

THE RIVERBANK

 **Вегетарианское блюдо / Vegetarian**
 **Полезно для здоровья / Healthy**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZER

 **Дары Италии в Завидово**
Пармская ветчина, чоризо, маринованные артишоки, ассорти греческих оливок каламата, сыр моцарелла «Угличе поле» и перцы халапеньо
Italian gourmet gift in Zavidovo
Parma, chorizo, marinated artichokes, Greek kalamata olives, «Ugleche pole» mozzarella cheese and jalapeno peppers
300 г / 1 200

Домашний томлёный ростбиф под крем-соусом из тунца с вялеными томатами, перепелиным яйцом и каперсами
Homemade braised roast beef with tuna cream sauce with dried tomatoes, quail egg and capers
200 г / 650

 **Гравлакс из лосося в свекольном фреше с клюквой, салатным миксом и медово-горчичным соусом**
Salmon Gravlax in fresh beet juice with cranberries, salad mix and honey mustard sauce
140 г / 550

Тартин с лососем и сырным кремом
Tartin with salmon and cheese cream
160 г / 450

Тартин с креветкой и соусом гуакамоле
Tartin with shrimp and guacomole sauce
160 г / 450

Тартин с моцареллой, томатами и базиликовым соусом песто
Tartin with mozzarella, tomatoes and basil pesto sauce
170 г / 400

Трио домашних пирожков: с мясом, картофелем и капустой
Homemade trio pies: Meat, potatoes and cabbage
90 г / 250

САЛАТЫ / SALADS

 **Сыр буратта с томатами и соусом песто с бальзамическим кремом и хрустящим тартином**
Burrata cheese with tomatoes and pesto sauce with balsamic cream and crispy tartin
250 г / 1 250

Цезарь с обжаренной тигровой креветкой
Caesar with fried tiger shrimp
180 г / 850

Цезарь с курицей гриль
Caesar grilled chicken
180 г / 550

 **Ривербанк с маринованным кальмаром, обжаренной креветкой, огурцом конкасе и хрустящим салатом**
Riverbank with marinated squid, roasted shrimp, cucumber and crispy salad
270 г / 650

 **Нисуаз с обжаренным тунцом, помидором, картофелем, оливками, яйцом и красным луком**
Nicoise with grilled tuna, tomato, potato, olives, egg and red onion
240 г / 650

 **Острое блюдо / Spicy**
 **Шеф рекомендует / Chef recommends**

Оливье с раковыми шейками и копчёным лососем
Olivier with crayfish cocktails and smoked salmon
240 г / 475

 **Греческий с оливками каламата**
Greek with kalamata olives
330 г / 450

 **Лёгкий салат с грейпфрутом с карамелизированным грецким орехом и малиновым дрессингом**
Light grapefruit salad with caramelized walnuts and raspberry dressing
130 г / 450

Столичный с куриной грудкой и перепелиным яйцом
Stolichny with chicken breast and quail egg
220 г / 390

 **Овощной салат с зелёной редькой и деревенским маслом на ваш выбор: сметана или оливковое масло**
Vegetable salad with green radish and rustic butter
On your choice: sour cream or olive oil
250 г / 350

СУПЫ / SOUPS

Хашлама из говядины с картофелем
Beef khashlama with potatoes
450 г / 400

Борщ
Borsh
300 г / 350

Суп куриный с лапшой
Chicken noodle soup
300 г / 350

 **Вегетарианский суп дня**
 **Vegetarian soup of the day**
300 г / 350

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / FISH AND SEAFOOD

Запечённый стейк из лосося с молодым бамбуком и обжаренными овощами
Baked salmon steak with young bamboo & roasted vegetables
120 / 180 г / 1 050

Креветки гриль со сладким манговым соусом и гуакамоле
Grilled prawns with sweet mango sauce and guacamole
100 / 60 г / 1 050

Ростовский судак карри с киноа и молодым шпинатом
Rostov pike perch with curry sauce quinoa and young spinach
300 г / 850

