

RIVIERA

RESTAURANT

AUSTERES

NR. 2 (80-120g); NR. 3 (60-80g)



RIVIERA MELNĀ PĒRLE NR. 3 Francija _____ **4.65**

Bagātīga, Svaigi Sāja Garša

TSARSKAYA NR. 3 Francija _____ **4.85**

Lieliska Sabalansēta, Salda un Nedaudz Sāja Garša

KRYSTALE 2 Francija _____ **4.85 EUR**

Salda, maiga ar viegli saldenu pēcgaršu

POESIA NR. 2 Francija _____ **4.65**

Maiga, Saldena ar Vieglu Jūras Aļģu Pēcgaršu

PERLE BLANCHE NR. 2 Francija _____ **5.45**

Saldena, Svaiga Garša ar Riekstu Pēcgaršu

UMAMI NR. 3 Īrija _____ **4.85**

Intensīvi Pikanta, Salda, Kremīga ar Jūras Aļģu Pēcgaršu

GILLARDEAU NR. 2 Francija _____ **5.45**

Bagātīga, Vienlaikus Saldena un Sāja Garša ar Maigu Augļu Pēcgaršu

SENTINELLE NR. 2 Īrija _____ **4.85**

Salda un Vienlaicīgi Sāja Garša ar Jūras Aļģu Pēcgaršu

CARPACCIO

**24 MĒNEŠUS VĪTINĀTS
IBERICO LIELLOPA ŠĶIŅĶIS
UN TARTAR** _____ **18.65**

Bumbieris Vinā, Aitas Trifeļu Siers, Rukola un Sinepju Mērce

**LIELLOPA CARPACCIO AR
PĪLES FOIE GRAS PATE** _____ **16.85**

Rukola, Parmigiano Reggiano Siers un Trifeļu Eļļas Mērce

 **GARŠAUGU SĀLĪ CEPTAS
BIETES CARPACCIO** _____ **14.85**
Karamelizēts Kazas Siers, Vinā Vārīts Bumbieris, Ciedru Rieksti, Biešu un Spinātu Lapas, Aveņu Balzāmetiķa Mērce

**DRY AGE RUBIA GALLEGA
LIELLOPA CARPACCIO** _____ **19.45**

Aitas Trifeļu Siers, Rukola un Trifeļu Eļļas Citronu Mērce

ASTONĶĀJA CARPACCIO _____ **16.85**

Saulē Kaltētu Tomātu-Mandelju Pesto, Kaperogas, Rukola un Citronu-Čili Mērce

TARTARI

LIELLOPA FILEJAS TARTARS _____ **13.85**

Bagātināts ar Konjaku un Trifeļu Majo

DZELTENSURAS TUNČA TARTARS _____ **13.85**

Gvakamole un Jūras Zaķa Ikri

SKOTIJAS LAŠĀ TARTARS _____ **13.85**

Sinepju Mērce un Foreles Ikri

TRIO TARTARS _____ **15.85**

Skotijas Lasis, Dzeltensuras Tuncis, Okeāna Ķemmīte

*Visi Tartari Tiek Pasniegti ar Kapātiem Zaļumiem, Paipalu Olām un Kraukšķīgu Bageti

AUKSTĀS UZKODAS DIVIEM DRAUGIEM



 **VIDUSJŪRAS REĢIONA SIERI** _____ **23.85**

Viņu Maize, Bumbieru-Sinepju Ievārijums, Rieksti, Ogas un Rozmarīna Kraukšķis

ANTIPASTI _____ **23.85**

Oļivas - Kalamata, Dolce Sicilia, Sieri - Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Marinēta Grieķu Feta, Gaļas - Prosciutto, Liellopa Tartars, Vitello Tonnato, Grilēti Dārzeni - Cukīni, Paprika, Spargeļi, Saulē Kaltēti Tomāti

 **UZTAISĪSIM VEĢETĀRU**

JŪRAS VELŠU PLATE _____ **68.85**

Austeres Perle Blanche, Umami, Poesia, Jūras Velšu Ceviche, Blanšētas Tiģergarneles, Skotijas Laša un Tunča Tartars

Astoņu viesu vai lielākām grupām tiks pieskaitīta 10% maksa par apkalpošanu.

Pēc plkst. 23:00 tiks pieskaitīta 10% maksa par apkalpošanu.

Visas cenas norādītas EUR valūtā. Ēdienkarti, kurā uzrādīti alergēni, vaicājiet viesmilim.

SALĀTI UN AUKSTĀS UZKODAS



✓ BIFELPIENA MOZZARELLA NO APŪLIJAS _____ 14.85

Tomāti leļaukti ar Balzāmetiķi, Brusketa un Kalamata Olīvu Tapenāde

TRIFEĻU BURRATA UN IBERICO VĪTINĀTS ŠKIŅĶIS _____ 17.85

Briošs ar Trifeļu Sviestu, Rukola, Parmezāns, Balzāmetiķa un Oliveļļas Mērce

✓ VEG VERSIJA _____ 15.85

VITELLO TONNATO _____ 16.85

Lēni Vārīta Teļa Gaļa ar Tunča-Kaperogu Mērci un Svilinātu Tunča Fileju

✓ LAUKU SALĀTI AR GRIEĶU FETA SIERU _____ 15.85

Grilēta Paprika, Sanmerzāno Tomāti, Artišoki, Olīvu Tapenāde, Grauzdēti Valrieksti un Oliveļļas-Garšaugu Mērce

