

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 наслаждения
ценителям изысканности.



БРАНЧИ

ПН-ПТ: 11:00-15:00

СБ-ВС: 11:00-16:00

Prosecco Pattini Extra Dry <i>Italy, Veneto, 125мл</i>	700
Гранита с сорбетом из лайма	590
Фреш апельсин-яблоко	450
Фреш морковь-сельдерей	450
Глазунья из 3 яиц/ омлет/ скрэмбл	450
Шакшука с солодовым хлебом	540
Солодовая бриошь с крабом, авокадо и рукколой	1300
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	1100
Кобб-салат с мортаделлой	720
Гречневая каша с пармезаном, авокадо, яйцом и шпинатом	650
Овсяная каша с ягодами	420
Сырники с клубничным джемом	650
Панкейки творожные с вяленой клюквой	600

ДОПОЛНЕНИЕ К ВАШЕМУ ЗАВТРАКУ

Грибы	110	Форель <i>с/с</i>	410
Томаты	110	Бекон	210
Страчателла	250	Авокадо	220
Моцарелла	210	Свежие овощи	210
Креветки	330		

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

Хумус с вялеными томатами	440
Лечо из сладких перцев	440
Меланзане с муссом из печеного лука	540
Взбитая икра щуки с бриошью	1 300
Карпаччо из лангустинов с соусом руй	810
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

САЛАТЫ

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

СУПЫ

Крем-суп тыквенный со страчателлой	620
Уха с двумя видами рыбы	1 200
Куриный суп с лапшой	420
Борщ с пастроми из говядины	730

ГОРЯЧЕЕ

Треска с цукини в сливочном соусе	1 550
Форель розе с кремом из фасоли и соусом порей	1 300
Котлеты с крабом и креветками, картофельным пюре и листьями пак чой	2 100
Осьминог с сальсой из печеных перцев	2 500
Котлеты из птицы с птитимом, белыми грибами и черной смородиной	1 400
Утиная грудка с кремом из батата, чатни из груши и соусом вельвет	1 300
Слоеный пирог с говядиной	1 200
Томлёные щечки телёнка с перлотто и соусом жу	1 300
Строганов из мраморной говядины с белыми грибами	1 700
Бургер с говядиной, страчателлой и соусом песто	1 300
Филе миньон с грибами и кремом из сельдерея	1 650
Стриплойн с соусом порто 100 гр	1 100
Фри из батата с трюфельным соусом	590

ВЫПЕЧКА

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

Пшеничная и солодовая чабатта,
итальянская бриошь, гриссини.

420

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
Спагетти nero с креветками	1 100
Равиоли с крабом	1 200
Лазанья с мраморной говядиной	1 100
Спагетти карбонара	860

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	890
Четыре сыра	960
С грушей и горгонзолой	1 100
С чоризо 🌶️	1 100
Фокачча со страчателлой и форелью	920

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк	590
Яблочный пай с джелато	560
Шоколадный бисквит с карамельным кремом и вишней	590
Шоколадный медовик	590
Лимонный курд с клубникой	560
Японский рулет манго-персик-маракуйя	690
Эклер с заварным кремом	450

ДЖЕЛАТО

Ванильное	320
Шоколадное	320

ДОМАШНИЙ СОРБЕТ

Малина-мед	320
Манго	320
Клубничный	320

КОНФЕТЫ

Ручная работа наших кондитеров,
вдохновленная наследием европейской гастрономии

Соленая карамель / Бэйлис

1 шт. 150



Напишем сценарий вашего праздника вместе.

Wine Story - 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 +79118192124

QR код с ссылкой на сайт