 **Сибас гриль подаётся целиком с молодой спаржей и овощной сальсой**
Grilled sea bass whole with young asparagus and vegetable salsa
140 / 30 г / 850

 **Щучьи котлеты с картофельным пюре с обжаренным зелёным луком и сливочным соусом**
Pike cutlets with mashed potatoes fried green onions and cream sauce
340 г / 500

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

Томлёная говяжья вырезка с птитимом и белыми грибами
Beef tenderloin stew with Israeli couscous and porcini mushroom
340 г / 1 250

Бефстроганов с грибами, луком и сметаной, маринованным огурчиком и картофельным пюре
Beef stroganoff with mushrooms, onions and sour cream, pickled cucumber and mashed potatoes
500 г / 850

 **Томлёная ножка кролика в сливочном соусе и с паровыми овощами**
Slow-cooked rabbit stew with cream sauce and steamed vegetables
370 г / 850

Утиная ножка конфи с фруктовым пловом и соусом из чернослива
Leg of duck confit with fruit pilaf and prune sauce
350 г / 800

 **Запечённая лопатка ягнёнка с семенами фенхеля и клюквенно-розмариновым взваром**
Baked lamb shoulder with fennel seeds and cranberry-rosemary broth
400 г / 750

Шницель из индейки с кенийской фасолью и молодым горошком
Turkey schnitzel with Kenyan beans and young peas
300 г / 750

Котлета по-киевски с картофельным пюре
Cutlet Kiev with mashed potatoes
230 / 200 г / 750

Бургер из 100%-й говядины ангус в булочке бриошь с картофелем фри
100% angus beef burger in a brioche bun with French fries
350 / 100 / 50 г / 700

Половинка фермерского цыплёнка с кукурузой гриль и кисло-сладким соусом
Half roast chicken with grilled corn and sweet and sour sauce
230 / 200 г / 550

Стейк из свиной корейки с деревенским картофелем
Pork sirloin chops with rustic potatoes
340 г / 550

ПАСТА И ЕЩЕ... / PASTA AND MORE ...

Фетучини с белыми грибами и трюфельным маслом
Fettuccine with porcini mushrooms and truffle oil
330 г / 750

Ригатони карбонара
Rigatoni carbonara
350 г / 550

Пельмени Сибирские со сметаной
Siberian dumplings with sour cream
220 г / 500

 **Овощи гриль с томатным соусом**
Grilled vegetables with tomato sauce
220 г / 350

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

 **Спаржа гриль**
Asparagus grill
100 г / 650

Картофель фри
French fries
120 / 50 г / 290

 **Овощи гриль**
Grilled vegetables
120 г / 250

Картофельное пюре
Mashed potatoes
150 г / 250

Запечённый картофель
Baked potato
150 г / 250

ДЕСЕРТЫ / DESSERT

Ассорти сыров с грецким орехом, мёдом и виноградом
Cheese platter with walnuts, honey and grapes
300 г / 750

Тирамису
Tiramisu
170 г / 450

Нью-Йорк чизкейк с карамельным соусом
New York cheesecake with caramel sauce
150 г / 400

Медовик с фундуком и облепиховым соусом
Honey cake with hazelnuts and sea buckthorn sauce
100 г / 350

 **Пирожное Панчо с ананасом и соусом манго**
Pancho cake with pineapple and mango sauce
160 г / 350

Яблочный штрудель с мороженым и ванильным соусом
Apple strudel with ice cream and vanilla sauce
140 г / 350

Мороженое в ассортименте
(цена за 1 шарик)
На ваш выбор: шоколадное, клубничное, ванильное
Ice cream assortment (per scoop)
On your choice: chocolate, strawberry, vanilla
70 г / 200

Добавки к мороженому / Additives to ice cream:
- стружка из белого или тёмного шоколада
white or dark chocolate chips
5 г / 30
- миндальные лепестки
almond petals
5 г / 50

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста, предупредите об этом Вашего официанта. Все цены указаны в рублях и включают 20 % НДС. Данный буклет является рекламным материалом.
If you have a predisposition to food allergies, please inform your waiter. All prices are in rubles and include 20 % VAT. This is promotional materials.