


ДЛЯ НАЧАЛА

— САЛАТЫ —

Salads

Салат «Кобб» 350 г **550**
Хрустящие листья салата с беконом, яйцом, гренками, помидорами, курицей гриль, сыром Чеддер, свежим огурцом, луком, авокадо и заправкой на ваш вкус («Ранч» или «Блю-чиз»)
Cobb Salad
Crunchy salad leaves topped with bacon, eggs, croutons, diced tomatoes, grilled chicken, cheddar cheese, fresh cucumbers, onions & avocado, served with your choice of dressing (ranch or blue cheese)

АБСОЛЮТНЫЙ ХИТ


Классический Цезарь  200 г **400**
Салат из листьев Романо с соусом «Цезарь», гренками и тертым Пармезаном
Classic Caesar Salad
Romaine lettuce tossed with creamy Caesar dressing, croutons & grated Parmesan cheese


— с курицей 260 г **590**
With chicken

— с тигровыми креветками 260 г **750**
With tiger prawns

Салат «Нисуаз» 270 г **850**
Niçoise — «из города Ницца» — блюдо прованской кухни. Традиционный рецепт салата включает помидоры, тунец, вареный картофель, лук, маслины, яйцо и прованскую заправку.
Nicoise salad
Served with French dressing

Азиатский салат с уткой  170 г **600**
Копченое филе утки, кенийская фасоль, ростки сои, перец болгарский, красный лук, кунжут. Подается с соусами чили, устричным, терияки и кунжутным маслом
Asian Duck Salad
Smoked duck fillet served with Thai beans, sweet red peppers, bean sprouts, Onions, sesame seeds & Sweet chilli, Oyster, Teriyaki sauce

Салат Капрезе  250 г **850**
Буррата моцарелла, свежие помидоры, подается с соусом «Песто»
Tomato Caprese Salad
Burrata Mozzarella cheese & fresh tomatoes served with Pesto sauce

Деревенский салат  260 г **300**
Традиционный русский салат из свежих огурцов, редиса и помидоров, заправляется на ваш вкус подсолнечным маслом или сметаной
Country Salad
Traditional Russian salad with fresh cucumbers, radish & tomatoes, served with a choice of sunflower oil or sour cream

ЗАКУСКИ

Starters

Мясная нарезка домашнего приготовления 350 г **890**
Буженина, куриный рулет, ростбиф.
Три соуса: майонез, медово-горчичный, хрен
Meat platter
Selection of home-made: ham, chicken roulade, roast beef.
With honey-mustard sauce, Mayonnaise and Horseradish

Классический маринованный лосось Гравлак 140 г **650**
Подается с укропом и медово-горчичным соусом на тостах из ржаного хлеба
Classic Gravlax
Served with dill & honey – mustard sauce on toasted dark bread

«Русская закуска» под водку 280 г **490**
Сельдь царского посла, подается на ржаных тостах с квашеной капустой и соленьями
Russian appetizer for vodka
Russian herring served on toasted dark bread with Russian sauerkraut & pickles


Спаржа с вяленой уткой 230 г **860**
Подается соусом «Бернез»
Grilled Asparagus with Smoked Duck

СУПЫ

Soups

Классический суп из моллюсков 330 г **540**
Classic Seafood Chowder

Суп Гуляш 330 г **520**
Beef Goulash

Том Ка Гай  350 г **490**
Тайский острый куриный суп с кокосовым молоком, лаймом, кориандром, имбирем
Tom Kaa Gai
Thai spicy soup with lime, coriander, ginger & coconut milk

Суп куриный с лапшой  330 г **350**
Chicken Soup with Noodles

Традиционный Русский Борщ 330 г **350**
подается со сметаной и зеленым луком
Traditional russian borsch — beetroot soup
Served with meat, sour cream & spring onion

Минестроне  330 г **350**
Minestrone soup

ПОСЫТНЕЕ

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish & seafood

Тигровые креветки гриль 180 г **1150**
Подается с лимоном и соусом «Чили»
Grilled Tiger Prawns
Served with lemon & chili sauce

Морской черт на гриле 120/50/50 г **1200**
Подается с кенийской фасолью и кокосовым соусом
Grilled monkfish
Served with green beans & creamy coconut sauce


Лосось гриль  120/80/50 г **1300**
Подается со спаржей гриль и соусом «Café de Paris»
Seared Salmon Steak
Served with grilled asparagus & Café de Paris sauce


Филе пикши в кляре 200/120/50 г **750**
Подается с соусом Тартар из свежих огурцов
Battered Haddock
Served with fries, fresh cucumber tartar sauce & sun-dried salsa

Стейк из тунца Au Poivre 150/100/50 г **1050**
Нежный тунец, подается с рисовой лапшой и соусом «Порто»
Tuna Steak Au Poivre
Fresh seasoned tuna steak served with rice noodles & Porto sauce


УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

Conventions

 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian

 **Полезно для здоровья**
Healthy

 **Острое блюдо**
Spicy

 **Особо острое блюдо**
Hot spicy

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main entrees

Стейк мясника 300/50 г **1750**
Сочный стейк из говядины зернового откорма
Butchers steak (Onglet in French)
Traditional American steak from grain fed Angus beef

«Порк Чоп» 200/30 г **790**
Свиная корейка на кости, подается с луком, карамелизованным в кленовом сиропе
Pork Chop
Grilled pork chop, served with maple caramelized onions

Котлета по-киевски 230/150 г **580**
Подается с картофельным пюре и сливочным соусом
Chicken Kiev
Served with mash potato and parsley butter sauce

Конфи из утиной ножки 320 г **1850**
Подается с киноа и овощами
Barney's Confit of Duck
Served with quinoa and vegetables