✓ SPINĀTU UN KARAMELIZĒTA CAMEMBERT SIERA SALĀTI _____ 15.85

Ogas, Grauzdēti Lazdu Rieksti un Aveņu Balzāmetiķa Mērce

KĀRTAINIE AVOKADO & MANGO SALĀTI _____ 16.85

Ceptas Tīģergarneles un Mango Balzāmetiķa-Čili Mērce

NICOISE SVILINĀTA TUNČA SALĀTI _____ 16.85

Pākšu Pupiņas, Artišoki, Paipalu Olas ar Saulē Kaltētu Tomātu-Garšaugu, Oliveļļas mērci

JŪRAS VELŠU SALĀTI _____ 18.85

Ceptas Okeāna Ķemmītes, Tīģergarneles, Sālīts Lasis ar Foreles Ikrēm, Apelsīnu, Greipfrūtu, Ananāsu, Gurķi un Čili-Mango Mērci

JŪRAS VELŠU UN ZIVJU CEVICHE _____ 18.85

Tīģergarneles, Kalmāri, Garneles, Tuncis, Zandarts, Lasis, Pikantā Citrusaugļu Marinādē ar Plūmjū Tomātiem, Avokado un Mango

KARSTI KŪPINĀTS LASIS, AVOKADO UN FORELES IKRI _____ 17.85

Lapu Salāti, Plūmjū Tomāti, Mīksti Vārīta Ola un Sinepju-Oliveļļas Mērce

GRILĒTI LIELLOPA MEDALJONI, CUKĪNI UN PAPIKA _____ 17.85

Rukola, Plūmjū un Saulē Kaltēti Tomāti, Parmezāns, Ciedru Rieksti un Balzāmetiķa Mērce

CEPTU VISTAS AKNIŅU SALĀTI AR SALDO GORGONZOLU _____ 15.85

Bumbieris Vīnā, Lazdu Rieksti, Lapu Salāti, Aveņu Balzāmetiķa Mērce

CĒZARA SALĀTI

- Ar Ceptām Sulīgām Tīģergarnelēm __ 15.85

- Ar Grilētu Kukurūzas Vistas Fileju __ 14.65

KARSTĀS UZKODAS

CEPTI ZAĻIE SPARĢEĻI UN TRIFEĻU BURRATA _____ 17.25

Iberico Liellopa Šķiņķis, Grauzdēti Ciedru Rieksti un Brūnināts Sviests

✓ VEG VERSIJA _____ 16.55

ZELTAINI CEPTAS OKEĀNA ĶEMMĪTES _____ 16.65

Karamelizēts Ziedkāpostu Biezenis, Zaļie Sparģeļi un Holandes Mērce

FRITTO MISTO _____ 16.85

Kraukšķīgi Kalmāriņi, Tīģergarneles, Brokolīni, Saulē Kaltētu Tomātu Humuss

MAZIE KALMĀRIŅI PILDĪTI AR TĪĢERGARNEĻĒM _____ 17.85

Saulē Kaltētu Tomātu Humuss, Feta Siers un Bazilika Pesto

CEPTA PĪLES FOI GRAS AR KARAMELIZĒTIEM AUGĻIEM _____ 17.85

Ābolu Vanīļas Biezenis, Meža Ogu Mērce un Briošs Maize

TĪĢERGARNEĻU RAVIOLI _____ 17.85

ar Brokoļiem un Garšsāknēm Tīģergarneļu Biska Mērcē

KRĒMĪGS SĒŅU RISOTTO* _____ 17.75

Baravikas, Šitakes, Shimeji ar Krēmīgu Maskarponi, Trifeļu Sviestu un Parmezānu

JŪRAS VELŠU RISOTTO* _____ 18.85

Tīģergarneles, Okeāna Ķemmīte, Kalmāri, Astonkājais, Gliemenes

* izvēlieties risotto gatavības pakāpi: Al dente vai Well-done

ZUPAS

✓ GASPACĀO _____ 9.85

+ Feta Siers, Olīvu Tapenāde un Bazilika Pesto + 2.25
+ Grenlandes Garneles, Olīvu Tapenāde un Bazilika Pesto + 3.85



BAGĀTĪGA JŪRAS VELŠU UN ZIVJU ZUPA _____ 8.50

Kraukšķīga Zaļumu Sviesta Bagete un Pikanta Ķiploku Biezsmērce

TĪĢERGARNEĻU BISKS UN OKEĀNA ĶEMMĪTES TARTARS _____ 16.85

Ceptas Tīģergarneles un Jūras Zaķa Ikri

LAUKU VISTAS BULJONZUPA _____ 16.85

Garšsaknes un Paipalu olas

GAĻAS ĒDIENI

LIELLOPA FILEJAS STEIKS _____ 31.85

Krāsni Cepti Dārzeni, Kartupeļu-Trifeļu
Sviesta Biezenis un Bordelaise Mērce

PIEVIENO STEIKAM _____ 6.85

- Piles Foi Gras
- Grilētas Tīģergarneles
- Ceptas Okeāna Ķemmītes

GRILĒTS PREMIUM ANTREKOTS

Sulīgs Melnā Angus Steiks, Pasniedzam ar Krāsni
Ceptiem Dāržiem, Kartupeļu- Saceptu Ķiploku
Biezeni un Bordelaise Mērci _____ **52.50**
minimālā porcija 0.300kg, cena par 0.100kg 17.50

DRY AGE LIELLOPA ANTREKOTS

60 Dienas Briedināts Gards Steiks, Pasniedzam
ar Krāsni Ceptiem Dāržiem, Kartupeļu-Saceptu
Ķiploku Biezeni un Bordelaise Mērci _____ **62.15**
minimālā porcija 0.250kg, cena par 0.100kg 24.85

