

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 130 гр595 P

Основа блюда: телячья вырезка, подвергшаяся обработке шоковым холодом, оливковое масло и соус из листьев японской кинзы. Дополнено стружкой подсушенного желтка

МУКСУН СЛАБОЙ СОЛИ 100 гр755 P

Белая северная рыба. Подаем с укропным маслом

СЕМГА ШЕФ ПОСОЛА 150 гр885 P

Сочная семга с нежным муссом под вялеными томатами. Подаем с чабаттой

ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ 140 гр555 P

Маринованные грузди со сметаной, подаем с зеленью и красным луком

СТРОГАНИНА ИЗ СЕВЕРНОЙ РЫБЫ 110 гр855 P

Стерлядь и муксун, прошедшие шоковую заморозку. Подаем на льду

СЕЛЬДЬ СЛАБОГО ПОСОЛА 350 гр355 P

Подаем с отварным картофелем и маслом

АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ САЛА 150 гр255 P

Подаем на черном хлебе

РОСТБИФ 180 гр815 P

Подаем с томатной сальсой, имбирным соусом и чабаттой

СПРИНГ-РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ 140 гр685 P

Начинка из сливочного сыра, огурца и икры летучей рыбы. Подаем с соусом «Терияки»

СПРИНГ-РОЛЛ С СЕМГОЙ 160 гр685 P

Вкусное сочетание дополнено хумусом, огурцом и сыром «Филадельфия». Подаем с легким соевым соусом

СПРИНГ-РОЛЛ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И КРЕВЕТКОЙ 180 гр685 P

Начинка: салатный лист, рисовая лапша и пикантная заправка. Подаем с остро-сладким соусом в азиатском стиле

СЭНДВИЧ С РИЙЕТОМ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ 250 гр585 P

Рийет - это нежный паштет с белым вином и специями. Поджаренные ломтики хлеба, салат «Айсберг», маринованный лук, сливочный сыр и свежий огурец завершают блюдо. Подаем под соусом из тунца и анчоусов

БРУСКЕТТА ОВОЩНАЯ 95 гр285 P

Чабатта, обжаренная на гриле, с моцареллой, томатами, печеным перцем с гранатовым соусом и песто

БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ 80 гр335 P

Чабатта, обжаренная на гриле, с семгой слабой соли и сливочным кремом

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ 85 гр295 P

Чабатта, обжаренная на гриле, с ростбифом и имбирной заправкой

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

ШАРКУТЬЕ 460 гр1 625 P

Большая доска деликатесов со всего света

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 250 гр955 P

Ассорти из четырех видов сыра

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА 190 гр1 025 P

Ассорти слабосоленой и подкопченной рыбы

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 170 гр735 P

Ассорти мясных закусок собственного производства

РАЗНОСОЛЫ ИЗ ПОГРЕБОВ СИБИРСКИХ 245 гр455 P

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА 340 гр585 P

Ассорти закусок к пиву

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ РОСТБИФА С АВОКАДО 250 гр725 P

Ростбиф, маринованный в соевом соусе с кориандром, подаем на подушке из салатных листьев и томатов-конкассе с добавлением красного лука. Заправлен эстрагоновым маслом

ГРЕЧЕСКИЙ 215 гр455 P

Греческий салат, заправленный соусами «Винегрет» и из зернистой горчицы

ВИНЕГРЕТ 200 гр375 P

Классический винегрет с ароматным маслом на подушке из свекольного мусса

ЛЕГКИЙ САЛАТ С СЕМГОЙ 200 гр625 P

Нежная семга, картофель, морковь, свежий горошек и огурец с перепелиным яйцом, заправленные соусами «Айоли» и медовым, украшенные кремом бальзамик и пудрой из маслин

САЛАТ С ЯЗЫКОМ 225 гр585 P

Салат из нежного говяжьего языка с добавлением перепелиных яиц, огурцов, помидоров черри и сыра пармезан, заправленный имбирным соусом

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 250 гр465 P

Сочные листья салата с томатами черри и сыром пармезан, хрустящими чипсами из чабатты, грудкой су-вид, заправленные соусом «Цезарь»

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 185 гр595 P

Сочные листья салата с томатами черри и сыром пармезан, хрустящими чипсами из чабатты, сочными креветками, заправленные соусом «Цезарь»

