

## 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. . . . . 14 €  
*анчоусы, соленые лимоны,  
салат цикорий*

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

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

Борщ. . . . . 12 €  
*с вишней, уткой конфи  
и телячьей щечкой*

Сарриссiно из грибов. . . . . 10 €  
*с круассаном*

Хлеб & масло. . . . . 3 €



## Основные блюда

Равиоли «Frutti di Mare» . . . . . 18 €  
*оливки, томаты, соус пумтанеска*

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

Жареное филе судака. . . . . 16 €  
*салат ромейн на гриле,  
картофельное пюре с эстрагоном  
и соус шардоне*

Жареный стейк из палтуса  
(вес на выбор) . . . . . 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 и трюфелем*

## Гарниры

Картофельное пюре . . . . . 7 €

Брокколини на гриле . . . . . 7 €

Свежий салат. . . . . 7 €  
*салат ромейн, огурец, томат,  
авокадо крем, оливковое масло*

Хрустящий батат фри . . . . . 7 €

*Пожалуйста, уточняйте информацию  
об аллергенах у официанта.*



## Десерты

Шоколадный мусс . . . . . 8 €  
*сорбет из черной смородины,  
меренга*

Паннакотта с  
КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ . . . . . 8 €  
*маракуйя*

Tiramisu с малиной . . . . . 8 €



# 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