IBERICO LIELLOPA VAIDZIŅŠ

BORDELAISE MĒRCĒ _____ 24.85

Ceptas Sēnes, Garšsaknes un Batāšu Biezenis

KUKURŪZAS VISTAS FILEJA CEPTA RIEKSTOS __ 22.75

Zaļie Sparģeļi, Kartupeļu-Trifeļu
Sviesta Biezenis un Baraviku Mērce

SULĪGA TEĻA FILEJA _____ 31.65

Zaļie Sparģeļi, Batāšu Biezenis,
Ceptas Sēnes un Holandes Mērce

ĪRIJAS JĒRA RAMP STEIKS _____ 29.85

Spināti ar Kvinoju, Fetas Sieru,
Pastinaka Biezenis un Rozmarīna Mērce

PĪLES KRŪTIŅA UN FOIE GRAS _____ 28.85

Karamelizēti Āboli un Vīnogas,
Pastinaka Biezenis un Ķiršu Mērce

RIVIERA ATVĒRTAIS BURGERS _____ 19.85

Sulīga Liellopa Gaļa, Ceptas Sēnes, Karamelizēti
Sīpoli, Saldā Gorgonzola, Čedars, Pančeta,
Romiešu Salāti un Sinepju Mērce

DESERTI

ATSPIRDZINOŠI MŪSMĀJU SORBERTI

VIENA BUMBA _____ 2.85

Rabarberu-Zemeņu / Mango-Tekilas /
Piparmētras-Laima / Dzērveņu

GARDI MŪSMĀJU SALDĒJUMI

VIENA BUMBA _____ 2.85

Sarkano Plūmju / Skābā Krējuma / Tonkas Pupiņu /
Varlhonas Šokolādes / Madagaskāras Vanīļas

ATVĒSINĀTA MARCIPĀNA-

LAZDU RIEKSTU KŪKA _____ 9.65

Ogas un Meža Ogu Mērce

KAZAS SIERA KŪKA AR

VĪĢU IEVĀRĪJUMU _____ 9.65

Karamelizēti Grieķu Rieksti, Pistācijas,
Ogas un Meža Ogu mērce

ZIVJU ĒDIENI



VIDUSJŪRAS SEA BASS _____ 28.85

- FILEJAS VĪNOGU LAPĀS

Ar Garšaugu Sviestu Ceptas Krāsni

- VESELA ZIVS CEPTA KRĀSNĪ

Ar Garšsaknēm, Tomātiem un Baltvīnu

Krāsni Cepti Dārzeni, Batāšu Biezenis,
Baltvīna-Tomātu, Olīvu Mērce

MELNĀS ĀTES FILEJA _____ 28.85

Sacepta ar Tomātiem un Parmezāna-Zaļumu
Rīvmaizi, Sparģeļi, Batāšu Biezenis un
Holandes Mērce

ASTONĶĀJIS SAUTĒTS BALTVĪNĀ _____ 29.85

Kartupeļu Biezenis, Spināti, Fetas Siers
un Olīvu Tapenāde

GRILĒTS TUNČA STEIKS _____ 28.85

Zaļie Sparģeļi, Karamelizēts Ziedkāpostu
Biezenis, Baltvīna-Tomātu, Olīvu Mērce

MELNĀ MENCA MISO MARINĀDĒ _____ 38.85

Brokolīni, Sēnes, Pastinaka Biezenis
un Mandeļu Mērce

KRĀSNĪ CEPTAS ROZĀ

TĪĢERGARNELES _____ 24.95

Avokado, Mango, Lapu Salāti, Kvinoja,
Mango-Čili un Olīveļļas Mērce

RIVIERA ZIVJU UN

JŪRAS VELŠU PLATE _____ 34.85

Ķemmīte, Sea Bass Fileja, Tunča Fileja, Pildīti Kalmāriņi,
Astonķājis, Tīģergarneles/Cepti Dārzeni, Batāšu
Biezenis, Baltvīna-Tomātu, Olīvu Mērce

OMĀRS SACEPTS AR BISKA-BEŠAMEL MĒRCI

0.5 KG _____ 48.85 1 KG _____ 97.75

Avokado, Mango, Sparģeļu Salātiem
un Pikanta Citrusaugļu Mērce



VANIĻAS KRĒMS BRULĒ _____ 8.65

Mango-Tekilas Sorbets, Ogas

GAISĪGS TIRAMISU _____ 8.25

ar Valrhonas Šokolādi

MĀJAS NAPOLEONKŪKA _____ 8.65

Zemenes un Zemeņu Mērce

PAVLOVA AR MASCARPONE- VANIĻAS KRĒMU _____ 9.85

Ogas Zemeņu un Apelsīnu Liķiera sirupā

KARSTĀIS ĀBOLU SACEPUMS AR MANDEĻU DRUMSTALĀM _____ 8.65

Vanīļas Saldējums un Karamelju Mērce

VALRHONAS ŠOKOĀDES FONDANTS _____ 9.85

Vanīļas Saldējums, Ogas un Marakuļas Mērce

RIVIERA

RESTAURANT

OYSTERS

NO. 2 (80-120g) NO. 3 (60-80g)



RIVIERA BLACK PEARL NO. 3 France _____ **4.65**

Rich in Flavour, Fresh & Salty

KRYSTALE 2 France _____ **4.85**

Sweet, delicate, with a slightly sweet aftertaste

PERLE BLANCHE NO. 2 France _____ **5.45**

Fresh & Slightly Sweet Flavour with a Nutty Aftertaste

GILLARDEAU NO. 2 France _____ **5.45**

Rich in Flavour, Sweet & Salty with a Mild Fruity Aftertaste

TSARSKAYA NO. 3 France _____ **4.85**

Perfectly Balanced, Sweet & Slightly Salty Flavour

POESIA NO. 2 France _____ **4.65**

Mild & Slightly Sweet Flavour with a Light Seaweed Aftertaste

UMAMI NO. 3 Ireland _____ **4.85**

Intensely Spicy, Sweet & Creamy with an Aftertaste of Seaweed

SENTINELLE NO. 2 Ireland _____ **4.85**

Sweet & Salty Flavour with an Aftertaste of Seaweed

CARPACCIO

24 MONTHS CURED IBERICO BEEF CARPACCIO AND TARTARE _____ **18.65**

Wine Poached Pear, Goats' Cheese Truffles & Mustard Dressing

 **CARPACCIO OF BEETROOTS BAKED IN HERB SALT CRUST** _____ **14.85**

Caramelised Goats' Cheese, Wine Poached Pear, Pine Nuts, Beetroot & Spinach Leaves, Raspberry Balsamic Dressing