СУПЫ

СОЛЯНКА 250/30/20 гр470 P

Подаем с пампушками, сметаной и лимоном

БОРЩ 340/60/20 гр395 P

Подаем с пампушками, сметаной, чесноком и домашним салом

ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА 250/30 гр355 P

Насыщенный грибной бульон из груздей, белых грибов и овощей с зеленью. Подаем со сметаной

РАМЕН 450 гр450 P

Японский суп на насыщенном бульоне «Даши» с куриной грудкой, креветками, рисовой лапшой, чукой и шампиньонами. Подаем с зеленью и куриным яйцом

МИНЕСТРОНЕ 250/30 гр335 P

Итальянский суп на овощном бульоне с брокколи, цветной капустой, сладким перцем, томатами, стручковой фасолью и зеленым горошком. Подаем с сыром пармезан и песто

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

НАГГЕТСЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ 260 гр475 P

Куриное филе су-вид* обернуто ломтиками сыра моцарелла и обжарено во фритюре до хрустящей корочки. Подаем с чесночным соусом «Айоли»

КРЫЛЬЯ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ 360 гр585 P

Крылья в перечном соусе с томатами черри и зеленью. Подаем с кисло-сладким соусом

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ 130 гр130 P

КРЕВЕТКИ КАТАИФИ 150 гр705 P

Креветки в хрустящем тесте катаифи. Подаем с соусом чили

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ 310 гр685 P

Ароматный бифштекс из рубленого мяса с жареным яйцом. Подаем с картофелем по-домашнему

ФИЛЕ МИНЬОН 250 гр1 125 P

Самый деликатный стейк из говядины. Прожарка medium раскроет весь вкус мяса

КОТЛЕТА ДЕ-ВОЛЯЙ 350 гр.535 P

Сочная котлета из цельного куриного филе со сливочным маслом в панировочных сухарях. Подаем с картофельным пюре

КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД С РИСОМ 300 гр435 P

Куриная грудка, приготовленная методом су-вид, с рисом и соусом «Терияки»

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ГЛАЗУРИ ИЗ АПЕЛЬСИНА 500 гр955 P

Свинные ребра, запечённые до карамельной корочки под медово-апельсиновой глазурью. Подаем с картошкой фри и тушеной капустой «Шукрут»

СВИНАЯ ШЕЯ ГРИЛЬ С РУМЯНОЙ КАРТОШКОЙ 350 гр650 P

Солидная порция мяса. Подаем с картофелем «Айдахо» и соусом на основе «Демигляс»

КОТЛЕТА ИЗ БАРАНИНЫ 320 гр625 P

Сочная котлета из баранины с красным луком, помидорами и зеленью, с картофелем «Айдахо» в шашлычном соусе

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ 350 гр450 P

Сочные пельмени из домашнего фарша с зеленью. Подаем на выбор со сметаной, сливочным маслом или уксусом

ЩУЧЫ КОТЛЕТЫ 195 гр475 P

Нежные котлетки из щуки со сливками и икрой

ВОК С КАЛЬМАРОМ 250 гр585 P

Сытный вок с кальмарами, лапшой удон, овощами, шампиньонами и креветкой Катаифи в соусе «Вок»

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ С ТРАВАМИ 330 гр785 P

Цыпленок-корнишон, маринованный в травах и запеченный до хрустящей корочки. Подаем с обжаренными ломтиками картофеля

ЯЗЫК ГРИЛЬ 300 гр895 P

Говяжий язык на гриле с шампиньонами и овощами. Подаем с соусом «Демиглас»

БРОККОЛИ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ 200 гр335 P

Брокколи и цветная капуста со сливочным соусом на кунжутном масле с лепестками миндаля и нотками Бейлиса

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ И МЕДОВЫМ СОУСОМ 500 гр765 P

Ароматный бургер с котлетой из рубленого мяса, арахисово-медовым майонезом, корнишонами, кинзой и сыром чеддер. Дополнен жареным яйцом и беконом. Подаем с картошкой фри

БУРГЕР ДИАБЛО С ГОВЯЖЬЕЙ КОТЛЕТОЙ 410 гр795 P

Котлета из рубленного ножом мяса, острый соус на сметане, сыр чеддер, бекон и хрустящий лист свежего салата. Подаем с картошкой фри

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ 350 гр865 P

Медленно тушёная целиком утиная ножка су-вид*. Подаем с пюре из сельдерея под вишневым соусом

