

## Мини-закуски



Устрица (*Poesie/Gillardeau*) . 5 € / 7 €  
лимон, соус *mignonette* с малиной

Запеченные устрицы  
Rockfeller, 2 шт. . . . . 16 €  
шпинат, сырный соус *tomata*,  
икра форели

Gilda, баскская закуска. . . . . 8 €  
оливки, анчоусы и  
маринованный перец (3 шт.)

Крудите с креветками. . . . . 15 €  
хуммус из печеного перца,  
сезонные овощи

Arancini с лангустинами. . . . . 15 €  
соус из томатов и чили перца

## Горячие закуски



Рулет из цуккини. . . . . 15 €  
снежный краб, морской гребешок и  
креветка, соус биск из лангустинов

Жареный морской гребешок. . 17 €  
крем из печеного сельдерея,  
соус из кольраби, коричневое масло

Запеченный сыр Камамберт . . 12 €  
трюфель, вяленый виноград,  
бриошь, свежая редиска

## Закуски



Севиче «Nordic» из Форели . . . 20 €  
маринованный красный лук,  
икра форели, «Хреновуха»

Крудо из сибаса . . . . . 18 €  
желтая свекла, свежий хрен,  
соус шисо с коричневым маслом

Татаки из лосося. . . . . 18 €  
икра форели, майонез из хрена,  
маракуйя, салат бок-чой

Тартар из тунца. . . . . 20 €  
перепелиное яйцо, авокадо-гриль,  
майонез с икрой летучей рыбы

Карпаччо из  
аргентинской креветки . . . . . 19 €  
гуакамоле, базилик, цитрусовые

Запеченный перец Рамиро . . . 16 €  
анчоусы, соус из тунца с каперсами  
и оливковым маслом

Сыр Буррата. . . . . 16 €  
анчоусы, соленые лимоны,  
салат цикорий

Вяленая утка . . . . . 18 €  
свекла, крем из козьего сыра,  
сорбет из свеклы и малины

Вяленая говядина  
«Surf and Turf» . . . . . 19 €  
салат ромейн, соус *Worcestershire*,  
копченый угорь, артишок

Хлеб & масло. . . . . 4 €

## Основные блюда



Суп «Marseille». . . . . 20 €  
ассорти рыб и морепродуктов,  
сельдерея, фенхель, тарталетка  
с лососем гравлакс

Треска à la Wellington  
(блюдо на двоих) . . . . . 36 €  
запеченная в тесте, шпинат,  
соус биск из лангустинов

Сибас на гриле «à la Meunière» 28 €  
каперсы, оливковое масло, томаты

Жареное филе судака. . . . . 25 €  
цуккини, крем из зеленого горошка  
и картофеля, соус шардоне

Обжареное филе утки. . . . . 25 €  
крокет с уткой конфи, крем из  
моркови и апельсина, соус XO

Тальятта из оленя. . . . . 28 €  
цуккини-гриль, дем-глярс с трюфелем,  
сливочный соус со сморчками

Антрекот из говядины 250 g. . 34 €  
деми-глярс с мадейрой

Запеченная цветная капуста . . 18 €  
крем из сыра горгонзола, пралине из  
лесного ореха, овощной жу

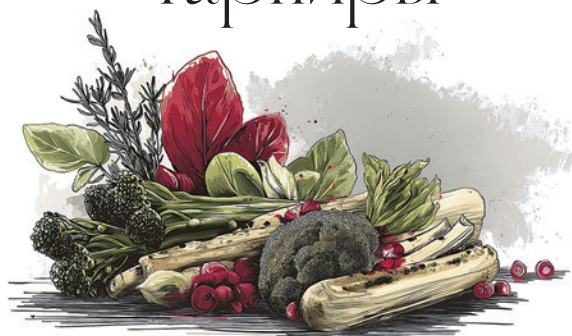
Равиоли с тыквой . . . . . 22 €  
крем из моркови и апельсина,  
соус с утиными сердцами, *foie gras*

Равиоли «Frutti di Mare» . . . . . 25 €  
осьминог-гриль, оливки,  
томаты, соус путанеска

Cacio e pepe. . . . . 20 €  
спагетти, сыр *caciocavallo*,  
черный Кампотский перец

Пожалуйста, уточняйте информацию  
об аллергенах у официанта.

## Гарниры



- Картофельное пюре . . . . . 8 €
- Брокколини на гриле . . . . . 8 €
- Свежий салат. . . . . 8 €  
*салат ромейн, огурец, томат,  
авокадо крем, оливковое масло*
- Хрустящий батат фри . . . . . 8 €  
*с трюфельным майонезом*
- Картофель фри . . . . . 8 €  
*с трюфельным майонезом*

## Десерты



- Ассорти сыров . . . . . 12 €  
*сладкий чернослив  
с тимьяном и коньяком*
- «Теплый пирог». . . . . 10 €  
*мороженое из белых грибов,  
шоколадный ганаш,  
джем с черными лисичками*
- Шоколадный Mille-Feuille. . . . . 10 €  
*солёная карамель, мороженое из  
маскарпоне, оливковое масло*
- Limoncello . . . . . 10 €  
*крем с лимоном, итальянская  
меренга, ореховое пралине*
- Tiramisu с малиной . . . . . 12 €

# RIVA

RESTAURANT

RIVA — ресторан, где солнечность Средиземноморья соединяется со свежестью Севера. Вино, еда и атмосфера складываются в единый ритуал, который хочется повторять.

В основе кухни — уважение к классическим средиземноморским рецептам. Мы используем простые и чистые продукты, создавая современные интерпретации, которые сохраняют суть традиций и, при этом, удивляют подачей.

Где Средиземное море встречается с Севером.



Вечернее меню