

Закуски

Устрица Poesie, 1 tk. 4 €
лимон

Pâté de Maison. 8 €
*паштет из куриной печени,
зеленый салат, бриошь,
маринованный чернослив*

Макрель 10 €
огурец, греческий йогурт, соус шисо

Жареные креветки
с зеленым салатом 12 €
гуакамоле, соус из маракуйи

Салат Panzanella
с жареными кальмарами 14 €
*оливки, маринованные черри-томаты,
гренки и томатный соус*

Сыр Буррата. 12 €
*анчоусы, соленые лимоны,
салат цикорий*

Тартар из форели 14 €
*крем из авокадо, желтая свекла,
соус понзу с лаймом*

Ростбиф «a la Tonnato». 14 €
*филе говядины, руккола,
соус из тунца и каперсов*

Борщ. 10 €
*с вишней, уткой конфи
и телячьей щечкой*

Сарриссико из
сезонных грибов. 10 €
с круассаном

Хлеб & масло. 3 €



Основные блюда

Равиоли «Frutti di Mare» 18 €
оливки, томаты, соус путтанеска

Щучья котлета 16 €
*крем из зеленого горошка,
соус «буйабес»*

Жареное филе судака. 16 €
*салат ромейн на гриле,
картофельный драник
и соус шардоне*

Жареный стейк
из палтуса цена за 100 g – 8 €
броколини, голландский соус

Шницель из индейки 16 €
*маринованная брусника,
картофельный крем,
капуста кимчи*

Говяжья щечка 18 €
*жареная капуста с мисо,
соус с красным вином,
грибами и трюфелем*

Десерты

Шоколадный мусс. 7 €
*сорбет из черной смородины,
меренга*

Паннакотта с
кокосовым молоком 7 €
маракуйя

Tiramisu с малиной 7 €

*Пожалуйста, уточняйте информацию
об аллергенах у официанта.*



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.



Обеденное меню