УТИНАЯ ГРУДКА С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ 250 гр895 P

Деликатно обжаренная утиная грудка с теплым инжиром и соево-ванильным соусом

ДОРАДА АКВА ПАЦЦА 300 гр1 100 P

Неаполитанский способ тушения рыбы в «бешеной воде», состоящей из белого вина, помидоров и петрушки

СЕМГА ЖАРЕНАЯ 220 гр1 200 P

Филе семги, жареное или приготовленное на пару. Подаем с освежающим салатом из рукколы и лимона под сливочно-грибным соусом

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ 245 гр275 P

ГОЛУБЦЫ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ 250гр450 P

Голубцы из трех видов мяса, томленные в сметанном соусе

ГАРНИРЫ

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 260 гр475 P

КАША ПЕРЛОВАЯ С ОВОЩАМИ 150 гр200 P

ДРАНИКИ 130 гр275 P

Подаем со сметаной и укропным маслом

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ С МАНГОВЫМ КУЛИ 170 гр355 P

Итальянский десерт на основе сыра маскарпоне с манговым кули

ТАРТ «КРЕМ-КАРАМЕЛЬ» 100 гр245 P

Яркий десерт из двух слоёв карамели, покрытых карамелизованными орехами

ДЕСЕРТ «ТАЕЖНЫЙ» 80 гр285 P

Настоящая кладезь витаминов - брусника и поджаренные кедровые орехи в сгущенном молоке

МЕДОВЫЙ ТОРТ 140 гр245 P

Нежный, ароматный медовый торт

ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ 240 гр315 P

Торт из шоколадных бисквитов с кремом на основе темного шоколада

ТОРТ «ЧЕРЕМУХОВЫЙ» 140 гр265 P

Нежные коржи из черемуховой муки пропитаны сиропом и прослоены сметанным кремом

ПАННА КОТТА С МАЛИНОВЫМ КУЛИ 100 гр255 P

Вариация классического итальянского сливочного десерта

ЭСКИМО 60 гр105 P

Сладкое пирожное «Картошка» из шоколадных бисквитов с кремом на основе сгущенного молока. Подаем в форме эскимо

*су-вид - приготовление путем долгого томления в вакууме при невысокой температуре

SIB

 - Сибирский специалитет

- Веганское блюдо

- Большой размер

- Острое блюдо

Директор службы питания

Главный бухгалтер

«Ривер Парк»
г. Новосибирск
РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Д.Н.Мальшиева/
А.Г.Иванова/

COLD APPETIZERS

BEEF TARTARE 130 g

595 P

The basis of a dish is filet of veal tempered by shock cold, extra virgin olive oil and sauce from a perilla (leaves of the Japanese cilantro). Added with cossette of a cured yolk

LIGHT-SALTED YENISEI MUKSUN 100 g

755 P

White northern fish. Served with dill oil

CHEF-SALTED SALMON 150 g

855 P

Juicy salmon with tender mousse and dried tomatoes. Served with ciabatta

GRUZDI MUSHROOMS WITH SOUR CREAM 140 g

555 P

Pickled Gruzdi mushrooms with sour cream, served with herbs and red onions.

STROGANINA FROM NORTHERN FISH ON ICE 110 g

855 P

Sterlet and muksun under shock-freezing, served on ice

HOMEMADE PICKLED HERRING 350 g

355 P

Served with boiled potato and flavored butter

ASSORTED LARD 150 g

255 P

Served on brown bread

ROASTBEEF 180 g

815 P

Served with tomato salsa, ginger sauce and ciabatta

SPRING-ROLL WITH A SMOKED EEL 140 g

685 P

Wrapped in a rice paper and a nori (dried seaweed), filled with a cream cheese, cucumber and tobiko. Served with the Teriyaki sauce

SPRING-ROLL WITH A SALMON 160 g

685 P

Rolled from a rice paper. The flavoring combination is complemented with hummus, a cucumber and Philadelphia cheese. Served with light soy sauce

CHICKEN SPRING-ROLL WITH A SHRIMP 180 g

685 P

Rolled with a lettuce leaf, rice noodles and spicy dressing. Served with a spicy and sweet sauce in Asian style

SANDWICH WITH RILLETTES OF RED FISH 250 g

585 P

We cook rilletes from smoked fish - soft paste with white wine and spices. Fried slices of bread, Iceberg salad, pickled onions, cream cheese and a fresh cucumber finish the dish

BRUSCHETTA WITH VEGETABLES 95 g

285 P

Grilled ciabatta with mozzarella, cherry tomatoes and baked pepper, with pomegranate sauce and Pesto