BEEF CARPACCIO WITH DUCK FOIE GRAS PÂTÉ _____ **16.85**

Rocket, Parmigiano Reggiano Cheese & Truffle Oil Dressing

DRY AGE RUBIA GALLEGA BEEF CARPACCIO _____ **19.45**

Goats' Cheese Truffles, Rocket and Truffle Oil & Lemon Dressing

OCTOPUS CARPACCIO _____ **16.85**

Almond & Sun-dried Tomato Pesto, Caperberries, Rocket and Lemon-Chilli Dressing

TARTARE

BEEF FILLET TARTARE _____ **13.85**

Enriched with Cognac & Truffle Mayonnaise

YELLOWFIN TUNA TARTARE _____ **13.85**

Guacamole & Lumpfish Caviar

SCOTTISH SALMON TARTARE _____ **13.85**

Mustard Dressing & Trout Caviar

TARTARE TRIO _____ **15.85**

Scottish Salmon, Yellowfin Tuna, Sea Scallop

* All Tartare dishes are served with Chopped Herbs, Quail Eggs & Crispy Baguette

COLD APPETISERS FOR SHARING

 **CHEESES FROM MEDITERRANEAN REGION** _____ **23.85**

Fig Bread, Pear-Mustard Jam, Nuts, Berries & Rosemary Crisp

ANTIPASTI _____ **23.85**

Olives - Kalamata, Dolche Sicilia, Cheeses - Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Marinated Feta Cheese, Meats - Prosciutto, Beef Tartare, Vitello Tonnato, Grilled Vegetables - Courgette, Bell Peppers, Asparagus, Sun-dried Tomatoes

 **VEGETARIAN OPTION AVAILABLE**

SEAFOOD PLATTER _____ **68.85**

Oysters Perle Blanche, Umami, Poesia, Seafood Ceviche, Blanched Tiger Prawns, Scottish Salmon & Tuna Tartare



Groups of eight guests or more will be charged a 10% service charge.
After 11 p.m. a 10% service charge will be added to the bill.
All prices are shown in Euros. Ask your waiter for a menu showing allergens.

SALAD AND COLD APPETISERS



✓ BUFFALO MOZZARELLA FROM APULIA _____ **14.85**
Tomatoes tossed with Balsamic, Bruschetta & Kalamata Olive Tapenade

TRUFFLE BURRATA & CURED IBERICO HAM _____ **17.85**
Brioche with Truffle Infused Butter, Rocket, Parmesan, Balsamic & Olive Oil Dressing

✓ VEGETARIAN OPTION _____ **15.85**

VITELLO TONNATO _____ **16.85**
Slow-braised Veal with Tuna-Caperberry Sauce & Seared Fillet of Tuna

✓ LETTUCE WITH GREEK FETA CHEESE _____ **15.85**
Grilled Bell Peppers, San Marzano Tomatoes, Artichokes, Olive Tapenade, Roasted Walnuts & Olive Oil-Herb Dressing

✓ SPINACH & CARAMELISED CAMEMBERT CHEESE SALAD _____ **15.85**
Berries, Roasted Hazelnuts & Raspberry Balsamic Dressing

LAYERED AVOCADO & MANGO SALAD _____ **16.85**
Fried Tiger Prawns and Mango Balsamic & Chilli Dressing

SEARED TUNA NICOISE SALAD _____ **16.85**
Green Beans, Artichokes, Quail Eggs with Sun-dried Tomato, Herb & Olive Oil Dressing

SEAFOOD SALAD _____ **18.85**
Seared Sea Scallops, Tiger Prawns, Cured Salmon with Trout Caviar, Orange, Grapefruit, Pineapple, Cucumber & Chilli-Mango Dressing

SEAFOOD & FISH CEVICHE _____ **18.85**
Tiger Prawns, Calamari, Prawns, Tuna, Zander, Salmon, in a Spicy Citrus Fruit Marinade with Plum Tomatoes, Avocado & Mango

HOT SMOKED SALMON, AVOCADO & TROUT CAVIAR _____ **17.85**
Lettuce, Plum Tomatoes, Poached Egg & Mustard-Olive Oil Dressing

GRILLED BEEF MEDALLIONS, COURGETTE & BELL PEPPERS _____ **17.85**
Rocket, Plum and Sun-dried Tomatoes, Parmesan, Pine Nuts & Balsamic Dressing

FRIED CHICKEN LIVER SALAD WITH GORGONZOLA DOLCE _____ **15.85**
Wine Poached Pear, Hazelnuts, Lettuce, Raspberry Balsamic Dressing

CEASAR SALAD
- With Succulent Fried Tiger Prawns __ **15.85**
- With Grilled Corn-fed Chicken Fillet __ **14.65**

HOT APPETISERS

FRIED GREEN ASPARAGUS & TRUFFLE BURRATA _____ **17.25**
Cured Iberico Beef, Toasted Pine Nuts and Browned Butter

✓ VEGETARIAN OPTION _____ **16.55**

GOLDEN SEARED SEA SCALLOPS _____ **16.65**
Caramelised Cauliflower Purée, Green Asparagus & Hollandaise Sauce

