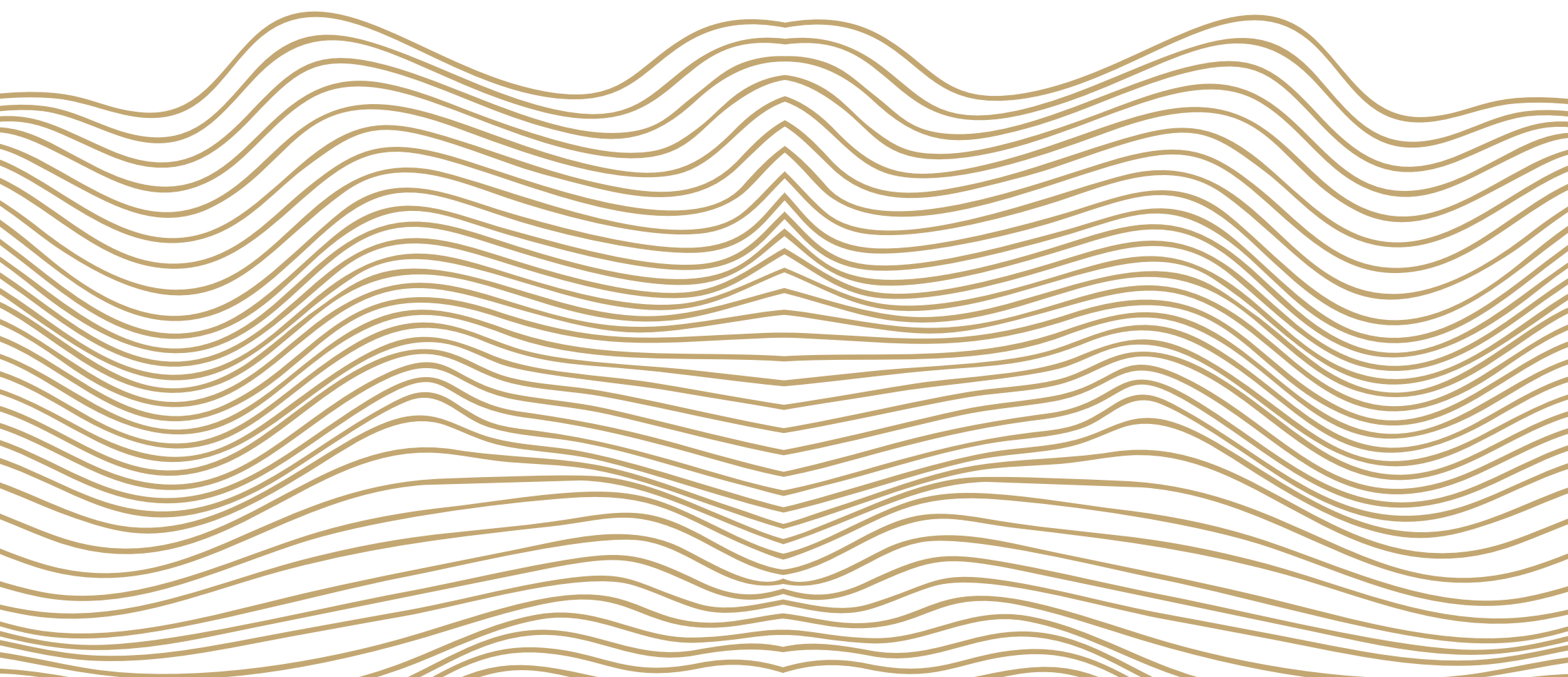


MENU



СТАРТЕРИ

Брускета з лососем, авокадо та перепелиним яйцем, подаємо на бездріжджовому хлібі власного випікання	250 г	410
Брускета з креветкою та соусом гуакамоле	250 г	365
Брускета з прошуто і томатами	250 г	230
Щучий кав'яр на грінках з гречаного багета	100 г	460
Фірмовий тартар із мармурової яловичини з маринованим яйцем	160 г	340
Тартар із лосося з трюфельним крем-сиром	300 г	590
Карпачо із мармурової яловичини з в'яленими томатами та домашнім зеленим майонезом з рукили	250 г	410
Карпачо із лосося в цитрусовому соусі з авокадо боулами	210 г	570
Плато вишуканих сирів (Tête de Moin, Gorgonzola, chevrete, Parmigiano Reggiano, samembert) подаємо з горіховим міксом, фініками та конфітуром з айви	290 г	495
М'ясні делікатеси (Bresaola di manzo, Salame Milano, Coppa di Parma, Pancetta) подаємо з в'яленими томатами, гострим маринованим перцем, каперсами та крутонами	270 г	445

САЛАТИ

Тальята з руколою та артишоком	250 г	460
Підкопчена качка з салатним міксом	240 г	365
Овочевий мікс з оливками Каламата та м'яким сиром	400 г	260
Тунець татакі з горіховим соусом	380 г	620
Восьминіг на грилі з салатним міксом та молодю картоплею	270 г	930
Хрусткий салат ромен з індичкою	300 г	340
Авокадо з креветкою та горіхом мигдаль	275 г	440

