

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ХУМУС КЛАССИЧЕСКИЙ Нежное пюре из гороха «Нут» с восточными специями и приправами, подается со свежей зеленью и свежеиспечённой питой	250 гр	260 P
РОСТБИФ Нежная телятина с овощной икрой, запечённым тостом, рукколой и маринованным луком	120 гр	590 P
ПИВНАЯ ТАРЕЛКА Ассорти закусок к пиву	340 гр	440 P
ШАРКУТЬЕ Большая доска деликатесов со всего света	780 гр	1900 P

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ ОВОЩЕЙ Хрустящий микс Сибирских овощей. Сладкая морковь, огурец, редис и руккола, сочные листья салата Ромен с сырным соусом и укропом	125 гр	190 P
ПОМИДОРЫ ПО-БАКИНСКИ Спелые томаты с маринованным красным луком и кинзой. Салат заправляется гранатовым соусом «Наршарап»	180 гр	320 P
САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОГО ПЕРЦА Запечённый перец в дровяной печи с тимьяном и чесноком, с хрустящей рукколой и творожным сыром. Заправлен соусом Мятный базилик	130 гр	380 P
САЛАТ ХОРОВАЦ С РАССОЛЬНЫМ СЫРОМ Традиционный Армянский салат из печёных овощей на древесных углях. Заправлен маслом из семян подсолнечника, свежей зеленью и рассольным сыром	190 гр	370 P
САЛАТ С КОПЧЁНЫМ ЦЫПЛЁНКОМ Цыплёнок горячего копчения на ольховой щепе, спелые томаты, сладкий персик и хрустящие листья салата	200 гр	260 P
САЛАТ ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛЫ Сочетание пряной запечённой свеклы, сладких нот кураги и терпкой вяленой клюквы. Заправлен итальянским соусом «Песто» с нежным творожным кремом	220 гр	370 P
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И РУККОЛОЙ Отличное сочетание жаренных креветок, острой рукколы, спелых томатов и лимонного масла	145 гр	580 P

СУПЫ

ОКРОШКА МЯСНАЯ С ДОМАШНИМ КВАСОМ Традиционный русский холодный суп из мяса, зелени и хрустящих овощей. Подается со сметаной и горчицей	400 гр	350 P
ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП С ЛИСТИКАМИ МОЛОДОГО МАНГОЛЬДА Томлёный в дровяной печи на основе говяжьего бульона с добавлением свежих листьев щавеля и мангольда, зелёного лука и картофеля. Подается с куриным яйцом всмятку и деревенской сметаной	360 гр	290 P

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КРЫЛЫШКИ ГРИЛЬ Куриные крылья-гриль приготовленные на древесных углях. Подаются с тайским соусом	250 гр	350 P
КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ Острые королевские креветки, маринованные с чесноком и тимьяном, обжаренные на гриле, подаются с печёным лимоном и зеленью	220 гр	990 P
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ Свинные ребрышки-гриль приготовленные на древесных углях. Подаются с соусом Барбекю	320 гр	660 P
БУРГЕР КЛАССИЧЕСКИЙ С КОТЛЕТОЙ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И МЕДОВЫМ СОУСОМ Классический бургер с котлетой из рубленого фарша, обжаренным беконом, медовым соусом, жареным яйцом и картошкой фри	500 гр	650 P
БУРГЕР ДИАБЛО С КОТЛЕТОЙ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И ОСТРЫМ СОУСОМ Классический бургер с котлетой из рубленого фарша, медовым майонезом, острой заправкой, сыром чеддер и картошкой фри	420 гр	650 P
БУРГЕР С ЦЫПЛЁНКОМ Бургер с мякотью цыплёнка, свекольным салатом, картошкой фри и пряным крем-фрешем	460 гр	500 P

ПИЦЦА -20% НА ВЫНОС С СОБОЙ

ПЕППЕРОНИ Спелый томат, грудинка, болгарский перец, сырокопчёная колбаса, томатный соус	430 гр	560 P
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ Лесные грибы, ветчина, сырный соус	320 гр	590 P
КАРБОНАРА Грудинка, свежий томат, Моцарелла, яйцо куриное, Пармезан, томатный соус	400 гр	560 P
С КРЕВЕТКАМИ И БУРРАТОЙ Креветки, Буррата, взбитые сливки, руккола	320 гр	690 P
НА РЖАНОЙ МУКЕ С ОВОЩАМИ Яркий представитель ПП. Пицца, приготовленная на ржаном тесте с маринованными цуккини, болгарским перцем и томатным соусом, запечённая с сыром Моцарелла	380 гр	460 P
С ГРУШЕЙ И СЫРОМ ДОР-БЛЮ Свежая груша, сливки, сыр Дор-блю	380 гр	580 P
СЫРНАЯ Сыры: Тильзитер, Пармезан, Моцарелла, свежий томат, томатный соус	300 гр	480 P
МАРГАРИТА Моцарелла, свежий томат, томатный соус	350 гр	460 P
ФОКАЧЧА Лепёшка из дрожжевого теста	180 гр	150 P

