



RIVER *grill*

ESTD.2019

МЕНЮ

MADE IN KYIV

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
Тар-тар з тунця з імбирним соусом та гуакамоле	235	595
Сет італійських сирів Грано Подано, Пріма Донна, Горгонзола Дольче, Асіаго, мед	160/70	490
Сет м'ясних антипасті Прошутто, Копа, саямі Мілано, саямі Наполі Піканте	160	490
Карпачо з лосося у медово-гірничному соусі з пармезаном і руколою	160	510
Карпачо з витриманої яловичини з імбирним соусом та пармезаном	180	530
Тартар з телятини з трюфельною пана котю	170/70	470
Тартар з лосося з кремом з баклажана	150/50	520
Соління домашні: капуста, огірки, томати та слива	405	360

МОЦАРЕЛА ДОМАШНЬОГО ПРИГОТУВАННЯ

Моцарела Бурата з власної сироварні Мішечок, наповнений м'якою вершковою крем-начинкою, виготовленою зі шматочків Моцарели та вершків	1 шт	199
Моцарела з власної сироварні М'який сир з ніжним вершковим смаком	1 шт	145

САЛАТИ

Салат Грецький з в'яленими томатами та каперсами	250	330
Салат з креветками та лаймово-імбирною заправкою	220	480
Зелений салат з індичкою, авокадо та артишоками	260	445
Салат з сиром халумі та креветками	265	495
Цезар з соковитим курчам на грилі з листям салату, томатами, хрусткими крутонами, перепелиними яйцями під домашнім соусом	260	330
Салат з буратою із власної сироварні подаємо з трьома видами томатів, домашнім песто та бальзаміком	330	385
Теплий салат з гриль-телятиною, копченою страчателою та артишоками	290	540
Салат з морепродуктами, обсмаженими в білому вині	230	595
NEW Салат з тунцем на грилі, спаржевою квасолею та артишоками	245	620

БРУСКЕТИ

NEW Брускета з лососем бебі шпинатом, томатами чері та авокадо мусом	230	395
NEW Брускета з ростбіфом печеним болгарським перцем, пармезаном та соусом Поло Тонато	200	395
NEW Брускета з прошуто маринованою сливою, в'яленими томатами та соусом Горгонзола	210	320

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Камамбер з інжирним джемом
та малиновим кюлі

275 445

Чилійські мідії
в соусі горгонзола з хрусткою чіабатою

260/60 480

Креветки темпура
з соусом манго-айолі

190 350

Сир халумі з трюфельним медом та ягодами

250 440

Гриль-лаваш з моцарелою, томатами і зеленню
запечений на вогні лаваш з сиром і соковитими томатами

220 195

СУПИ

Булйон курячий
з домашньою локшиною та перепелиним яйцем

300 145

Домашній червоний борщ з телятиною
подаємо зі сметаною

300 225

**Тайський суп з лососем, креветками
та кальмаром**

300 425

Смаколики до борща:
генеральське сало, зелень, часник, перець гострий,
бородинський хліб

60 105

NEW Окрошка з креветками

285 295

NEW Окрошка з телячим язиком

305 265

NEW Крем-суп з кореня селери
з креветкою, сиром горгонзола та кімчі соусом

290 285

ПАСТА І РИЗОТТО

Спагеті Карбонара
домашня паста з класичним соусом та беконом

300 335

Вершковий фетучіні з креветками
з томатами черрі та зеленню

260 410

Ризотто чотири сира

300 315

Паста з кроликом та грибами
у вершковому соусі

340 485

Паста з куркою
та сиром горгонзола

320 325

Ризотто з білими грибами та трюфельним ароматом
з вершковим соусом і пармезаном

340 450

ОСНОВНІ СТРАВИ

Соковите філе дорадо з артишоками, чорними оливками та томатами чері	250	620
Антрекот зі свинини * з печеною картоплею	100	175
Томлені телячі щічки з трюфельною полентою	390	565
Томлений кролик з картопляним пюре та грибами	320	545
Тигрові креветки в солодкому чілі	250	655
Телячий язик на грилі з гливами у вершковому соусі	170	335

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	390
Ребра барбекю зі свинини*	100	195
Ребра барбекю з яловичини*	100	210
Люля-кебаб з курча та пряним соусом	240	290
Шашлик з індички соковите м'ясо з вогню	100	210
NEW Бургер з соковитою яловичиною на грилі та картопляними діпами	305/150/50	560
NEW Біфштекс з телятини та сиром чедер	310	565

КОВБАСКИ НА ГРИЛІ

NEW Ковбаски на грилі з дикого кабана «Іспанські»	100/40	290
NEW Ковбаски на грилі з оленини «Каєнські»	100/40	290
NEW Ковбаски на грилі з козулі «Блек Голд»	100/40	310
NEW Ковбаски на грилі з оленини «Прованс»	100/40	290

*ціна вказана за 100 г продукту, підготовленого до смаження

М'ЯСО З ХОСПЕРУ

М'ЯСО НА КІСТОЧЦІ

Каре телятини * подаємо з часниковим мармеладом	100	255
СТЕЙКИ		
Філе міньйон * рекомендуємо прожарку медіум	100	390
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: запечені свинячі ребра, кебаб з курча, шашлик з індики, каре телятини, картопля запечена, соус барбекю і пряний соус	900/300	1700
Сет ковбасок з дичини: ковбаски гриль з козулі "Блек Голд", з дикого кабана "Іспанські", з оленини "Прованс", з оленини "Каєнські"	420/160/30/30	1450

NEW

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ ПРИГОТОВАНІ НА ГРИЛІ

Дорадо запікаємо цілу рибу в хоспері	1 шт	510
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

NEW	Аспарагус на грилі з пармезаном	100	335
	Запечена картопля на грилі приготована на відкритому вогні	200	95
	Картопляне пюре з сиром страчатела та пармезаном	180	135
	Кукурудза приготована на відкритому вогні	100	89
	Картопля фрі	150	125
	Овочі на грилі солодкий перець, печериці, цукіні, баклажан	200	255
	Смажена картопля з грибами гливами та печерицями	335	335
NEW	Картопляні діпи фрі	150	115

ВИПІЧКА

Хлібна тарілка з трюфельним маслом	170	150
Грісіні	100	95

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	280
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
Наполеон	150	190
Сирники із заварним кремом і сезонними ягодами	250	285

