



TAVERNE

RIVA

MENU

Chers visiteurs,

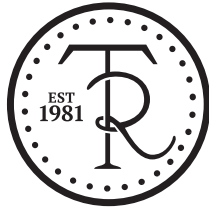
Bienvenue à Taverna Riva, un restaurant à la longue tradition  
et la cuisine unique.

Taverna Riva représente une combinaison de cuisine traditionnelle  
de l'île de Brač et de cuisine dalmate adaptée aux exigences du client  
moderne.

Nous souhaitons offrir à nos hôtes les meilleurs plats traditionnels  
à base des meilleurs ingrédients frais combinés à  
l'expérience et les normes de service les plus rigoureuses caractéris-  
tiques de notre culture dalmate.

Bonne dégustation de nos recettes secrètes !

*La famille Eterovic*



COUVERT

2,00 eur

# HORS-D'ŒUVRE FROIDS

## PLANCHE CHARCUTERIE

jambon sec, kulen, lard, échine  
(100 g) 16,00 euros

## SÉLECTION DE FROMAGES DES ÎLES

fromage de chèvre jeune à pâte dure,  
fromage de brebis, Grana Padano  
(100 g) 16,00 euros

## PLANCHE « BRAČ »

jambon sec, kulen, lard, échine, fromage de brebis,  
fromage de chèvre jeune à pâte dure, Grana Padano  
- pour deux personnes (200 g) 32,00 euros

## ANCHOIS SALÉS

avec oignons et câpres  
(100 g) 14,00 euros

## POULPE À LA DALMATE

avec tomates cerises, oignon, quassine locale de Brač  
et huile vierge en provenance des oliveraies familiales  
18,00 euros

## CARPACCIO DI GAMBERI ROSSO

crevettes rouges fraîches sur un lit de roquette à la crème  
de citron et d'orange avec des perles balsamiques  
32,00 euros

## PLANCHE FUMÉE

thon fumé et espadon aux œufs de truite  
arc-en-ciel et omble chevalier  
(100 g) 22,00 euros

## TARTARE DE CREVETTES ROUGES

dans une émulsion de citron, orange et  
huile vierge en provenance des oliveraies familiales  
(100 g) 20,00 euros

## TARTARE DE POISSON BLANC

aux câpres et avocat  
(120 g) 20,00 euros

## STEAK TATAR

selon la recette du chef  
(120 g) 22,00 euros

# HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

## RISOTTO NOIR

de seiche de l'Adriatique, aux échalotes, vin blanc  
« prošek » et quassine locale de Brač  
22,00 eur

## RISOTTO DE CREVETTES

aux courgettes, tomates cerises et au safran  
22,00 euros

## GNOCCHIS À L'ARAIGNÉE DE MER

chair de crabe à la botargue de mullet fumé  
22,00 euros

## GNOCCHIS DE GRAND-MÈRE KARMELA

avec sauce salsa à la Dalmate, roquette  
et fromage de brebis de Brač  
19,00 euros

## TAGLIATELLES DE GRAND-MÈRE KATICA

avec mix de chou sauvage et sauce Pesto alla Genovese  
19,00 euros

## FUSILLI AUX TRUFFES

aux quatre fromages  
(mascarpone, fromage de vache, de brebis et de chèvre)  
20,00 euros

# SOUPES

## SOUPE DE PÊCHEUR

au poisson frais et au riz  
8,00 euros

## SOUPE DE BŒUF

avec une garniture de persil et de carottes  
et des nouilles faites maison  
7,00 euros

## SOUPE RUSTIQUE AUX TOMATES

aromatisé à l'eau-de-vie à base d'herbe  
et servi avec du mascarpone  
7,00 euros

## BOUILLABAISSE

soupe de poisson à la daurade, à la lotte, aux crevettes  
et au filet de poisson blanc  
25,00 euros

