



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

МИНИ-СЕНДВИЧИ

с ветчиной	40 гр	75 руб
с лососем	40 гр	145 руб
с курицей	40 гр	85 руб
с овощами	40 гр	55 руб
с ростбифом	40 гр	130 руб
с сыром	40 гр	100 руб

КАНАПЕ

с креветкой и соусом манго-майо	35 гр	195 руб
с камамбером и брусничным воздушным соусом	35 гр	150 руб
с уткой, кремом из сельдерея и крыжовником	35 гр	110 руб
с лососем, гелем из огурца и укропом	35 гр	180 руб
с говяжьей вырезкой и горчичным кремом	35 гр	185 руб
фруктовые шашлычки	35 гр	115 руб
профитроли с паштетом из печени цыпленка и апельсиновым кремом	35 гр	65 руб
с тунцом, водорослями и ореховым соусом	35 гр	200 руб
крудите со сливочно-малиновым соусом	35 гр	100 руб
сыр моцарелла с ванильным соусом и базиликом	30 гр	190 руб
крем из акадо и томатов с хрустящим багетом	30 гр	195 руб
томяная куриная грудка с соусом из каперсов	30 гр	75 руб
с кальмаром, апельсином и соусом "баунти"	30 гр	45 руб

ДОПОЛНЕНИЯ


маслины с оливковым маслом	50 гр	270 руб
оливки с оливковым маслом	50 гр	270 руб
каперсы гигант	50 гр	270 руб



СЕНДВИЧИ

с ветчиной	80 гр	260 руб
с лососем	80 гр	300 руб
с курицей	80 гр	240 руб
с овощами	80 гр	200 руб
с сыром	80 гр	220 руб
с ростбифом	80 гр	260 руб

ТАРТАЛЕТКИ

 с сыром, ветчиной и голландским соусом	50 гр	145 руб
с сельдью, картофелем и свекольным муссом	50 гр	80 руб
с курицей, ананасами и соусом провансаль	50 гр	75 руб
с говядиной, сельдереем и горчично-оливковым соусом	50 гр	180 руб
с икрой лосося и сливочным маслом	50 гр	380 руб

ПИРОЖКИ

с грибами	50 гр	35 руб
с мясом	50 гр	35 руб
с картофелем	50 гр	35 руб
с капустой	50 гр	35 руб
с картофелем и грибами	50 гр	35 руб
с курицей	50 гр	35 руб

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Слойка с яблоком	50 гр	60 руб
Слойка с клубникой	50 гр	60 руб
Кекс шоколадный	50 гр	45 руб
Кекс с ягодами	50 гр	55 руб
Маффин ванильный	50 гр	65 руб
Маффин шоколадный	50 гр	85 руб
Маффин с ягодами	50 гр	55 руб
Круассан с лепестками миндаля	70 гр	30 руб
Круассан с шоколадной начинкой	70 гр	30 руб
Печенье кантуччи	50 гр	125 руб
Печенье с цукатами	50 гр	50 руб
Печенье песочное	50 гр	45 руб





МИНИ-ПИРОЖНЫЕ

Мини-десерт с ягодами	40 гр	120 руб
Мини-десерт с орехами	40 гр	145 руб
Мини-десерт с фруктами	40 гр	125 руб
Профитроли с шоколадом	30 гр	70 руб
Профитроли с ванильным кремом	30 гр	50 руб
Профитроли с клубничным кремом	30 гр	50 руб
Мильфей с фруктами	30 гр	55 руб
Мильфей с шоколадом	30 гр	70 руб
Макарунс	50 гр	140 руб
Зефир	50 гр	75 руб
Безе	20 гр	30 руб
Птичье молоко	40 гр	120 руб
Тарталетки с ягодами	50 гр	120 руб
Чизкейк	50 гр	130 руб

СУХОФРУКТЫ И ОРЕХИ

Фруктово-ореховый коктейль банановый	120 гр	200 руб
Фруктово-ореховый коктейль клубничный	120 гр	230 руб