Медальоны из свиной вырезки 170/150/50 г **760**
Подается с картофельным пюре и соусом «Красное вино»
Pork Medallions
Served with creamy mashed potato with truffle oil & red wine sauce

Бефстроганов 250/200/80/50 г **940**
С грибами, луком и сметаной, подается с маринованными огурчиками и картофельным пюре
Beef Stroganoff
With mushrooms, onions and sour cream, served with gherkins and mash potato

Традиционные пельмени с говядиной и свиной 170/30 г **450**
Подается со сметаной и зеленым луком
Pelmeni, traditional dumplings with beef and pork
Served with Smetana and green onions

Бургер «Берег» 350/100/30 г **650**
Приготовлен из 100% говядины Ангус, подается на булке с кунжутом, салатом, помидором, луком, маринованным огурцом, картофелем фри сыром «Чеддер», хрустящим беконом и луковым джемом
Burger «Bereg»
Burger made of 100% Angus beef, served on a sesame-seed bun with lettuce, tomatoes, onions & pickles, with fries on the side.
Served with cheddar cheese, crispy bacon, home-made onion relish

Стейк «Фахитас»  220/200 г **970**
Стейк из тонкого края обжаренный на гриле с овощами, подается с соусом «Сальса», сметаной, тертым сыром и лепешками Тортильяс
Steak Fajitas
Strips of skirt steak, served sizzling hot with grilled onions & bell peppers, salsa, sour cream & Tortillas

— ДЕСЕРТЫ —

Desserts

Сырная тарелка Ассорти сыров подается с джемом и фруктами <i>Cheese Platter</i> <i>Assorted cheese served with fruit & jam</i>	250 г	720
Нью-Йорк чизкейк Подается с карамельным соусом <i>New York Cheesecake</i> <i>Served with caramel sauce</i>	150 г	290
Теплый Яблочный штрудель Подается с ванильным соусом и мороженым на выбор: клубничное, шоколадное, ванильное <i>Warm Apple strudel</i> <i>Served with vanilla cream and choice of ice cream: strawberry, chocolate, vanilla</i>	80/30 г	250
Классический медовик <i>Classic Honey cake</i>	100/50 г	340
Тирамису <i>Tiramisu</i>	220 г	470
Шоколадный Фондан <i>Fondant au chocolat</i>	150 г	370
Фруктовая тарелка 🍌 из сезонных фруктов <i>Seasonal fruit plate</i>	500 г	550
Мороженое в ассортименте Подается на выбор: клубничное, ванильное, шоколадное <i>Assorted Ice Cream (per scoop)</i> <i>For your choice: strawberry, vanilla, chocolate</i>	70 г	150



ГАРНИРЫ

Side dishes

Стручковая фасоль <i>Green Beans</i>	150 г	390
Запеченный картофель <i>Roast Potatoes</i>	120 г	190
Картофельное пюре <i>Creamy Mashed Potatoes</i>	130 г	190
Спаржа гриль <i>Grilled Asparagus</i>	120 г	650
Картофель фри <i>French Fries</i>	100 г	190
Овощи гриль <i>Grilled Veggies</i>	150 г	300

СОУС И МАСЛО

Extra sauces & butter

Соус перечный <i>Soft Green Peppercorn Sauce</i>	50 г	60
Соус «Бернез» <i>Bearnaise Sauce</i>	50 г	60
Соус блю-чиз <i>Blue Cheese Sauce</i>	50 г	60
Соус из красного вина и лука шалот <i>Red Wine & Shallot Sauce</i>	50 г	60
Масло для стейка «Café de Paris» <i>Café de Paris Steak Butter</i>	40 г	60



ПАСТА И ЕЩЕ...

Pasta & more

Фетучини с лососем Подается с соусом из шпината <i>Fettuccine with Salmon</i> <i>Served with a spinach creamy sauce</i>	370 г	890
Спагетти с куриной грудкой Подается с соусом на ваш выбор: «Песто», сливочный, томатный <i>Spaghetti with Grilled Chicken</i> <i>Served with your choice of sauces: pesto, cream, tomato</i>	350 г	580
Рис пилалу 🌶️🌿 Рис обжаренный на воке со специями, подается на выбор: с овощами или с креветками <i>Pilaf Rice</i> <i>Stir-fried rice served with vegetables or prawns</i>	270/320 г	390/660
Сингапурская лапша , 🔥 обжаренная на воке с говядиной и овощами Перец болгарский, красный лук, кунжут, имбирь, перец Чили, зеленый горох, подается с соусом «Чили» и азиатской заправкой <i>Singapore Noodles</i> <i>Rice noodles stir-fried with prime beef, bell peppers, red onions, Sesame seeds, ginger, chili & Asian sauce</i>	300 г	750
Овощи на воке 🌶️ Овощи жареные на воке (ростки сои, бамбук, грибы, красный перец, кукуруза). Подается на выбор с говядиной или с креветками <i>Stir-fried Vegetables</i> <i>Stir-fried vegetables (bean sprouts, mushrooms, bell pepper, and corn). Served with your choice of prime beef or prawns</i>	250/50 г	680/850

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста, предупредите об этом Вашего официанта.
Все цены указаны в рублях и включают 18% НДС.
К оплате принимаются рубли и основные банковские карты, также счет может быть закрыт на Ваш номер комнаты, при наличии подтвержденного депозита.

*If you have any concerns regarding food allergies and wish any additional information, please contact your waiter.
All prices are in rubles and include 18% VAT.
Payment is accepted in rubles and major credit cards, also a bill can be charged to your room number if you have confirmed deposit*



THE
RIVERBANK
ALL DAY DINNING