



RIVER
grill

ESTD.2019

МЕНЮ

MADE IN KYIV

СНІДАНКИ

Сніданки діють з 12:00 до 15:00

Сніданок з лососем, яйцями пашот та мусом з авокадо	315	495
Сніданок з куркою та овочами гриль	425	450
Омлет з грибами гливами та страчателою	280	310
Шакшука овочева	400/60	265
Шакшука з куркою	400/60	345
Шакшука з креветкою	400/60	425
Сирники з заварним кремом та сезонними ягодами	250	285

ДОБАВКИ ДО СНІДАНКУ НА ВИБІР:

Креветки	100	250
Лосось с/с	50	195
Авокадо	50	100
Пармезан	30	80
Ростбіф	50	180

БІЗНЕС ЛАНЧІ

Бізнес ланчі діють з 12:00 до 16:00
з понеділка по п'ятницю

БІЗНЕС ЛАНЧ №1 Борщ з телятиною, паста болоньєзе та овочевий салат	920	520
БІЗНЕС ЛАНЧ №2 Суп Том ям з лососем та печерицями, паста з креветками та зелений салат з соусом Цезар	765	520
БІЗНЕС ЛАНЧ №3 Бульйон курячий, шашлик з курчати та овочами на грилі, салат з томатами та копченою страчателою	885	520

УСТРИЦІ

Фін де Клер №2

Має яскраво виражений солоно-йодовий присмак

1 шт

170

ДЛЯ СТАРТУ

Курячий паштет з бріюш

та вишневим компоте

120/60/50

280

Тар-тар з тунця

з імбирним соусом та гуакамоле

235

595

Сет м'ясних антипасті

Прошутто, Копа, салямі Мілано, салямі Наполі Піканте

160

530

Карпачо з лосося

у медово-гірничному соусі з пармезаном і руколою

160

530

Карпачо з витриманої яловичини

з імбирним соусом та пармезаном

180

570

Тартар з телятини

з трюфельним ароматом та медово-гірничною заправкою

225

560

Тартар з лосося

та авокадо

135/15

530

Сет італійських сирів з трюфельним медом

Сир Брі, сир Горгонзола, сир Молітерно з трюфелем, сир Аль Бароло, подаємо з полуницею, грецьким горіхом, виноградом та трюфельним медом

275

795

МОЦАРЕЛА ДОМАШНЬОГО ПРИГОТУВАННЯ

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

САЛАТИ

Салат Грецький	250	345
з в'яленими томатами та каперсами		
Зелений салат з індичкою,	260	560
авокадо та артишоками		
Цезар з соковитим курчам на грилі	260	375
з листям салату, томатами, хрусткими крутонами, перепелиними яйцями під домашнім соусом		
Салат з буратою із власної сироварні	330	420
подаємо з трьома видами томатів, домашнім песто та бальзаміком		
Салат з тунцем на грилі,	245	645
спаржевою квасолею та артишоками		
Салат з телятиною	250	650
та овочами на грилі		
Салат з авокадо та креветками	240	540
Салат з морепродуктами	230	740
обсмаженими в білому вині		

БРУСКЕТИ

Брускета з лососем	230	445
бебі шпинатом, томатами чері та авокадо мусом		
Брускета з ростбїфом	200	420
печеним болгарським перцем, пармезаном та соусом Поло Тонато		
Брускета з прошуто	210	390
маринованою сливою, в'яленими томатами та соусом Горгонзола		

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Запечений камамбер з інжирним джемом	240	465
Креветки темпура з соусом манго-айолі	190	520
Сир халумі з трюфельним медом та ягодами	250	440
Гриль лаваш з сиром чедер, моцарелою, томатами та зеленню	245	230

СУПИ

Бульйон курячий з домашньою локшиною та перепелиним яйцем	300	180
Домашній червоний борщ з копченою сливою та ребром зі свинини	480/40	320
Том ям з морепродуктами	400	520
Гарбузово-кукурудзяний крем-суп подаємо з шашличком з креветки та індички	320/65	350