МИНИ-КИШ ЛОРЕН


с средиземноморским сибассом, оливками и луком	50 гр	230 руб
 с сыром камамбер	50 гр	130 руб
 с курицей, беконом и луком порей	50 гр	130 руб
с морепродуктами	50 гр	160 руб

МИНИ-ЖУЛЬЕН


из грибов, с сыром пармезан и сливочным соусом	80 гр	200 руб
с курицей, грибами, сыром и апельсиновым муссом	80 гр	220 руб
с дорадо, лососем и сыром пармезан	80 гр	320 руб
с креветками, грибами и лаймовым кремом	80 гр	300 руб



МИНИ-ШАШЛЫЧКИ

с креветками, томатами и соусом базилик-чили	50 гр	200 руб
с курицей, маринованной с имбирем и душистыми травами	50 гр	140 руб
с говядиной, сладким перцем и сливочно-соевым соусом	50 гр	300 руб
 с овощами, базиликом и оливковым маслом	50 гр	130 руб

БРУСКЕТТЫ

с лососем, томатами, и соусом базилик-чили	50 гр	340 руб
с ростбифом, вялеными томатами и горчичным маслом	50 гр	210 руб
с гуакамоле из авокадо и чили перчиком	50 гр	220 руб
 с куриной грудкой, огурцами и соусом цезарь	50 гр	120 руб
с уткой, апельсинами и сливочным крем-сыром	50 гр	175 руб
с крабом	50 гр	310 руб

ХЛЕБ

Булочка пшеничная	30 гр	30 руб
Булочка ржаная	30 гр	30 руб
Булочка злаковая	30 гр	30 руб

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Сезонные фрукты на шпажке	30 гр	40 руб
Клубника в темном шоколаде с кокосом	30 гр	100 руб
Клубника в белом шоколаде с фисташками	30 гр	100 руб
Ассорти сезонных ягод	80 гр	Цену уточняйте у менеджера
Ассорти экзотических фруктов	80 гр	

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН

(ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ МИНИМАЛЬНО ОТ 30 ПЕРСОН)

Шоколадный фонтан	1 100 гр	7 500 руб
Резанный ананас, сезонные ягоды, мини пирожные, маршмеллоу	300 гр/400 гр/300 гр/200 гр	

A watercolor illustration of a branch with several pink and red flowers and green leaves, positioned in the top-left and bottom-left corners of the page. The flowers have soft, blended colors and some darker red accents. The leaves are green with some yellowish highlights. The overall style is delicate and artistic.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

СВЕЖИЕ ОВОЩИ И СОЛЕНЬЯ

☼ Свежие помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, зелень	70 гр	70 руб
☼ Русские разносолы: малосольные огурцы, квашеная капуста, маринованный чеснок, черемша, острый перец, томаты черри и соленые огурцы	70 гр	50 руб
☼ Маринованные грибы: опята	50 гр	70 руб

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

☼ Ассортимент фермерских сыров, виноград, орехи, мед	80 гр	385 руб
Ассортимент французских сыров, виноград, орехи, мед	80 гр	430 руб

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось собственного соления	100 гр	670 руб
Осетрина горячего копчения, слабосоленый лосось, масляная рыба, лимон, каперсы, маслины, оливки	80 гр	485 руб
Осетрина горячего копчения, угорь, слабосоленый и копченый лосось с лимоном, каперсами, маслинами и оливками	100 гр	550 руб
Маринованный лосось, копченый угорь, масляная рыба, лимон, каперсы, сливочный хрен	80 гр	400 руб
Маринованный лосось, копченый угорь, осетрина горячего копчения, лимоны, каперсы, сливочный хрен	80 гр	350 руб