FRITTO MISTO _____ **16.85**
Crispy Baby Calamari, Tiger Prawns, Broccolini, Sun-dried Tomato Hummus

BABY CALAMARI STUFFED WITH TIGER PRAWNS _____ **17.85**
Sun-dried Tomato Hummus, Feta Cheese and Basil Pesto

PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS WITH CARAMELISED FRUIT _____ **17.85**
Apple & Vanilla Purée, Wild Berry Sauce and Brioche

TIGER PRAWN RAVIOLI _____ **17.85**
with Broccoli & Root vegetables in Tiger Prawn Bisque Sauce

CREAMY MUSHROOM RISOTTO _____ **17.75**
Porcini, Shiitake and Shimeji Mushrooms, with Creamy Mascarpone, Truffle Infused Butter and Parmesan

SEAFOOD RISOTTO _____ **18.85**
Tiger Prawns, Sea Scallop, Calamari, Octopus, Clams
* Choose how you want your risotto to be cooked:
Al dente or Well-done

SOUPS



✓ GAZPACHO _____ **9.85**

✓ + Feta Cheese, Olive Tapenade & Basil Pesto + **2.25**
+ Greenland Prawns, Olive Tapenade & Basil Pesto + **3.85**

RICH SEAFOOD & FISH SOUP _____ **16.85**
Crispy Baguette with Herb Butter and Spicy Garlic Sauce

TIGER PRAWN BISQUE & SEA SCALLOP TARTARE _____ **16.85**
Fried Tiger Prawns & Lumpfish Caviar

FREE-RANGE CHICKEN BROTH _____ **9.25**
Root vegetables & Quail Eggs

MEAT DISHES

BEEF FILLET STEAK _____ 31.85

Oven Roasted Vegetables, Potato & Truffle Infused Butter Mash, and Bordelaise Sauce

ADD TO STEAK _____ 6.85

- Duck Foie Gras
- Grilled Tiger Prawns
- Seared Sea Scallops

GRILLED PREMIUM ENTRECÔTE

Succulent Black Angus Steak, Served with Oven Roasted Vegetables Potato & Roasted Garlic Mash and Bordelaise Sauce _____ **52.50**
minimum portion 300g, price for 100g 17.50

DRY AGED BEEF ENTRECÔTE

Mouth-watering 60 day Dry Aged Steak, Served with Oven Roasted Vegetables Potato & Roasted Garlic Mash and Bordelaise Sauce _____ **62.15**
minimum portion 250g, price for 100g 24.85

IBERICO BEEF CHEEK IN

BORDELAISE SAUCE _____ 24.85

Fried Mushrooms, Root Vegetables & Sweet Potato Purée

NUT-CRUSTED CORN-FED

CHICKEN FILLET _____ 22.75

Green Asparagus, Potato & Truffle Infused Butter Mash, and Porcini Sauce

SUCCULENT VEAL FILLET _____ 31.65

Green Asparagus, Sweet Potato Purée, Fried Mushrooms & Hollandaise Sauce

IRISH LAMB RUMP STEAK _____ 29.85

Spinach with Quinoa, Feta Cheese, Parsnip Purée & Rosemary Sauce

DUCK BREAST & FOIE GRAS _____ 28.85

Caramelised Apples & Grapes, Parsnip Purée, and Cherry Sauce

RIVIERA OPEN-FACED BURGER _____ 19.85

Succulent Beef, Fried Mushrooms, Caramelised Onions, Gorgonzola Dolce, Cheddar, Pancetta, Romaine Lettuce & Mustard Sauce

DESSERTS

OUR REFRESHING HOMEMADE

SORBETS ONE SCOOP _____ 2.85

Rhubarb-Strawberry / Mango-Tequila / Mint-Lime / Cranberry

OUR DELICIOUS HOMEMADE

ICE-CREAM ONE SCOOP _____ 2.85

Red Plum / Sour Cream / Tonka Bean / Valrhona Chocolate / Madagascar Vanilla

CHILLED MARZIPAN-HAZELNUT CAKE _____ 9.65

Berries and Wild Berry Sauce

GOATS' CHEESE CHEESECAKE

WITH FIG JAM _____ 9.65

Caramelised Walnuts, Pistachios, Berries & Wild Berry Sauce

FISH DISHES



MEDITERRANEAN SEA BASS _____ 28.85

- OVEN BAKED FILLETS

Wrapped In Grape Leaves With Herb Butter

- OVEN BAKED WHOLE FISH

With Root Vegetables, Tomatoes And White Wine Roasted Vegetables, Sweet Potato Purée, White Wine, Tomato & Olive Sauce

FILLET OF HALIBUT _____ 28.85

Baked with Tomatoes, Herb & Parmesan Breadcrumbs Topping, Asparagus, Sweet Potato Purée, and Hollandaise Sauce

WHITE WINE BRAISED OCTOPUS _____ 29.85

Potato Mash, Spinach, Feta Cheese & Olive Tapenade

GRILLED TUNA STEAK _____ 28.85

Green Asparagus, Caramelised Cauliflower Purée, White Wine, Tomato and Olive Sauce

MISO-MARINATED BLACK COD _____ 38.85

Broccolini, Mushrooms, Parsnip Purée, and Almond Sauce

OVEN BAKED PINK TIGER PRAWNS _____ 24.95

Avocado, Mango, Lettuce, Quinoa, Mango, Chilli & Olive Oil Sauce

RIVIERA FISH & SEAFOOD

PLATTER _____ 34.85

Sea Scallop, Sea Bass Fillet, Tuna Fillet, Stuffed Baby Calamari, Octopus, Tiger Prawns / Fried Vegetables, Sweet Potato Purée, White Wine, Tomato & Olive Sauce

