



RIVER
grill

ESTD.2019

МЕНЮ

MADE IN KYIV

СНІДАНКИ

Сніданки діють з 11:00 до 14:00

Сніданок з лососем, яйцями пашот та мусом з авокадо	315	495
Сніданок з куркою та овочами гриль	425	420
Тост з ростбіфом та яйцями пашот	345	475
Скрембл з горгонзолою та авокадо	220	295
Омлет з грибами гливами та страчателою	280	245
Вівсянка з яйцем пашот, пармезаном та трюфельною пастою	330	225
Вівсянка на кокосовому молоці з сезонними ягодами та попкорном з насіння	340	235
Сирники з заварним кремом та сезонними ягодами	250	285

ДОБАВКИ ДО СНІДАНКУ НА ВИБІР:

Креветки	100	185
Лосось с/с	50	195
Авокадо	50	85
Пармезан	30	49
Ростбіф	50	155
Полуниця	50	50
Лохина	50	90

УСТРИЦІ

Фін де Клер №2

Має яскраво виражений солоно-йодовий присмак

1 шт

150

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-гірчичному 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

та авокадо

135/15

520

МОЦАРЕЛА ДОМАШНЬОГО ПРИГОТУВАННЯ

Моцарела Бурата з власної сироварні Мішечок, наповнений м'якою вершковою крем-начинкою, виготовленою зі шматочків Моцарели та вершків	1 шт	199
---	------	-----

САЛАТИ

Салат Грецький з в'яленими томатами та каперсами	250	330
Зелений салат з індичкою, авокадо та артишоками	260	475
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
Салат з морепродуктами, обсмаженими в білому вині	230	595
NEW Салат з тунцем на грилі, спаржевою квасолею та артишоками	245	645
NEW Салат з телятиною та овочами на грилі	250	565
NEW Салат з авокадо та креветками	240	480

БРУСКЕТИ

Брускета з лососем бебі шпинатом, томатами чері та авокадо мусом	230	395
Брускета з ростбіфом печеним болгарським перцем, пармезаном та соусом Поло Тонато	200	380
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

190 450

Сир халумі з трюфельним медом та ягодами

250 440

Гриль лаваш з сиром чедер,
моцарелою, томатами та зеленню

245 210

СУПИ

Бульйон курячий
з домашньою локшиною та перепелиним яйцем

300 165

Домашній червоний борщ з телятиною
подаємо зі сметаною

300 235

Тайський суп з лососем, креветками
та кальмаром

300 425

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

60 120

NEW Грибний крем-суп з креветками
та попкорном із каперсів

350 335

ПАСТА І РИЗОТТО

Спагеті Карбонара
домашня паста з класичним соусом та беконом

300 355

Вершковий фетучіні з креветками
з томатами черрі та зеленню

260 430

Ризотто чотири сира

300 345

Паста з кроликом та грибами
у вершковому соусі

340 485

Паста з куркою
та сиром горгонзола

320 345

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

340 465

ОСНОВНІ СТРАВИ

	Антрекот зі свинини * з печеною картоплею	100	175
	Томлені телячі щічки з трюфельною полентою	390	595
	Томлений кролик з картопляним пюре та грибами	320	545
	Тигрові креветки в солодкому чілі	250	595
NEW	Телячий язик з грибами гливами, болгарським перцем та спаржевою квасолею	230	395
NEW	Соковита котлета зі свинини, смажена в хоспері подається з салатом з томатів	285	365

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

	Шашлик з курчати соковите м'ясо з вогню	100	170
	Шашлик зі свинини соковите м'ясо з вогню, рекомендуємо з соусом BBQ	100	225
	Шашлик з телятини ніжна вирізка	100	390
	Ребра барбекю зі свинини*	100	195
	Люля-кебаб з курча та пряним соусом	240	290
	Шашлик з індички соковите м'ясо з вогню	100	235
	Бургер з соковитою яловичиною на грилі та картопляними діпами	305/150/50	590
NEW	Біфштекс з моцарелою на картопляно-трюфельній подушці	360	585
NEW	Качина грудка* смажена в хоспері, подаємо з соусом дзадзикі	100	265

*ціна вказана за 100 г продукту, підготовленого до смаження

КОВБАСКИ НА ГРИЛІ

	Ковбаски на грилі з дикого кабана* «Іспанські»	100/40	290
	Ковбаски на грилі з оленини* «Каєнські»	100/40	290
	Ковбаски на грилі з козулі* «Блек Голд»	100/40	310
	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 індички, 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	1550

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ ПРИГОТОВАНІ НА ГРИЛІ

Дорадо запікаємо цілу рибу в хоспері	1 шт	550
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
Дзадзикі	50	75

ГАРНІРИ

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 гливками та печерицями	335	335
NEW Картопляні діпи фрі	150	125

ВИПІЧКА

Хлібна тарілка з трюфельним маслом	170	150
Грісіні	100	95

ДЕСЕРТИ

NEW Фірмовий чізкейк River Grill	230	330
Крем-брюле з манговим сорбетом	100/50	225
Цитрусова тарта з бергамотом та каламансі з меренгою	160	230
Чізкейк капучино з карамельним ганашем та ванільною еспумою	220	280
Шоколадний фондан подаємо з ванільним морозивом	100/50	240
Морозиво ванільне, шоколадне власного приготування	50	90
Сорбети манго, полуниця з м'ятою власного приготування	50	80
Наполеон	150	190
Сирники із заварним кремом і сезонними ягодами	250	285
Полунично-базиліковий чізкейк	160	275