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Устрица, соус миньонет, лимон	20 гр	750 руб
Маринованные морские гребешки, пряный соус из манго	40 гр	720 руб
Камчатский краб, японский майонез с васаби	40 гр	800 руб
Тунец татаки, салат чука, сальса из имбиря	30 гр	190 руб
Копченый лосось, каперсы, лимон	40 гр	215 руб
Осетрина горячего копчения, каперсы, лимон	40 гр	335 руб
Сашими из лосося с маринованным имбирем и васаби	40 гр	170 руб
Сашими из тунца с маринованным имбирем и васаби	40 гр	250 руб
☼ Заливное из стерляди	50 гр	445 руб
Икра лосося, теплые оладьи, сметана,	50/60/20 гр	700 руб
Осетровая икра, теплые оладьи, сметана	50/60/20 гр	6 500 руб
Целая стерлядь с муссом из лосося (1шт.)	1 500 гр	8 300 руб




локальная продукция







собственное производство

*все цены указаны с учетом 10% сервисного сбора

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

 Телячий язык, буженина, куриный рулет, горчица, сливочный хрен	70 гр	130 руб
Ростбиф, буженина, бастурма, балык из свинины, горчица, сливочный хрен	90 гр	480 руб
Салами, чоризо, вяленая говядина, дижонская горчица, маринованные овощи	70 гр	400 руб
Ростбиф, вяленая говядина, пармская ветчина с маринованными овощами и жемчужным луком	70 гр	445 руб

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

 Салат из свежих овощей, укроп, ароматное масло	70 гр	70 руб
Листья салата, свежие овощи, брынза, оливки, лимонная заправка	50 гр	150 руб
Салат из свежих овощей, маринованные артишоки, оливковое масло	50 гр	50 руб
Овощи-гриль, сыр фета, маслины, заправка из базилика	50 гр	110 руб
 Бакалажаны по-грузински, сыр сулугуни, ореховый соус	40 гр	125 руб
Карпаччо из свеклы, сыр сулугуни, руккола, бальзамический соус	50 гр	195 руб
Сыр моцарелла, томаты, руккола, бальзамический соус	50 гр	145 руб
Сельдь, маринованный красный лук, картофель со сливочным маслом, ароматное масло	70 гр	65 руб
Тунец гриль, яйцо, зеленая фасоль, картофель, свежие овощи, листья салата, оливковое масло	80 гр	50 руб
Салат с тигровыми креветками, фенхелем, оливками манго, пшинатом, авокадо и остро-сладкой заправкой	70 гр	320 руб
Средиземноморский салат, осьминог, соус аужисо, оливковое масло	50 гр	230 руб
Морские гребешки, авокадо, томаты, цитрусовая заправка	80 гр	775 руб
Салат оливье с камчатским крабом, лососевой икрой	70 гр	535 руб.
 Салат оливье с курицей	70 гр	90 руб
 Салат оливье с говядиной, перепелиные яйца	70 гр	110 руб
Рулетики из ветчины с крем-сыром	30 гр	40 руб
Листья салата романо, куриная грудка, бекон, домашний соус из анчоусов	70 гр	155 руб
Салат из копченой утиной грудки, зеленая фасоль, сегменты апельсина, малиновый соус	50 гр	125 руб
Салат с ростбифом опятами, сельдереем, корншонами, оливковое масло	70 гр	300 руб
Салат с говядиной, овощи, рисовая лапша, соус по-тайски	80 гр	220 руб



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Террин из утиной печени, джем из инжира, тост	50 гр	610 руб
Копченая утиная грудка, ягодный соус	40 гр	135 руб
❁ Холодец с говядиной и сливочным хреном	90 гр	160 руб
Сыровяленая ветчина, сладкая дыня	50 гр	180 руб
Копченая оленина, брусничным джем	40 гр	255 руб
Вителло тоннато из телятины, маринованные артишоки, каперсы, соус из тунца	80 гр	185 руб