BAKED LOBSTER WITH BISQUE-BÉCHAMEL SAUCE

500 G _____ 48.85 1 KG _____ 97.75

Avocado, Mango, Asparagus Salad and Spicy Citrus Fruit Dressing



VANILLA CRÈME BRÛLÉE _____ 8.65

Mango-Tequila Sorbet, Berries

LIGHT & FLUFFY TIRAMISU _____ 8.25

with Valrhona Chocolate

HOMEMADE NAPOLEON CAKE _____ 8.65

Strawberries and Strawberry Sauce

PAVLOVA WITH MASCARPONE-VANILLA CREAM _____ 9.85

Berries in Strawberry & Orange Liqueur Syrup

HOT APPLE BAKE WITH

ALMOND CRUMB _____ 8.65

Vanilla Ice-Cream and Caramel Sauce

VALRHONA CHOCOLATE FONDANT _____ 9.85

Vanilla Ice-Cream, Berries and Passion Fruit Sauce

RIVIERA

RESTAURANT

УСТРИЦЫ

№ 2 (80-120г) № 3 (60-80г)



ЧЕРНАЯ ЖЕМЧУЖИНА

RIVIERA № 3 Франция _____ 4.65

Насыщенный, Свеже-Соленый Вкус

KRYSTALE 2 Франция _____ 4.85

Сладкий, нежный, с лёгким сладким послевкусием

PERLE BLANCHE № 2 Франция _____ 5.45

Сладковатый, Свежий Вкус с Ореховым
Послевкусием

GILLARDEAU № 2 Франция _____ 5.45

Богатый, Одновременно Сладковатый и Соленый
Вкус с Мягким Фруктовым Послевкусием

TSARSKAYA № 3 Франция _____ 4.85

Прекрасно Сбалансированный, Сладкий
и Слегка Соленый Вкус

POESIA № 2 Франция _____ 4.65

Свежий, Сладковатый, немного Пикантный Вкус

UMAMI № 3 Ирландия _____ 4.85

Интенсивно Пикантный, Сладкий, Нежный с
Послевкусием Морских Водорослей

SENTINELLE № 2 Ирландия _____ 4.85

Сладкий и Одновременно Соленый Вкус
с Послевкусием Морских Водорослей

КАРПАЧЧО

ВЯЛЕНый 24 МЕСЯЦА

ГОВЯЖИЙ ОКОРОК

IBERICO И ТАРТАР _____ 18.65

Груша в Вине, Овечий Трюфельный Сыр,
Руккола и Горчичный Соус

✓ КАРПАЧЧО ИЗ ЗАПЕЧЕНОЙ В СОЛИ И СПЕЦИЯХ СВЕКЛЫ _____ 14.85

Карамелизированный Козий Сыр,
Вареная в Вине Груша, Кедровые Орехи,
Листья Свеклы и Шпината, Соус из
Малинового Бальзамического Уксуса

ГОВЯЖЬЕ КАРПАЧЧО С УТИНЫМ

FOIE GRAS PATE _____ 16.85

Руккола, Сыр Parmigiano Reggiano
и Соус из Трюфельного Масла

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

DRY AGE RUBIA GALLEGA _____ 19.45

Овечий Трюфельный Сыр, Руккола и
Соус из Трюфельного Масла

КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА _____ 16.85

Песто из Вяленых на Солнце Томатов и Миндаля,
Каперсы, Руккола и Лимонный-Чили Соус

ТАРТАР

ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕГО

ФИЛЕ _____ 13.85

Обогащенный Коньяком и
Трюфельным Майо

ТАРТАР ИЗ ШОТЛАНДСКОГО

ЛОСОСЯ _____ 13.85

Горчичный Соус и Икра Форели

ТАРТАР ИЗ ЖЕЛТОПЕРОГО

ТУНЦА _____ 13.85

Гуакамоле и Икра Морского Зайца

ТАРТАР ТРИО _____ 15.85

Шотландский Лосось, Желтоперый Тунец,
Океанский Гребешок

* Все Тартары Подаются с Рубленой Зеленью, Перепелиными Яйцами и Хрустящим Багетом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ ДВУХ ДРУЗЕЙ

✓ СЫРЫ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОГО РЕГИОНА _____ 23.85

Инжирный хлеб, Грушево-Горчичное Варенье, Орехи, Ягоды и Розмариновый Крекер

ANTIPASTI _____ 23.85

Оливки - Kalamata, Dolche Sicilia, Сыры - Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Маринованный Греческий Сыр Фета, Мясо - Prosciutto, Говяжий Tartar, Vitello Tonato, Овощи гриль - Цуккини, Паприка, Спаржа, Вяленые на Солнце Томаты

✓ СДЕЛАЕМ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

ДАРЫ МОРЯ _____ 68.85

Устрицы Perle Blanche, Umami, Poesia и Ceviche из Даров Моря,
Бланшированные Тигровые Креветки, Тартар из Шотландского Лосося и Тунца



Группам из восьми гостей и больше к счёту добавляются 10% за обслуживание.
После 23:00 к счёту добавляются 10% за обслуживание.
Все цены указаны в евро. Меню с аллергенами спрашивайте у официанта.