# SALADES

## SALADE DE BRAČ

concombres, tomates et fines tranches d'oignon  
8,00 euros

## SALADE CAPRESE

tomates locales, mozzarella, Pesto alla Genovese  
12,00 euros

## SALADE DU JARDIN DE BRAČ

légumes issus de l'agriculture biologique avec  
de la quassine locale de Brač et huile vierge  
en provenance oliveraies familiales  
12,00 euros

## BURRATA ROUGE

avec salsa dalmate et origan  
15,00 euros

## BURRATA HAUTE EN COULEURS

aux betteraves, à la roquette et aux noix  
15,00 euros

# SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

## HOMARD DE PÊCHEUR

avec sauce tomate et vin blanc, olives,  
câpres et tagliatelles  
(350 g) 65,00 euros

## VIANDE NETTOYÉE DE HOMARD EUROPÉEN

avec tagliatelles et œufs de saumon  
75,00 euros

## DRUNK FISH ACQUA PAZZA

poisson blanc cuit au vin blanc et au cognac  
(1 kg) 130,00 euros

## FRITURES DE BOL

calamars, seiches, filets de poisson et crevettes  
avec pommes de terre sautées et tartare  
- pour 2 personnes (1 kg) 70,00 euros

## COQUILLAGES À LA MARINIÈRE « TAVERNA »

palourdes, vernis, prairie commune, moules, crevettes  
en sauce marinière au vin blanc et au cognac  
- pour deux personnes (1 kg) 120,00 euros

# PLATS DE POISSONS

POISSON FRAIS  
capture fraîche du jour  
(1 kg) 115,00 euros

POISSON AU SEL  
(1 kg) 140,00 euros

HOMARD (grillé ou à la marinière)  
(1 kg) 160,00 euros

STEAK DE FLET COMMUN  
avec sauce aux truffes et légumes au wok  
(250 g) 45,00 euros

FILET DE BAR COMMUN  
avec sauce aux crevettes et wok de légumes  
(250 g) 38,00 euros

RAGOÛT DE SEICHE ET DE POULPE  
avec de la polenta  
38,00 euros

CREVETTE à la purée de chou-fleur  
(350 g) 34,00 euros

BROCHETTES DE POISSON DE BOL  
Coquilles Saint-Jacques, crevettes, seiches  
et calamars à la bette  
(350 g) 34,00 euros

MIX DE COQUILLAGES DE L'ADRIATIQUE EN MARINIÈRE  
prairies communes, moules, vernis, palourdes  
(400 g) 28,00 euros

CREVETTES MARINIÈRES  
dans une sauce au vin blanc et salsa  
(350 g) 38,00 euros

CREVETTES GRILLÉES  
(350 g) 36,00 euros

POULPE GRILLÉ à la bette  
(180g) 33,00 euros

CALMAR GRILLÉ à la bette  
(250 g) 29,00 euros

CALMARS FRITS avec frites maison  
(250 g) 29,00 euros

## PLATS DE VIANDE

RAGOÛT « PAŠTICADA » AU BŒUF et gnocchis  
36,00 euros

RAGOÛT DU CHEF aux gnocchis  
36,00 euros

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES  
wok de légumes et frites maison  
38,00 euros

FAUX-FILET  
wok de légumes et frites maison  
38,00 euros

FILET DE POULET  
wok de légumes et frites maison  
(250 g) 30,00 euros

## DESSERTS

SEMIFREDDO AUX FRUITS  
8,00 euros

GÂTEAU AU CHOCOLAT  
8,00 euros

GÂTEAU AU FROMAGE AVEC DES MYRTILLES  
8,00 euros

GÂTEAU AUX PISTACHES  
7,00 euros

TARTE AUX FRUITS OU AU CHOCOLAT  
7,00 euros

DESSERT « RIVA »  
Figues de Brač cuites au vin rouge avec de la glace à la vanille  
10,00 euros

## SUPPLÉMENTS

Sauces (ketchup, moutarde, aioli, mayonnaise)	3,00 euros
Olives	4,00 euros
Beurre	1,00 euro
Pain	1,00 euro