РАССОРТИ ПИРОЖКОВ

С мясом	30 гр	35 руб
С грибами	30 гр	35 руб
С капустой	30 гр	35 руб

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

❁ Волован с белыми грибами, сметанным соусом, сыр, зелень	100 гр	550 руб
❁ Волован с жульеном из курицы с грибами	100 гр	180 руб
Волован с уткой конфи, лесными грибами, муссом из утиной печени	100 гр	350 руб
❁ Блин «омоньер» с лесными грибами, сливочный соус	100 гр	555 руб
Блин «омоньер» с морепродуктами, сливочно-икорный соус	100 гр	550 руб
Блин «омоньер» с уткой, белые грибы, клюквенный соус	100 гр	400 руб
Филе дорадо со средиземноморским соусом и хрустящей крошкой багета	120 гр	600 руб
Рагу из морских гребешков, спаржа, оливковое масло	100 гр	900 руб
Филе лосося с муссом из батата и лайм соусом	120 гр	550 руб
❁ Томленая ножка кролика с картофелем и брокколи, цветной капустой и ароматными травами	150 гр	530 руб

СУПЫ

❁ Крем-суп из грибов	220 гр	230 руб
❁ Суп из фенхеля и тыквы	220 гр	260 руб
❁ Уха из стерляди	250 гр	500 руб
Окрошка с креветками	250 гр	520 руб
❁ Окрошка с телячьим языком	250 гр	330 руб
❁ Куриный суп с потрошками	250 гр	250 руб



локальная продукция



собственное производство

*все цены указаны с учетом 10% сервисного сбора

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Филе трески-гриль	120 гр	510 руб
Филе лосося-гриль	120 гр	760 руб
☼ Филе стерляди-гриль	120 гр	1 210 руб
Кулебяка с лососем, грибами, шпинатом, рисом и овощным жульеном	330 гр	1 150 руб
☼ Цыпленок корнишон-гриль	150 гр	650 руб
Утиная ножка конфи́т	180 гр	545 руб
Филе говядины в травах су-вид	120 гр	1 030 руб
Корейка ягненка на косточке запеченная	250 гр	1 950 руб
☼ Медальоны из вырезки свинины запеченные	120 гр	300 руб
☼ Корейка из свинины породы дюрок-гриль	120 гр	410 руб

ГАРНИР

☼ Мягкий картофель с оливковым маслом	120 гр	45 руб
☼ Картофельное пюре	120 гр	35 руб
☼ Жаренный картофель с травами	120 гр	60 руб
☼ Овощи-гриль	120 гр	240 руб
Ризотто с грибами	140 гр	280 руб
Жареный бок чой, ростки сои, тэрияки	120 гр	360 руб
Рис паровой с вяленными томатами	120 гр	135 руб
☼ Рататуй из овощей	120 гр	300 руб

СОУС

Винегрет из томатов и каперсов	50 гр	70 руб
Лимонно-сливочный соус	30 гр	50 руб
Сливочный соус из шпината	30 гр	55 руб
Сливочный соус шампань	30 гр	65 руб
Сливочный соус с красной икрой	50 гр	160 руб
Соус из портувейна	30 гр	80 руб
Перечный соус	30 гр	50 руб
Перечный соус с белыми грибами	50 гр	270 руб
Соус из запеченного чеснока и розмарина	30 гр	70 руб
Соус тэрияки	30 гр	60 руб
Ткемали соус	30 гр	120 руб




ХЛЕБ

Мини булочки (2шт.)	120 гр	50 руб
Хлебная корзина	660 гр	810 руб
Домашнее сливочное масло с черной солью	20 гр	60 руб

МИНИ-ПИРОЖНЫЕ

Опера	30 гр	55 руб
Медовик	40 гр	40 руб
Чизкейк	40 гр	140 руб
Брауни	40 гр	70 руб
Шоколадный эклер	35 гр	60 руб
Пирожное птичье молоко с амаретто	40 гр	130 руб
Профитроль с ванильным кремом	35 гр	65 руб
Профитроль с клубничным кремом	35 гр	60 руб
Пирожное красный бархат	35 гр	60 руб
Пирожное черный лес	35 гр	70 руб