САЛАТ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



✓ **МОЦАРЕЛЛА БУФФАЛО ИЗ АПУЛИИ** _____ 14.85
Томаты с Бальзамическим Уксусом, Брускетта с Тапенадой из Оливок Каламата

ТРЮФЕЛЬНАЯ БУРРАТА И ВЯЛЕННЫЙ ОКОРОК IBERICO _____ 17.85
Бриошь с Трюфельным Маслом, Руккола, Пармезан, Соус из Бальзамического Уксуса и Оливкового Масла

✓ **ВЕГ ВЕРСИЯ** _____ 15.85

VITELLO TONNATO _____ 16.85
Вареная на Медленном Огне Телятина с Соусом из Тунца и Каперсов и Опаленным Филе Тунца

✓ **ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ С ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ ФЕТА** _____ 15.85
Паприка Гриль, Томаты Черри, Артишоки, Оливковая Тапенада, Обжаренные Грецкие Орехи и Соус из Оливкового Масла с Прованскими Травками

✓ **САЛАТ ИЗ ШПИНАТА И КАРАМЕЛИЗИРОВАННОГО СЫРА САМЕМБЕРТ** _____ 15.85
Ягоды, Обжаренные Лесные Орехи и Соус из Малинового Бальзамического Уксуса

СЛОЕННЫЙ САЛАТ ИЗ АВОКАДО & МАНГО _____ 16.85
Жареные Тигровые Креветки и Соус из Манго, Бальзамического Уксуса и Чили

САЛАТ NICOISE С ОПАЛЕННЫМ ТУНЦОМ _____ 16.85
Стручковая Фасоль, Артишоки, Перепелиные Яйца С Густым Соусом из Вяленых на Солнце Томатов и Прованских Трав

САЛАТ ИЗ ДАРОВ МОРЯ _____ 18.85
Жареные Морские Гребешки, Тигровые Креветки, Соленый Лосось с Икрой Форели, Апельсином, Грейпфрутом, Ананасом, Огурцом, Листьями Салата и Соусом из Манго, Бальзамического Уксуса и Чили

SEVICHE ИЗ РЫБЫ И ДАРОВ МОРЯ _____ 18.85
Тигровые Креветки, Кальмары, Креветки, Тунец, Судак, Лосось В Пикантном Маринаде из Цитрусовых с Томатами Черри, Авокадо и Манго

ЛОСОСЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ, АВОКАДО И ИКРА ФОРЕЛИ _____ 17.85
Листовой Салат, Томаты Черри, Яйцо Пашот и Горчичный Соус

ГОВЯЖЬИ МЕДАЛЬОНЫ ГРИЛЬ, ЦУККИНИ И ПАПРИКА _____ 17.85
Рукола, Томаты Черри и Вяленые на Солнце Томаты, Пармезан, Кедровые Орехи и Соус из Бальзамического Уксуса

САЛАТ С ЖАРЕНОЙ КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ СО СЛАДКОЙ ГОРГОНЗОЛОЙ _____ 15.85
Груша в Вине, Лесные Орехи, Листовой Салат, Соус из Малинового Бальзамического Уксуса

САЛАТ ЦЕЗАРЬ
- С Жареными Сочными Тигровыми Креветками __ 15.85
- С Филе Кукурузного Цыпленка Гриль __ 14.65

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА И ТРЮФЕЛЬНАЯ БУРРАТА _____ 17.25
Говяжий Окорок Iberico, Обжаренные Кедровые Орехи и Топленое Масло

✓ **ВЕГ ВЕРСИЯ** _____ 16.55

ОБЖАРЕННЫЕ ДО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА ОКЕАНСКИЕ ГРЕБЕШКИ _____ 16.65
Пюре из Карамелизированной Цветной Капусты, Зеленая Спаржа И Голландский Соус

FRITTO MISTO _____ 16.85
Хрустящие Кальмарчики, Тигровые Креветки, Брокколини, Хумус из Вяленых и на Солнце Томатов

МАЛЕНЬКИЕ КАЛЬМАРЧИКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ _____ 17.85
Хумус из Вяленых на Солнце Томатов, Сыр Фета и Песто из Базилика

ЖАРЕНОЕ УТИНОЕ FOIE GRAS С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ _____ 17.85
Яблочно-Ванильное Пюре, Соус из Лесных Ягод и Хлеб Бриошь

РАВИОЛИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ _____ 17.85
С Брокколи и Овощами в Соусе Биск из Тигровых Креветок

КРЕМОВОЕ ГРИБНОЕ РИЗОТТО _____ 17.85
Боровики, Шиитаке, Шимеджи с Нежным Маскарпоне, Трюфельным Маслом и Пармезаном

РИЗОТТО С ДАРАМИ МОРЯ _____ 18.85
Тигровые Креветки, Океанский Гребешок, Кальмары, Осьминог, Моллюски

* выберите степень готовности вашего Ризотто: Al dente или Well-done

СУПЫ



✓ **ГАСПАЧО** _____ 9.85
✓ + Сыр Фета, Оливковая Тапенада, Песто из Базилика + 2.25
+ Гренландские Креветки, Оливковая Тапенада, Песто из Базилика + 3.85

РОСКОШНЫЙ СУП ИЗ РЫБЫ И ДАРОВ МОРЯ __ 16.85
Хрустящий Багет с Зеленью и Маслом, Пикантный Густой Чесночный Соус

БИСК ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК И ТАРТАР ИЗ ОКЕАНСКИХ ГРЕБЕШКОВ _____ 16.85
Жареные Тигровые Креветки и Икра Морского Зайца

СУП-БУЛЬОНС ДЕРЕВЕНСКОЙ КУРИЦЕЙ _____ 9.25
Корнеплоды и Перепелиные Яйца

МЯСНЫЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФИЛЕ _ _ _ _ 31.85

Запеченные в Печи Овощи, Картофельное Пюре с Трюфельным Маслом и Соусом Bordelaise

ДОБАВЬТЕ К СТЕЙКУ _ _ _ _ 6.85

- Утиное Foie Gras
- Тигровые Креветки Гриль
- Жареные Океанские Гребешки

PREMIUM АНТРЕКОТ ГРИЛЬ

Сочный Стейк из Черного Ангуса, Пюре с Запеченым Чесноком и Соусом Bordelaise _ _ 52.50
минимальная порция 300г, цена за 100г 17.50

