

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

Має яскраво виражений солоно-йодовий присмак

1 шт

170

ДЛЯ СТАРТУ

Курячий паштет з бриюш

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

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 1 шт 199
Мішечок, наповнений м'якою вершковою крем-начинкою, виготовленою зі шматочків Моцарели та вершків

NEW **Сет сирів з власної сироварні** 1 шт 520

САЛАТИ

Салат Грецький 250 345
з в'яленими томатами та каперсами

Цезар з соковитим курчачим 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 телятиною 250 650
та овочами на грилі

Салат з авокадо та креветками 240 540

Салат з морепродуктами 230 740
обсмаженими в білому вині

NEW **Салат з копченим вугрем** 220 380
та полуницею

NEW **Салат з слабосоленим лососем** 220 460
та манго

NEW **Салат з ростбіфом** 215 580
та аспарагусом під соусом вітелло

БРУСКЕТИ

Брускета з лососем 230 445
бебі шпинатом, томатами чері та авокадо мусом

Брускета з ростбіфом 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,
моцарелю, 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 * 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

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

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