ДЕСЕРТЫ

Медовик, копченый чернослив, сметанный соус	140 гр	170 руб
Сфера из шоколадного мусса, соус манго	140 гр	370 руб
Чизкейк, ягодный соус	140 гр	210 руб
Торт чёрный лес, вишневым соус	140 гр	220 руб
Торт птичье молоко с амаретто, шоколадный соус	140 гр	410 руб
Торт опера, кофейный крем	140 гр	380 руб
Торт красный бархат, ванильный соус	140 гр	215 руб
 Праздничный торт (цена зависит от начинки и декора)	1 000 гр	от 1 500 руб

ФРУКТЫ

Сезонные целые фрукты	1 500 гр	1 550 руб
Ассорти сезонных резанных фруктов	50 гр	55 руб

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН

(ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ МИНИМАЛЬНО ОТ 30 ПЕРСОН)

Шоколадный фонтан	1 100 гр	7 500 руб
Резанный ананас, сезонные ягоды, мини пирожные, маршмеллоу		
300 гр/400 гр/300 гр/200 гр		



БАНКЕТНАЯ
ВАРНАЯ КАРТА

ВОДА

Вода Ривьера с цитрусами	1 000 мл	100 руб
Минеральная вода Baikal Reserve (негаз.) ПЭТ	430 мл	150 руб
Минеральная вода Edis (газ. / негаз.) в стекле	500 мл	150 руб

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Pepsi / Mirinda / 7UP в стекле	250 мл	130 руб
Evervess tonic в стекле	250 мл	190 руб

СОК «Я» В АССОРТИМЕНТЕ

Томат / вишня / яблоко / апельсин	1 000 мл	300 руб
-----------------------------------	----------	---------

МОРС

Клюквенный /облепиховый	1 000 мл	200 руб
-------------------------	----------	---------

КОФЕ ЗЕРНОВОЙ В АССОРТИМЕНТЕ

Эспрессо /Americano /Капучино /Латте	30 мл / 200 мл	130 руб
--------------------------------------	----------------	---------

ЧАЙ ЛИСТОВОЙ В АССОРТИМЕНТЕ

Черный Ассам / Эрл Грей / Зеленый Сенча / Жасмин	500 мл	120 руб
Молочный / Фруктовый / Травяной сбор		

ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ BERTONE

Черный Ассам / Эрл Грей / Зеленый / Жасмин / Фруктовый	200 мл	70 руб
--	--------	--------

*все цены указаны с учетом 10% сервисного сбора

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Мюллер-тургау (белое брют), Savatina, Cantina del Corriere, Венето, Италия	750 мл	1 300 руб
Пино Нуар (розовое сухое), Savatina	750 мл	1 300 руб

ВИНО БЕЛОЕ

Вионье (сухое), Croix d'Or, Les Domaines Montariol Degroote, Лангедок-Руссийон, Pays d'Oc IGP, Франция	750 мл	1 100 руб
Шардоне (п/слад.), Croix d'Or	750 мл	1 100 руб

ВИНО КРАСНОЕ

Сира (сухое), Croix d'Or, Les Domaines Montariol Degroote, Лангедок-Руссийон, Pays d'Oc IGP, Франция	750 мл	1 100 руб
Каберне Совиньон (п/слад.), Croix d'Or	750 мл	1 100 руб

ВОДКА

Белая березка (Россия)	700 мл	1 100 руб
------------------------	--------	-----------

ВИСКИ КУПАЖИРОВАННЫЙ

Whyte & Mackay (Шотландия)	700 мл	2 500 руб
----------------------------	--------	-----------

КОНЬЯК

Арагат 5* (Армения)	500 мл	2 300 руб
---------------------	--------	-----------



Для ознакомления с винной картой
флагманского ресторана Ривьера
пройдите по QR

*ПРОБКОВОЙ СБОР (НА 1ГО ЧЕЛОВЕКА)

500 РУБ.

*все цены указаны с учетом 10% сервисного сбора



R I V I E R A

WELLNESS RESORT