АНТРЕКОТ ИЗ ГОВЯДИНЫ DRY AGE

Насыщенный Выдержанный 60 Дней Стейк, Подаем с Запеченными в Печи Овощами Картофельным, Пюре с Запеченым Чесноком и Соусом Bordelaise _ _ _ _ 62.15
минимальная порция 250г, цена for 100г 24.85

ГОВЯЖЬЯ ЩЕЧКА IBERICO

В СОУСЕ BORDELAISE _ _ _ _ 24.85
Жареные Грибы, Овощи и Пюре из Батата

ФИЛЕ КУКУРУЗНОГО ЦЫПЛЕНКА, ЗАПЕЧЕННОЕ В ОРЕХАХ _ _ _ _ 22.75

Зеленая Спаржа, Картофельное Пюре с Трюфельным Маслом и Соус из Боровиков

СОЧНОЕ ФИЛЕ ТЕЛЕНКА _ _ _ _ 31.65

Зеленая Спаржа, Жареные Грибы, Пюре из Батата и Голландский Соус

РАМП-СТЕЙК ИЗ ИРЛАНДСКОГО ЯГНЕНКА _ _ _ _ 29.85

Шпинат с Киноа, Сыр Фета, Пюре из Пастернака и Розмариновый Соус

УТИНАЯ ГРУДКА И FOIE GRAS _ _ _ _ 28.85

Карамелизированные Яблоки и Виноград, Пюре из Пастернака и Вишневый Соус

ОТКРЫТЫЙ БУРГЕР RIVIERA _ _ _ _ 19.85

Сочная Говядина, Жареные Грибы, Карамелизированный Лук, Сладкая Горгонзола, Чеддер, Панчетта, Римский Салат и Горчичный Соус

ДЕСЕРТЫ

ОСВЕЖАЮЩИЕ ДОМАШНИЕ

СОРБЕТЫ ОДИН ШАРИК _ _ _ _ 2.85

Из Ревеня и Клубники / Из Манго и Текилы / Из Мята и Лайма / Из Клюквы

ВКУСНЕЙШЕЕ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

ОДИН ШАРИК _ _ _ _ 2.85

Из Красной Сливы / Из Сметаны / С Бобами Тонка / Из Шоколада Valrhona / С Мадагаскарской Ванилью

ОХЛАЖДЕННЫЙ МАРЦИПАНОВЫЙ

ТОРТ С ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ _ _ _ _ 9.65

Ягоды и Соус из Лесных Ягод

ЧИЗКЕЙК ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА

С ИНЖИРНЫМ ВАРЕНЬЕМ _ _ _ _ 9.65

Карамелизированные Грецкие Орехи, Фисташки, Ягоды и Соус из Лесных Ягод

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ _ _ _ _ 8.65

Сорбет из Манго и Текилы, Ягоды

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ SEA BASS _ _ _ _ 28.85

- ФИЛЕ В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

Запеченное В Печи С Пряным Маслом

- ЦЕЛАЯ РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В ПЕЧИ

С Овощами, Томатами И Белым Вином

Запеченные в Печи Овощи, Пюре из Батата, Соус из Белого Вина, Томатов и Оливок

ФИЛЕ ЧЕРНОГО ПАЛТУСА _ _ _ _ 28.85

Запеченное с Томатами под Панировкой с Зеленью и Пармезаном, со Спаржей, Пюре из Батата и Голландским Соусом

ОСЬМИНОГ ТУШЕНЫЙ

В БЕЛОМ ВИНЕ _ _ _ _ 29.85

Картофельное Пюре, Шпинат, Сыр Фета и Оливковая Тапенาดา

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА ГРИЛЬ _ _ _ _ 28.85

Зеленая Спаржа, Пюре из Карамелизированной Цветной Капусты, Соус из Белого Вина, Томатов и Оливок

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА В

МИСО МАРИНАДЕ _ _ _ _ 38.85

Брокколини, Грибы, Пюре из Пастернака и Миндальный Соус

ЗАПЕЧЕННЫЕ В ПЕЧИ РОЗОВЫЕ

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ _ _ _ _ 24.95

Авокадо, Манго, Листовой Салат, Киноа, Соус из Манго Бальзамического Уксуса и Чили с Оливковым Маслом

АССОРТИ РЫБЫ И ДАРОВ

МОРЕЯ RIVIERA _ _ _ _ 34.85

Гребешок, Филе Sea Bass, Филе Тунца, Фаршированные Кальмарчики, Осьминог, Тигровые креветки / Запеченные Овощи, Пюре из Батата, Соус из Белого Вина, Томатов и Оливок

ОМАР ЗАПЕЧЕННЫЙ С СОУСОМ

БИСК-БЕШАМЕЛЬ

500 Г _ _ _ _ 48.85 1 КГ _ _ _ _ 97.75

С Салатом из Авокадо, Манго, Спаржи и Пикантным Цитрусовым Соусом



ВОЗДУШНЫЙ ТИРАМИСУ _ _ _ _ 8.25

С Шоколадом Valrhona

ДОМАШНИЙ НАПОЛЕОН _ _ _ _ 8.65

Клубника и Клубничный Соус

ПАВЛОВА С МАСКАРПОНЕ-

ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ _ _ _ _ 9.85

Ягоды в Сиропе из Клубники и Апельсинового Ликера

ГОРЯЧИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ТЕРРИН

НА СЛОЕНОМ ТЕСТЕ _ _ _ _ 8.65

С Миндальной Крошкой, Карамельным Соусом и Домашним Ванильным Мороженым

ФОНДАН ИЗ ШОКОЛАДА

VALRHONA _ _ _ _ 9.85

Домашнее Ванильное Мороженое, Ягоды и Соус из Маракуйи