

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
Сирники подаються зі сметаною та полуничним джемом	250	285

ДОБАВКИ ДО СНІДАНКУ НА ВИБІР:

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

УСТРИЦІ

Фін де Клер №2

1 шт

170

Має яскраво виражений солоно-йодовий присмак

ДЛЯ СТАРТУ

Курячий паштет з бріюш

та вишневим компоте

120/60/50

280

Сет м'ясних антипасті

Прошутто, Копа, салямі Мілано, салямі Наполі Піканте

160

530

Карпачо з лосося

у медово-гірчичному 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-гірчичною заправкою

225

560

Тартар з лосося

та авокадо

135/15

530

Сет італійських сирів з трюфельним медом

сир зелений песто, червоний песто, сир чорний з лимоном, сир з в'яленими томатами та оливками, сир блю, полуниця, волоський горіх, мед

275

795

NEW

Закуска з ікрою тріски

100/70

185

NEW

Закуска йогуртова з огірком

100/80

155

NEW

Закуска пікантна з сиром фета

100/70

155

NEW

Тріо закусок

подається з пітою

300/220

390

МОЦАРЕЛА ДОМАШНЬОГО ПРИГОТУВАННЯ

	Моцарела Бурата з власної сироварні Мішечок, наповнений м'якою вершковою крем-начинкою, виготовленою зі шматочків Моцарели та вершків	1 шт	199
NEW	Сет сирів з власної сироварні	1 шт	520

САЛАТИ

	Салат Грецький з в'яленими томатами та каперсами	250	345
	Цезар з соковитим курчам на грилі з листям салату, томатами, хрусткими крутонами, перепелиними яйцями під домашнім соусом	260	375
	Салат з буратою із власної сироварні подаємо з трьома видами томатів, домашнім песто та бальзаміком	330	420
	Салат з телятиною та овочами на грилі	250	650
	Салат з авокадо та креветками	240	540
	Салат з морепродуктами обсмаженими в білому вині	230	740
NEW	Салат з копченим вугрем та полуницею	220	380
NEW	Салат з слабосоленим лососем та манго	220	460
NEW	Салат з ростбіфом та аспарагусом під соусом вітелло	215	580

БРУСКЕТИ

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

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

ПАСТА І РИЗОТТО

Спагеті Карбонара

домашня паста з класичним соусом та беконом

260 375

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

NEW

Паста з телятиною та білими грибами

у вершково-шпинатному соусі

350 565

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
	Качина ніжка з грибами гливами	315	490
NEW	Перепілка в медово-соєвому соусі та овочами	300	465
NEW	Свинні медальйони у грибному соусі	350	630

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 телятиною в сирному соусі чеддер та картопляними діпами	520	680
NEW	Курча Табака	390/500	295/590

*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 * рекомендуємо прожарку медіум	100	430
--	-----	-----

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: запечені свинячі ребра, кебаб з курча, шашлик з індички, каре телятини, картопля запечена, соус барбекю і пряний соус	900/300	2300
--	---------	------

Сет рубленого м'яса люля кебаб з курчати, котлета зі свинини, котлета з індички, котлета з яловичини, подаємо з томатами Чері, кукурудзою на грилі, сирним та перцевим соусом	645/40/40	1400
---	-----------	------

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ ПРИГОТОВАНІ НА ГРИЛІ

Дорадо запікаємо цілу рибу в хоспері	1 шт	740
--	------	-----

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

Щупальця восьминога *	100	950
------------------------------	-----	-----

Тигрові креветки*	100	570
--------------------------	-----	-----

NEW Шашлик з сому	100	390
--------------------------	-----	-----

* 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	105
Смажена картопля з грибами гливками та печерицями	335	335
Картопляне пюре з сиром страчатела та пармезаном	180	150
Картопляні діпи фрі	150	145
Картопля фрі	150	135
Овочі на грилі солодкий перець, печериці, цукіні, баклажан	200	265
Кукурудза приготована на відкритому вогні	100	110

ВИПІЧКА

Хлібна тарілка
з трюфельним маслом

170 **165**

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	50	110
Медовик фісташковий	140	330
NEW Карамельний наполеон	220	220
Тірамісу	190	330

