EST 1981

ТАВЕРНА

RIVA

МЕНЮ

Дорогие гости,

Добро пожаловать в Таверну Рива, ресторан с многолетней традицией и уникальной кухней.

Таверна Рива представляет собой сочетание традиционной кухни острова Брач и далматинских блюд, подстроенное под вкусы современного гостя.

Мы стремимся предложить нашим гостям лучшие традиционные блюда из лучших свежих ингредиентов в сочетании с уникальным опытом и высочайшими стандартами обслуживания, пропитанными нашим далматинским духом.

Наслаждайтесь, пробуя наши секретные рецепты!

Семья Этерович

EST 1981

КУВЕРТ

1,00 еур / 7,53 кун

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Домашнее далматинское прошутто
органическое прошутто с паштетом из черных оливок и вялеными помидорами
(100 г) 15,00 еур / 113,02 кун

Сырное ассорти
сырное ассорти с домашним вареньем из инжира и орехами
(100 г) 15,00 еур / 113,02 кун

Стейк тартар
по рецепту шеф-повара
20,00 еур / 150,69 кун

Тартар из креветок
по рецепту шеф-повара
20,00 еур / 150,69 кун

Карпаччо «Лунгомаре»
Морские гребешки, устрицы и белая рыба с цитрусовой эмульсией и оливковым маслом первого отжима из собственных оливковых рощ
20,00 еур / 150,69 кун

Карпаччо ди Гамбери Россо
креветки на подушке из рукколы с лимонно-апельсиновым кремом и бальзамическими жемчугами
28,00 еур / 210,97 кун

Сырые лангустины «Таверна»
адриатические лангустины на подушке из рукколы с лимонно-апельсиновым кремом и бальзамическими жемчугами
(5 шт) 26,00 еур / 195,90 кун

Копченая тарелка
копченый тунец и рыба-меч с помидорами черри и каперсами
(100 г) 18 еур / 135,62 кун

Буррата
с далматинским соусом сальса, орегано, и маслом с петрушкой и дикими травами
14,00 еур / 105,48 кун

САЛАТЫ

Салат Капрезе
домашние помидоры, моцарелла, песто дженовезе
14,00 еур / 105,48 кун

Салат Цезарь
курица, листья салата, помидоры черри, яйцо, бекон, выдержанный сыр грана падано, домашний дрессинг и домашние крутоны
17,00 еур / 128,09 кун

Далматинский салат с осьминогом
с помидорами черри, луком, домашним брачским уксусом и оливковым маслом из собственных оливковых рощ
15,00 еур / 113,02 кун

Сезонный салат
органические овощи с домашним брачским уксусом и оливковым маслом из собственных оливковых рощ
8,00 еур / 60,28 кун

СУПЫ

Суп рыбака
с рисом и свежей рыбой
7,00 еур / 52,74 кун

Говяжий суп
с гарниром из петрушки и моркови и с домашней лапшой
7,00 еур / 52,74 кун

Рустикальный томатный суп
приправлен траварицей, подается с сыром маскарпоне
7,00 еур / 52,74 кун

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гратен из морских гребешков
с креветками и брачским овечьим сыром
(1 шт) 9,50 еур / 71,58 кун

Ньокки с крабом и копченой боттаргой кефаля
19,00 еур / 143,16 кун

Черное ризотто
из адриатической каракатицы, с луком-шалотом, просекко и домашним брачским уксусом
19,00 еур / 143,16 кун

Ризотто с белыми гребешками и креветками с шафраном
22,00 еур / 165,76 кун

Ньокки ноны Кармелы
с далматинским соусом сальса, рукколой и брачским овечьим сыром
19,00 еур / 143,16 кун

Ньокки ноны Катицы
вегетарианские ньокки с дикими травами и соусом песто дженовезе
19,00 еур / 143,16 кун

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Свежая рыба
свежий улов дня
(1 кг) 95,00 eyp / 715,78 кун

Лобстер по-рыбацки
в красном соусе с черными тальятелле
(350 г) 65,00 eyp / 489,74 кун

Лангустины
в соусе бузара или на гриле
(350 г) 42,00 eyp / 316,45 кун

Осьминог на гриле
с мангольдом по-далматински
(180 г) 29,00 eyp / 218,50 кун

Кальмары на гриле
с мангольдом по-далматински
(250 г) 27,00 eyp / 203,43 кун

Кальмары в панировке
с домашним картофелем фри и соусом с майонезом и чесноком
(250 г) 27,00 eyp / 203,43 кун

Жареная меч-рыба
с мангольдом по-далматински
(250 г) 29,00 eyp / 218,50 кун

Ассорти из адриатической раковины в соусе бузара
венеры, мидии, каллисты, вонголе
(500 г) 27,00 eyp / 203,43 кун

БРАЧСКАЯ ИСТОРИЯ ШЕФ-ПОВАРА

* Все блюда приготовлены по оригинальным рецептам наших бабушек Кармелы и Катицы, как и с любовью и из органических ингредиентов.

Далматинский брудет с осьминогом
и полентой
32,00 еур / 241,10 кун

Гуляш шеф-повара
бычий хвост и говяжьи щеки, приготовленные на медленном огне в вине, с полентой
25,00 еур / 188,36 кун

Паштицада из ягнятины
с ньокки
29,00 еур / 218,50 кун

Паштицада из говядины
с ньокки
28,00 еур / 210,97 кун

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Бифштекс шеф-повара
с гусиной печенью, соусом демиглас, запеченным картофелем и артишоками
(250 г) 40,00 еур / 301,38 кун

Стейк
с запеченным картофелем и артишоками
(300 г) 37,00 еур / 278,78 кун

Рибай
с запеченным картофелем и артишоками
(350 г) 39,00 еур / 293,85 кун

Домашняя ягнятина на гриле
с запеченным картофелем и артишоками
(350 г) 33,00 еур / 248,64 кун

Курица в панировке
куриные палочки в панировке с домашним картофелем фри
(250 г) 25,00 еур / 188,36 кун

Отбивные из ягнятины
с запеченным картофелем и артишоками
(350 г) 35,00 еур / 263,71 кун

ГАРНИРЫ

Оливы
4,00 eyp / 30,14 кун

Сливочное масло
1,00 eyp / 7,53 кун

Соусы
кетчуп, горчица, айоли, майонез
1,00 eyp / 7,53 кун

Хлеб
1,00 eyp / 7,53 кун

ДЕСЕРТЫ

Сорбет
10,00 eyp / 75,35 кун

Фисташковый торт
8,00 eyp / 60,28 кун

Семифредо
8,00 eyp / 60,28 кун

Торт Храпачуша
8,00 eyp / 60,28 кун

Розата
8,00 eyp / 60,28 кун

Шоколадный фондан
8,00 eyp / 60,28 кун

Мороженое
2,5 eyp / 18,84 кун

СПАСИБО ЗА ВАШ ВИЗИТ!

Wi-Fi: Taverna internet
ПАРОЛЬ: welcome12

Употребление и подача алкогольных напитков лицам младше 18 лет запрещены.
Если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость, пожалуйста, поговорите с нашим персоналом перед вашим заказом. Цены указаны в хорватских кунах и евро. НДС включен в стоимость. Фиксированный валютный курс: 1 EUR = 7,53450 HRK.
Потребитель может подать жалобу, написав по адресу Riva-Bol d.o.o., Frane Radića 5, 21420 Bol, Хорватия или по электронной почте info@tavernariva-bol.com.
Если вы не получили счет, вы не обязаны платить.

Riva - Bol d.o.o.
Frane Radića 5, 21420 Bol, Hrvatska
info@tavernariva-bol.com
021/635236