запеченою картоплею, листям салату та соусом песто		
Салат з тигровими креветками,	200	480
руколою, авокадо, томатами чері та пармезаном		
Салат з морепродуктами,	225	410
руколою та мусом з авокадо		
Салат з ростбіфом	230	390
та білими грибами		
Цезар з соковитим курчачим на грилі	260	330
з листям салату, томатами, хрусткими крутонами, перепелиними яйцями під домашнім соусом		
Салат з підкопченою качиною грудкою,	270	540
запеченим бататом та грушею "Малібу"		
Салат з буратою із власної сироварні	330	385
подаємо з трьома видами томатів, домашнім песто та бальзаміком		

Брускети

Брускета з лососем	190	345
та соусом крем-чилі		
Брускета з сиром страчатела	200	195
та в'яленими томатами		
Брускета з ростбіфом	160	185
з запеченим цукіні, подаємо з соковитим ростбіфом су-від		
Брускета з підкопченою качиною грудкою	200	350
та грушею "Малібу"		

Тарячі закуски

Устриці запечені з сиром горгонзола та пармезаном	3шт	495
Печені перці "Капі" з сиром страчатела	270	325
Сир халумі з полуницею, вишневим компоте та горіхом фундук	250	420
Гриль-лаваш з моцарелою, томатами і зеленню запечений на вогні лаваш з сиром і соковитими томатами	220	195

Супи

Бульйон курячий з домашньою локшиною та перепелиним яйцем	300	139
Домашній червоний борщ з телятиною подаємо зі сметаною	300	199
Тайський суп з лососем, креветками та кальмаром	300	425
Окрошка з креветками	340	420
Окрошка з куркою та телятиною	350	295

Паста і ризотто

Спагеті Карбонара домашня паста з класичним соусом та беконом	300	315
Пенне з куркою та сиром чеддер	270	330
Фетучіні з тигровими креветками з цукіні, томатами чері та томатною сальсою	340	395
Ризотто з білими грибами та трюфельним ароматом з вершковим соусом і пармезаном	340	410

Основні страви

Філе дорадо з бобами едамаме та соусом бер блан	210	510
Медальони з індички в панчетті	300	550
Телячі щічки з пюре з батата та димною цибулею	300	560
Соковита телятина з запеченим бататом та перцевим соусом	250/50	580
Біфштекс з телятини з яєчною з карамелізованою спаржевою квасолею та соусом з білих грибів	340	520
Карамелізована печінка на подушці з картопляного пюре	300	260
Тигрові креветки в солодкому чілі	250	655

М'ясо та птиця

Шашлик з курчати соковите м'ясо з вогню	100	155
Шашлик зі свинини соковите м'ясо з вогню, рекомендуємо з соусом BBQ	100	185
Шашлик з телятини ніжна вирізка	100	310
Ребра барбекю*	100	185
Люля-кебаб з курча та пряним соусом	240	280
Шашлик з індички соковите м'ясо з вогню	100	210
Половинка курчати з хрусткою скоринкою з томатами	200/100/40	550

М'ясо з хосперу

М'ЯСО НА КІСТОЧЦІ

Каре телятини * подаємо з часниковим мармеладом	100	245
---	-----	------------

СТЕЙКИ

Філе мінйон * рекомендуємо прожарку медіум	100	280
Стейк Рібай (Аргентина) *	100	550

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

НА КОМПАНІЮ

Сет м'ясний на компанію:

900/300

1525

запечені свинячі ребра, кебаб з курча, шашлик з індички, каре телятини, картопля запечена, соус барбекю і пряний соус

Риба та морепродукти приготовані на грилі

Дорадо запікаємо цілу рибу в хоспері	1 шт	445
Гребінці *	100	780
Щупальця восьминога *	100	850
Тигрові креветки*	100	570
Стейк з лосося * приготований на вогні до золотистої скоринки	100	350

* ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту

РЕКОМЕНДУЄМО СОУС

Барбекю / Аджика / Сирний домашнього приготування	50	80
---	----	----

Гарніри

Запечена картопля на грилі приготована на відкритому вогні	200	95
Кукурудза приготована на відкритому вогні	100	89
Картопля фрі	150	115
Запечений хрусткий батат	180	225
Овочі на грилі солодкий перець, печериці, цукіні, баклажан	200	255
Аспарагус на грилі	100	320
Картопля молода відварена з вершковим маслом та зеленню	200	130

Випічка

Хлібний кошик
хрустка чіабата

100 75

Десерти

Крем-брюле з манговим сорбетом	100/50	225
Чізкейк Баскський з грушею	260	230
Цитрусова тарта з бергамотом та каламансі з меренгою	160	230
Чізкейк капучино з карамельним ганашем та ванільною еспумою	220	260
Мільфей з шоколадним ганашем, фісташковим кремом та сезонними ягодами	200	290
Шоколадний фондан подаємо з ванільним морозивом	100/50	240
Морозиво ванільне, шоколадне власного приготування	50	80
Сорбети манго, полуниця з м'ятою власного приготування	50	80