ФОКАЧЧА С СОУСОМ ИЗ БАЗИЛИКА Лепёшка из дрожжевого теста, соус из базилика	200 гр	230 P
---	--------	-------

ФОКАЧЧА С БУРРАТОЙ Лепёшка из дрожжевого теста, спелые томаты, Буррата и оливковое масло	590 гр	590 P
---	--------	-------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ Сочный шашлык из охлажденной баранины. Подается с хлебной лепёшкой, хрустящими овощами и томатным соусом	360 гр	690 P
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ Сочный шашлык из охлажденной свинины. Подается с хлебной лепёшкой, хрустящими овощами и томатным соусом	360 гр	620 P
ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ Жареная на гриле телячья печень, завернутая в тонкие слайсы курдючного сала. Подается с хрустящим салатом и соусом из сметаны	360 гр	480 P
ШАШЛЫК МОСКОВСКОЕ КОЛЬЦО Тонкие ломтики телячьей вырезки в прекрасном сочетании с курдючным салом и ароматными травами, приготовленные на древесных углях. Подается на тонкой лепёшке с миксом из свежих овощей и томатным соусом	340 гр	790 P
ЦЫПЛЁНОК НА КОСТИ С ЛИМОННОЙ СОЛЬЮ Мясо цыплёнка жаренное на гриле с лимонной солью в сочетании с хрустящим салатом и соусом из сметаны	290 гр	420 P
СТЕЙК РИБАЙ <small>за 300 гр сырого мяса</small> Мраморная мякоть молодого бычка одним отрубом. Подается с печёным цуккини и соусом Демиглясс (наваристый соус)	1250 P	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ Нежный шашлык из фарша баранины. Подается с хлебной лепёшкой, хрустящими овощами и томатным соусом	300 гр	680 P
СВИНАЯ ШЕЯ НА ГРИЛЕ Подается на тонкой лепёшке с миксом из свежих овощей и томатным соусом	350 гр	580 P
ДОРАДА ГРИЛЬ С МИНДАЛЬНЫМ СОУСОМ Приготовленная на гриле дорада с овощами гриль и миндальным соусом	300 гр	980 P
БРОШЕТ ИЗ КАЛЬМАРА Филе кальмара на шпажке, приготовленное на древесных углях с салатом из редиса и хрустящей зелени	195 гр	560 P

БЛЮДА ИЗ КОПТИЛЬНИ

ОКУНЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ Окунь собственного копчения на щепе сибирской яблони	250 гр	300 P
ЕНИСЕЙСКАЯ СТЕРЛЯДЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ Стерлядь собственного копчения на щепе сибирской яблони	100 гр	690 P
КРЫЛЫШКИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ Куриные крылья собственного копчения на щепе сибирской вишни и малины	250 гр	350 P

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ Запечённые овощи на гриле с чесночным маслом. Подаются со сметанным соусом	270 гр	280 P
КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЁНЫЙ СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ Картофель печёный с беконом на углях. Подается с холодной сметаной и зелёным луком	300 гр	220 P

СОУСЫ И ДОБАВКИ

ИКРА ОВОЩНАЯ	50 гр	70 P
АДЖИКА КРАСНАЯ	50 гр	70 P
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЧЕСНОКОМ	50 гр	70 P
КЕТЧУП	50 гр	70 P
ЛУК МАРИНОВАННЫЙ	50 гр	70 P

ДЕСЕРТЫ

КЛУБНИКА ЗАПЕЧЁНАЯ С СОУСОМ САБАЙОН Необычный десерт из дровяной печи. Запечённая сочная клубника под сливочным соусом с листочками мяты и тёртой корицей	160 гр	380 P
ПАННА КОТТА С МАЛИНОВЫМ КУЛИ Вариация классического итальянского сливочного десерта	100 гр	170 P
МОРОЖЕНОЕ «MOVENPIK» В АССОРТИМЕНТЕ	100 гр	200 P
НАПОЛЕОН	150 гр	250 P
ТОРТ «ПРАГА» Шоколадный торт со сметанным кремом	140 гр	200 P
ТОРТ «ЧЕРЕМУХОВЫЙ» Нежные коржи из черемуховой муки пропитаны сиропом и прослоены сметанным кремом	100 гр	150 P
ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ Плотное шоколадное пирожное в глазури с дроблеными грецкими орехами	50 гр	120 P
ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»	50 гр	70 P

Директор службы питания /Л.Е.Дворцова/
Главный бухгалтер /А.Г.Иванова/
«РИВЕР ПАРК»
РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