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Бургер з котлетою із мармурової яловичини та сиром чедер	400 г	345
Камамбер з чатні з манго та прошуто	275 г	460
Запечений батат з козячим сиром, гуакамоле та сальсою	340 г	320
Щічки з чорного ангуса з селеровим пюре	300 г	310
Креветка панко з соусом васабі	250 г	370

ПІНЦА З ПЕЧІ

Фірмова пінца RIVERWOOD з білими грибами, прошуто, фісташками та чорним трюфелем	650 г	555
Пінца з морепродуктами, свіжим салатом та в'яленими томатами	520 г	550
Пінца з сирним міксом, фреш-салатом та страчателлою	600 г	545

ПАСТА / РІЗОТО

Карбонара	300 г	275
Тальятеле з морепродуктами	350 г	485
Різото з чорнилами каракатиці та кальмаром	350 г	345
Різото з шафраном та хвостами чорного ангуса під козиним сиром	400 г	395

СУПИ

Бууабес а ла Riverwood — наваристий суп з морепродуктів з лемонграсом та шафраном	400 г	430
Курячий бульйон з кнелями	400 г	190
Гострий харчо з баранини	400 г	330
Том ям з креветкою	450 г	450

СТЕЙКИ З МАРМУРОВОЇ ЯЛОВИЧИНИ
ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА

Ribeye з мармурової яловичини	*100 г	270
New York з мармурової яловичини	*100 г	240
Tomahawk стейк	*100 г	260
T-bone стейк сухого визрівання	*100 г	280
Стейк Рібай Герефорд	*100 г	420
Filet mignon з маслом Cafe de Paris	350 г	680
Flank стейк з мармурової яловичини по-азійськи	300 г	410

ОСНОВНІ СТРАВИ

Каре ягняти з печеними овочами та соусом фуагра	400 г	960
Томлені свинячі ребра з соусом BBQ	*100 г	140
Стейк зі свинини на кістці	100 г	140
Курча тапака з аджикою та овочами	530 г	510
Качина грудка з бататним пюре та грибним міксом зі шпинатом	400 г	670
Соковитий біфштекс з мармурової яловичини з картопляними діпами та сирним соусом	450 г	470
Яловиче серце в хоспері	100 г	100
Бичачі яйця з картопляно-лимонним пюре та грибним соте	400 г	460

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Форель райдужна на грилі	100 г	220
Філе лосося на грилі з перцевим кремом та овочами	330 г	655
Іспанський восьминіг з соусом гуакомоле	320 г	1100
Філе морського чорта з трюфельним пюре та овочевою локшиною	300 г	810
Філе лаврака з селеровим пюре та солодкими томатами чері	350 г	490
Овочі, печені на грилі	270 г	190
Картопля, запечена з зеленню	320 г	130
Батат Фрайз	230 г	240
Спаржа на грилі з вершковим маслом та кедровим горіхом	160 г	370
Вершковий рис	200 г	100
Френч Фрайз	200 г	130
Картопляне пюре	225 г	110

ДЕСЕРТИ ВІД РУСЛАНА ГРОМАКОВСЬКОГО

Тирамісу з рістрето	140 г	160
Нижний мус з маскарпоне, кавова карамель та шоколадний бісквіт. Подається з філіжанкою гарячого рістрето.		
Медовик	105 г	130
Ароматні коржі на гечаному меді, просочені сметанним кремом та конфітуром з обліпих		
Наполеон, подається з солоною карамеллю та мигдальними чипсами	140 г	125
Легендарний торт, створений за рецептом 1975 року. У ніжний заварний крем додаємо натуральну ваніль та французький коньяк. Подається із солоною карамеллю та мигдальними чіпсами		
Десерт "Анна Київська"	180 г	130
Дочка Ярослава Мудрого Анна стала королевою Франції в 11 столітті. Саме вона надихнула на створення цього десерту. Гречані вафлі, сальса з яблук з кропом та лимоном, карамель з корицею, ніжний мус із маскарпоне та ванілі із додаванням попкорну з гречки. Дивовижним чином гармонійно поєднані рідні для українців смаки		
Фісташковий мус з малиною	180 г	175
Фісташковий мус поєднано з малиновим конфітуром, фісташковим соленим штройзелем та свіжою малиною		
Веган Цитрон	150 г	210
Мус на основі соєвого білка з соком і цедрою лимона та апельсина, карамель із цедрою лайма, хрустиліан з апельсиновим ганашем на веганському шоколаді. Подається з кокосовим пюре та цедрою лайма.		

ФІРМОВІ ДЕСЕРТИ RIVERWOOD

Сирний Чизкейк на горіховій основі з соусом карамель-маракуйя	160 г	200
Яблучна тарта з абрикосовим гелем та морозивом	250 г	195
Прозорий торт Riverwood з шампанського	170 г	210

*ціна за 100 грн
Всі ціни вказані в гривнях
Даний проспект є рекламним матеріалом.