BRUSCHETTA WITH SALMON 80 g

335 P

Grilled ciabatta with lightly salted salmon and cream cheese

BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF 85 g

295 P

Grilled ciabatta with roast beef, caramelized onion and ginger dressing

APPETIZERS FOR A COMPANY

CHARCUTIER 460 g

1 625 P

Big platter of delicacies from all over the world

CHEESE PLATTER 250 g

955 P

Assorted four types of cheese

FISH PLATTER 190 g

1 025 P

Assorted light-salted and smoked fish

MEAT PLATTER 170 g

735 P

Assorted homemade meat appetizers

PICKLES FROM SIBERIAN CELLARS 245 g

455 P

BEER SNACKS PLATTER 340 g

585 P

Specially to beer we offer all sorts of snacks

SALADS

ROAST BEEF AVOCADO SALAD 250 g

725 P

Roast beef marinated in soy sauce with coriander, served on a pillow from lettuce leaves and tomatoes-concasse with addition of spicy red onions. Seasoned with fragrant estragon oil

GREEK SALAD 215 g

455 P

Greek salad seasoned with Vinaigrette sauce and grainy mustard

VINEGRET 200 g

375 P

Classic vinegret with flavorful oil on a beetroot mousse pillow

LIGHT SALAD WITH SALMON 200 g

625 P

Tender salmon, potatoes, carrots, fresh peas, cucumbers and quail eggs, seasoned with Aioli and honey sauces. Decorated with balsamic cream and olive powder

SALAD WITH BEEF TONGUE 225 g

585 P

Salad with tender beef tongue, quail eggs, cucumbers, cherry tomatoes and parmesan cheese, seasoned with ginger sauce

CAESAR SALAD WITH CHICKEN 250 g

465 P

Juicy lettuce with cherry tomatoes and parmesan cheese, crispy ciabatta chips with sous vide chicken breast, seasoned with “Caesar” sauce

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS 185 g

595 P

Juicy lettuce with cherry tomatoes and parmesan cheese, crispy ciabatta chips with shrimps, seasoned with “Caesar sauce”

SOUPS

SOLYANKA 300 g

470 P

Traditional soup made with smoked meats, pickled cucumber and olives. Served with lemon, sour cream and steamed buns

BORCH 420 g

395 P

Traditional Russian soup based on beetroot and meat broth with beef, carrots, onions and cabbage. Served with steamed buns, garlic and homemade lard

MUSHROOM CHOWDER 250/30 g

355 P

Rich mushroom broth with gruzdi, porcini mushrooms and vegetables with herbs. Served with sour cream

RAMEN 450 g

450 P

Japanese soup on rich dashi broth with chicken breast, shrimp, rice noodles, chuka and champignons. Served with herbs and chicken egg

MINESTRONE 250/30 g

335 P

Italian soup on vegetable broth with broccoli, cauliflower, sweet pepper, tomatoes, string beans and green peas. Served with parmesan cheese and Pesto

HOT APPETIZERS

MOZZARELLA NUGGETS 260 g

475 P

Chicken fillet sous-vide* is wrapped up by slices of Mozzarella cheese and deep-fried until crisp in the English breading. Served with the garlic Aioli sauce

CHICKEN WINGS IN PEPPER SAUCE 360 g

585 P

Chicken wings in pepper sauce with cherry tomatoes and herbs. Served with sweet and sour sauce

GARLIC CROUTONS 130 g

130 P

KATAIFI SHRIMPS 150 g

705 P

Shrimp in a crispy Kataifi dough. Served with chili sauce

MAIN COURSES

BEEFSTEAK WITH FRIED POTATOES 310 g

685 P

Flavorous beefsteak from chopped meat with the fried egg. Served with home-style fried potatoes

FILET MIGNON 250 g

1 125 P

The most gentle steak from beef. Medium grilled, this steak will show the real taste of a meat

COTELETTE DE-VOLAILLE 350 g

535 P

Juicy cutlet made from whole chicken fillet with butter, in breadcrumbs. Served with mashed potatoes

CHICKEN BREAST SOUS-VIDE WITH RICE 300 g

435 P

Chicken breast, cooked by the sous-vide method, with rice and “Teriyaki” sauce

PORK RIBS IN ORANGE GLAZE 500 g

955 P

The most delicate pork ribs baked to a caramel crust under honey and orange glaze. Served with French fries and stewed cabbage «Shoucroute»

