

RESTAURANT

RIVER

est. 2018

«River» — больше, чем ресторан.
Это отражение ваших ценностей и место,
где важные моменты становятся незабываемыми.

Семейные традиции занимают особое место
в философии нашего проекта.
Мы заботливо создаём атмосферу, чтобы каждый гость
мог почувствовать тепло и радость общения за одним столом.

Средиземноморская кухня — душа нашего ресторана.
В каждом блюде сочетаются локальные и импортные продукты,
раскрывая новые грани вкусов и даря наслаждение
ценителям изысканности.



БРАНЧИ

ПН-ПТ: 11:00-15:00

СБ-ВС: 11:00-16:00

Prosecco Pattini Extra Dry <i>Italy, Veneto, 125 мл</i>	750
Гранита с сорбетом из лайма	790
Фреш апельсин-яблоко	450
Фреш морковь-сельдерей	550
Глазунья из 3 яиц / омлет/ скрэмбл	450
Шакшука с солодовым хлебом	540
Пучча с форелью	820
Пучча с ростбифом	680
Драник картофельный с креветками, авокадо и сметаной	680
Кобб-салат с креветками	960
Кобб-салат с форелью	1 100
Гречневая каша с пармезаном, авокадо, яйцом и шпинатом	720
Овсяная каша с ягодами	420
Сырники с клубничным джемом	650
Панкейки творожные с нутеллой	650

ДОПОЛНЕНИЕ К ВАШЕМУ ЗАВТРАКУ

Грибы	110	Форель <i>с/с</i>	480
Томаты	180	Бекон	210
Страчателла	270	Авокадо	220
Моцарелла	210	Свежие овощи	210
Креветки	350		

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

МЕ Н Ю

К ВИНУ

Сыры	1 800
Антипаста	1 500
Итальянские деликатесы	1 700

ЗАКУСКИ

Лечо из сладких перцев	440
Взбитая икра щуки с бриошью	1 400
Форель с картофельными оладьями с пармезаном и луковым уксусом	1 150
Тартар из форели	980
Тартар из говядины	960
Брускетта с мортаделлой и трюфельным кремом	540
Брускетта с тунцом и творожным кремом	790
Вителло тоннато с черри-конфи	980
Паштет из печени индейки с малиновым соусом	680
Солодовая бриошь с крабом, авокадо и рукколой	1 300
Монтанара	650
Фри из батата с трюфельным соусом	590

УСТРИЦЫ

С четверга по воскресенье

Розовая Джоли

1 шт. 520

САЛАТЫ

Греческий	940
Зеленый с авокадо и яблоками	940
С креветками, кальмарами и шотландским яйцом	1 200
С тунцом и соусом тоннато	1 100
С форелью горячего копчения и молодым картофелем	890
С цыпленком, пармезаном и соусом цезарь	820
С ростбифом и сезонными грибами	1 040

СУПЫ

Крем-суп тыквенный со страчателлой	720
Уха с двумя видами рыбы	1 200
Куриный суп с лапшой	520
Борщ с пастроми из говядины	850

ГОРЯЧЕЕ

Угольная треска со спаржей и соусом шампань	1 650
Стейк форели с соте из зеленых овощей	1 400
Котлеты с крабом и креветками, картофельным пюре и листьями пак-чой	2 100
Котлеты из птицы с птитимом, белыми грибами и черной смородиной	1 500
Утиная грудка с кремом из батата и компоте из вишни	1 300
Слоеный пирог с говядиной	1 200
Строганов из мраморной говядины с белыми грибами	1 700
Бургер с говядиной, страчателлой и соусом песто	1 300
Филе миньон с грибами конфи, перечным соусом и луковым мармеладом	1 750
Стриплоин с соусом порто 100 г	1 200

ПАСТЫ

Все виды пасты мы готовим сами из итальянской муки, сделанной из твердых сортов пшеницы. Рекомендуем добавить выдержанные сыры, оливковое масло *extra virgin*, бальзамический соус и свежемолотый душистый перец.

Казаречче с креветками и песто	980
Равиоли с крабом	1 200
Лазанья с мраморной говядиной	1 100
Спагетти карбонара	860
Казаречче со щечками теленка и муссом из пармезана	1 200

РИЗОТТО

С белыми грибами	1 300
С морепродуктами	1 300

ПИЦЦА

Пицца, приготовленная на специальной закваске, выдержанной в течение суток, с пышными и поджаристыми краями.

Маргарита со страчателлой	960
С мортаделлой и фисташками	960
Четыре сыра	1 100
С грушей и горгонзолой	1 100
С чоризо 	1 150
Каноз с креветками	820

ВЫПЕЧКА

Хлеб, приготовленный по рецептам, привезенным с юга Италии.
Подается со взбитым сливочным маслом
с вялеными томатами.

Пшеничная и солодовая чабатта,
итальянская бриошь, гриссини

420

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк	650
Тирамису Лимоне	590
Корпусный круассан с арахисом и карамелью	680
Корпусный манго с миндалем	680
Шоколадный медовик	590
Десерт совместно с брендом BIG HUGS	610

ДЖЕЛАТО

Ванильное	320
Шоколадное	320

КОНФЕТЫ

Ручная работа наших кондитеров,
вдохновленная наследием европейской гастрономии

Соленая карамель / Бейлис

1 шт. 150



Напишем сценарий вашего праздника вместе.

Вайн Стори — просторный зал, где роскошь ар-деко встречается с комфортом английского клуба. Мягкий свет винтажных люстр, благородное дерево, золотые оттенки — каждый уголок создан для эффектных фото и живых эмоций.

Форматы мероприятий:

- Свадьбы и дни рождения
- Корпоративные банкеты
- Презентации и бранчи
- Винный фуршет
- Тематические ужины
- Закрытые дегустации

Банкетный организатор +7 911 819-21-24

QR-код на сайт Вайн Стори



QR-код для детской комнаты