ПАСТА І РИЗОТТО

Спагеті Карбонара домашня паста з класичним соусом та беконом	300	375
Вершковий фетучіні з креветками з томатами черрі та зеленню	260	475
Ризотто чотири сира	300	385
Паста з кроликом та грибами у вершковому соусі	340	520
Паста з куркою та сиром горгонзола	320	395
Ризотто з білими грибами та трюфельним ароматом з вершковим соусом і пармезаном	340	485
Паста з томленою свининою	300	385

ОСНОВНІ СТРАВИ

Антрекот зі свинини * з печеною картоплею	100	195
Томлений кролик з картопляним пюре та грибами	320	630
Тигрові креветки в солодкому чілі	250	630
Телячий язик з грибами гливами, болгарським перцем та спаржевою квасолею	230	485
Соковита котлета зі свинини, смажена в хоспері подається з салатом з томатів	285	365
Дорадо по-сицилійськи	350	720
Телячі щічки з перцевим соусом та гарбузовим кремом	320	660
Качина ніжка з грибами гливами	315	490
Голубці з телятиною	285	460

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

Шашлик з курчати соковите м'ясо з вогню	100	215
Шашлик зі свинини соковите м'ясо з вогню, рекомендуємо з соусом BBQ	100	275
Шашлик з телятини ніжна вирізка	100	460
Шашлик з індички соковите м'ясо з вогню	100	265
Люля-кебаб з курча та пряним соусом	240	310
Люля кебаб з соковитої яловичини	265/40	560
Ребра барбекю зі свинини*	100	230
Чалагач*	100	195
Бургер з соковитою яловичиною на грилі та картопляними діпами	305/150/50	710
Запечена домашня ковбаса з телятини	310/140/40	760

*ціна вказана за 100 г продукту, підготовленого до смаження

М'ЯСО З ХОСПЕРУ

М'ЯСО НА КІСТОЧЦІ

Каре телятини Нова Зеландія* 100 455

СТЕЙКИ

Філе міньйон * 100 430
рекомендуємо прожарку медіум

Стейк Рібай (Аргентина) * 100 780

* 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 2300

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

NEW

Сет рубленого м'яса 645/40/40 1400

люля кебаб з курчати, котлета зі свинини, котлета з індички, котлета з яловичини, подаємо з томатами Чері, кукурудзою на грилі, сирним та перцевим соусом

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ ПРИГОТОВАНІ НА ГРИЛІ

Дорадо 1 шт 740
запікаємо цілу рибу в хоспері

Стейк з лосося * 100 370
приготований на вогні до золотистої скоринки

NEW Стейк тунця з хосперу* 100 465

Щупальця восьминога * 100 950

Тигрові креветки* 100 570

Гребінці * 100 980

* ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту

РЕКОМЕНДУЄМО СОУС

Барбекю / Аджика / Сирний 50 80
домашнього приготування

Дзадзикі 50 75

ГАРНІРИ

Запечена картопля на грилі приготована на відкритому вогні	200	105
Смажена картопля з грибами гливами та печерицями	335	335
Картопляне пюре з сиром страчатела та пармезаном	180	150
Картопляні діпи фрі	150	130
Картопля фрі	150	135
Овочі на грилі солодкий перець, печериці, цукіні, баклажан	200	265
Кукурудза приготована на відкритому вогні	100	110

ВИПІЧКА

Хлібний кошик з трюфельним маслом	170	165
Грісіні	100	110

ДЕСЕРТИ

Фірмовий чізкейк River Grill	230	375
Крем-брюле з полуничним сорбетом	100/50	225
Цитрусова тарта з бергамотом та каламансі з меренгою	160	230
Чізкейк капучино з карамельним ганашем та ванільною еспумою	220	310
Шоколадний фондан подаємо з ванільним морозивом	100/50	265
Морозиво ванільне, шоколадне власного приготування	50	110
Сирники із заварним кремом і сезонними ягодами	250	285
Медовик фісташковий	140	330
Наполеон	220	220
Тірамісу	190	330