GRILLED PORK NECK WITH TOASTED POTATO 350 g

650 P

A big portion of grilled meat, served with Idaho potatoes and «Demi-Glace» sauce

LAMB CUTLET 320 g

625 P

Juicy lamb cutlet with red onions, tomatoes and herbs, with “Idaho” potatoes in barbecue sauce

HOMEMADE MEAT DUMPLINGS 350 g

450 P

Homemade minced meat dumplings with herbs. Served with sour cream, butter or vinegar

PIKE CUTLETS 195 g

475 P

Tender pike cutlets with cream and caviar

WOK WITH CALAMARI 250 g

585 P

Wok with squid, udon noodles, vegetables, champignons and Kataifi shrimp in wok sauce

THE WHOLE CHICKEN BAKED WITH HERBS 330 g

785 P

Chicken gherkin, marinated in herbs and baked until crisp. Served with the slices of fried potatoes

GRILLED BEEF TONGUE 300 g

895 P

Grilled beef tongue with mushrooms and vegetables. Served with “Demiglas” sauce

BROCCOLI AND CAULIFLOWER WITH CREAM SAUCE 200 g

335 P

Broccoli and cauliflower with cream sauce on sesame oil with almond petals and Baylis notes

BEEF BURGER WITH PEANUT-HONEY SAUCE 500 g

765 P

Flavorous burger with chopped meat cutlet, mild peanut and honey mayonnaise, cornichon, cilantro and Cheddar cheese. Fried egg and bacon added. Served with French fries

DIABLO BURGER WITH BEEF CUTLET 410 g

795 P

Cutlet from chopped meat, hot sauce made from sour cream, Cheddar cheese, bacon and the crunchy leaf of a fresh salad perfectly do the part! Served with French fries

MENU RIVER PARK

DUCK LEG CONFIT WITH CELERY PUREE 350 g

865 P

Duck leg sous-vide* slowly stewed. Served with celery puree with nutmeg in cherry sauce with addition of red wine

DUCK BREAST WITH VANILLA SAUCE 250 g

895 P

Delicately fried duck breast with a warm fig and soy-vanilla sauce based on a rice wine and natural vanilla

DORADO ACQUA PAZZA 300 g

1 100 P

The Neapolitan way of stewing of fish in the «mad water» containing white wine, tomatoes and parsley

ONE-PIECE-COOKED SALMON 220 g

1 200 P

Fillet of a salmon fried or steamed according to your taste. Served with the refreshing arugula salad and a lemon in cream-mushroom sauce

POTATO DUMPLINGS 245 g

275 P

CABBAGE ROLLS STEWED IN SOUR CREAM 250 g

450 P

Cabbage rolls stuffed with three types of meat, stewed in sour cream sauce

SIDE DISHES

FRIED POTATOES WITH PORCINI MUSHROOMS 260 g

475 P

PEARL-BARLEY PORRIDGE, STEWED WITH VEGETABLES 150 g

200 P

DRANIKI (POTATO PANCAKES) 130 g

275 P

Served with sour cream and dill oil

DESSERTS

TIRAMISU WITH MANGO COOLIE 170 g

355 P

Italian dessert based on mascarpone cheese with mango coolie

CREAM-CARAMEL TART 100 g

245 P

A vibrant dessert made of two layers of caramel covered with caramelized nuts

«TAIGA» DESSERT 80 g

285 P

The dessert full of vitamins - cowberry and fried pine nuts in a sweetened condensed milk

HONEY CAKE 140 g

245 P

Tender, flavorful honey cake

CHOCOLATE CAKE 240 g

315 P

Chocolate sponge cake with dark chocolate cream

BIRD CHERRY («CHEREMUHA») CAKE 140 g

265 P

Siberian specialty: soft cake layers from bird cherry flour are soaked with syrup and interbedded by a sour cream

PANNA COTTA WITH RASPBERRY COULIS 100 g

255 P

Variation of a classical Italian creamy dessert

ESKIMO 60 g

105 P

Sweet «Potato» cake made of chocolate biscuit with cream based on condensed milk. Served in the eskimo form

*sous-vide - cooking by long braising in a vacuum at a low temperature

 - Siberian specialty

 - Vegan dish

 - Big size

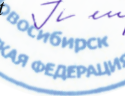
 - Spicy dish

F&B Director



/D.N.Malysheva/

Chief accountant



/A.G.Ivanova/