

АПЕРИТИВИ

ВИНА	150 ml
Zonin, Prosecco Spumante 1821 Ігристе вино, Італія	179
Hubert Beck, Gewurztraminer Біле напівсухе, Франція	178
Bouchard Pere&Fils, Bourgogne Pinot Noir / France Червоне сухе, Франція	210
Zonin, Pinot Grigio Aquileia Біле сухе, Італія	135
T.E.S.S.A.R.I., Soave Classico Grisela Italy Біле сухе, Італія	185
Ricasoli 1141, Chianti Червоне сухе, Італія	175
Bodegas Valduero, Garcia Viadero Albillo Біле сухе, Іспанія	156
Vicente Gandia, Reserva Raiza Spain Червоне сухе, Іспанія	175
Mud House, Marlborough Sauvignon Blanc Біле сухе, Нова Зеландія	155
Lake Chalice, Pinot Noir The Falcon Червоне сухе, Нова Зеландія	180
Shabo, Telti-Kuruk Grand Reserve Біле сухе, Україна	155
Shabo, Chardonnay Grand Reserve Біле сухе, Україна	155
Shabo, Cabernet Grand Reserve Червоне сухе, Україна	155
Graham's, Fine Ruby Червоне солодке, Португалія	182
КОКТЕЙЛІ	180 ml
Riverwood Special	160
Elizabeth's Passion	185
ThymeQuilling	160
Pink Flamingo	155
Candy Sour	175

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Брускета з телячими мізками та в'яленими томатами, подаємо на гречаному бездріжджовому хлібі власного випікання 250 гр	145
Запечений батат з козячим сиром, гуакамоле та сальсою 400 гр	220
Запечений сир Camembert з тушкованою червоною капустою, чорносливом, Сорра ді Парма та трюфельним медом 255 гр	278
Яловича печінка з полентою 250 гр	185
Бургер з котлетою з мармурової яловичини та булкою бріош власного випікання 310 гр	210
Бургер з качиним м'ясом su vide та соусом Crème de cassis 310 гр	195
Бургер з грильованим сиром Halloumi та мусом з авокадо 310 гр	180

СУПИ

Buyabes a la Riverwood - наваристий суп з морепродуктів з лемонграсом та шафраном 350 гр	350
Крем-суп з червоної сочевиці з качиною грудкою 250 гр	130
Суп із фрикадельками з кролика 250 гр	128
Крем-суп із білими грибами та трюфельними маслом 250 гр	198

ПІЦА З ПЕЧІ

П'ять сирів 550 гр	325
Піца з морепродуктами 550 гр	365
Фірмова піца RIVERWOOD з білими грибами та чорним трюфелем 550 гр	315

СТАРТЕРИ

Хліб бездріжджовий власного випікання з домашнім маслом та страчателою 280 гр	80
Брускета з лососем та авокадо, подаємо на гречаному бездріжджовому хлібі власного випікання 275 гр	185
Тріо мезе (бабагануш, паштет з яловичої печінки, козячий сир Bûche de Chèvre з запеченим перцем) та крутони з бездріжджового хліба 300 гр	195
Паштет з яловичої печінки з кунжутною халвою, трюфельним маслом, подаємо з підсмаженими грінками 250 гр	142
Плато вишуканих сирів (Mimolette, Soignon, Stilton, Camembert) подаємо з горіховим міксом, фініками та інжирним конфітюром 350 гр	485
М'ясні делікатеси (Bresaola di manzo, Salami Milano, Coppa di Parma, Pancetta) подаємо з в'яленими томатами, гострим маринованим перцем, каперсами та крутонами 300 гр	455
Тартар із лосося, подаємо з рікотою, томатами чері та зеленим салатом 200 гр	292
Фірмовий тартар із мармурової яловичини з маринованим яйцем 170 гр	239
Карпачо з мармурової яловичини з в'яленими томатами та домашнім зеленим майонезом з руколи 180 гр	257
Севіче з сібаса з мусом із ківі 210 гр	250

САЛАТИ

Ростбіф з рожевими томатами та соусом Crème de cassis 200 гр	210
Грильований сир Halloumi з манго та грибами енокі 270 гр	195
Бурата з томатним міксом та ванільним маслом 290 гр	225
Тигрові креветки з томатами чері, авокадо та сиром Parmesan 200 гр	267
Тихоокеанський блакитний тунець з рікотою та авокадо 240 гр	315
Слабосолений лосось з гуакамоле та червоною ікрою 220 гр	225
Зелений салат з огірком, оливками Каламата та міксом томатів 250 гр	150