

MENIU MÂNCARE

RESTAURANT
EST  2015
RIVO

LOUNGE

FOOD MENU

www.rivorestaurant.ro



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

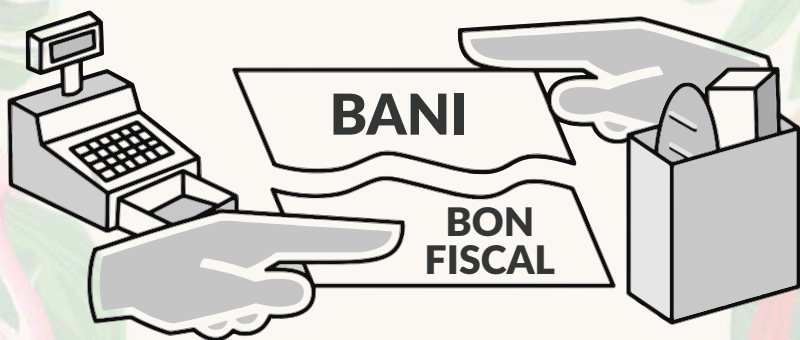
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați.

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia.

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale.

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal.

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085.



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



Gustări Starters

Buratta cu prosciutto crudo, roșii cherry,
rucola și ulei de măsline

Buratta with prosciutto crudo, cherry tomatoes,
rocket and olive oil

40 lei (100 gr. / 50 gr. / 30 gr.)

Calamari crocanți cu pepperoncino și lime

Crispy calamari with red pepperoncini and lime

35 lei (150 gr.)

Halloumi la grătar cu semințe de pin,
rucola și mix de legume

Grilled halloumi with pine seeds, rocket and vegetable mix

37 lei (120 gr. / 100 gr.)

Caracatiță cu năut și rucola

Octopus with chickpeas and rocket

45 lei (150 gr. / 50 gr. / 50 gr.)

Creveți cu roșii cherry și usturoi


Garlic **prawns** with cherry tomatoes

42 lei (200 gr. / 100 gr.)

Salată de vinete, humus și guacamole facute in casă

Mashed eggplant salad with humus
and guacamole (home made)

35 lei (80 gr. / 80 gr. / 80 gr.)



Platou mediteranean pentru 2 persoane (variantă nouă):

selecție de mezeluri și brânzeturi

Mediterranean platter for 2 people (new recipe):

selection of cold cuts

45 lei (240 gr.)

Tartar de vită, roșii uscate, capere, chips de parmezan

Biftec tartare, dried tomatoes, capers, parmesan crisps

50 lei (200 gr.)

Tartar de ton cu avocado, castravete și ulei de susan

Tuna tartare with avocado, cucumber and sesame oil

50 lei (200 gr.)

Selecție de bruschette: ricotta cu prosciutto crudo și

piersică, salsa de roșii cu busuioc, somon afumat

cu emulsie de muștar și chivas

Bruschetta selection: ricotta with prosciutto crudo and

peach, tomato salsa with basil, smoked salmon

with honey mustard dressing and chives

35 lei (180 gr.) / 6 buc.



Supa Soups

Gulaș de vită tradițional

Traditional **beef gulas**

18 lei (350 gr.)

Supă cremoasă de ciuperci, pâine toast cu gorgonzola

Creamy mushroom soup, gorgonzola toasted bread

18 lei (350 gr.)

Supă pe coadă de vită

Beef tripe soup

18 lei (350 gr.)



Paste / Risotto
Pasta / Risotto

Gnocchi cu ragu bolognez (gratinați)
Gnocchi with beef ragu (au gratin)
35 lei (330 gr.)

Gnocchi cu creveți și vongole
Gnocchi with prawns and vongole
39 lei (330 gr.)

Tagliatelle cu piept de pui, hribi, pancetta și șofran
Tagliatelle with chicken fillet, porcini, pancetta and saffron
40 lei (330 gr.)

Tagliatelle cu roșii, mozzarella și busuioc
Tagliatelle with tomatoes, mozzarella and basil
33 lei (330 gr.)


Tagliatelle cu creveți, hribi și roșii cherry în sos roze
Tagliatelle with prawns, porcini and cherry tomatoes in rose sauce
45 lei (330 gr.)

Tagliatelle cu hribi și sos alb cremos
Tagliatelle with porcini and creamy white sauce
39 lei (330 gr.)

Tagliatelle cu ragu bolognez
Tagliatelle with beef ragout
39 lei (330 gr.)

Spaghete cu vongole, usturoi și pătrunjel
Spaghetti alla vongole with garlic and parsley
40 lei (330 gr.)

Linguine cremoase cu homar
Creamy lobster **linguine**
80 lei (400 gr.)



Spaghete Carbonara (rețetă originală italiană)
Spaghetti Carbonara (the original italian recipe)
32 lei (320 gr.)

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Spaghetti with garlic, oil and chili pepper
25 lei (300 gr.)

Spaghete cu fructe de mare
Seafood **spaghetti**
55 lei (330 gr.)

Paste in stil asiatic la wok cu mușchi de vită,
morcovi, broccoli și sos asiatic
Wok asian style pasta with beef tenderloin,
carrots, broccoli and asian sauce
45 lei (330 gr.)

Risotto cu tofu și sparanghel
Asparagus and tofu **risotto**
39 lei (330 gr.)

Risotto cu fructe de mare
Seafood **risotto**
55 lei (330 gr.)

Risotto simplu cu unt și parmezan
Plain **risotto** with butter and parmigiano
25 lei (250 gr.)



Pește / Fructe de mare Fish / Seafood

GRIGLIATA mixtă de pește și fructe de mare
(gamberoni, scampi, calamar, sepie, file de ton)

Mixed grill platter with fish and seafood
(king prawns, langustines, calamari, cuttlefish, tuna fillet)
115 lei (450 gr.)

Creveți tiger la grătar (cu sos cocktail)

Tiger prawns on the grill (with cocktail sauce)
80 lei (350 gr.)

Calamari și sepie la grătar cu sos de lămâie

Calamari and cuttlefish on the grill with lemon sauce
65 lei (250 gr.)

Pește spadă cu saute din baby spanac și sos Meuniere
Swordfish with baby spinach saute and Meuniere sauce
95 lei (220 gr. / 100 gr.)

Tagliata de ton cu roșii cherry, măslina și rucola
Tuna tagliata with cherry tomatoes, olives and rocket
55 lei (180 gr. / 150 gr.)

Farfurie mediteraneană: Biban de mare cu scoici,
creveți și vongole alla marinara

Mediterranean plate: Seabass, mussels, prawns
and clams in marinara sauce
85 lei (180 gr. / 180 gr.)

Fritto misto (tempura cu fructe de mare și legume)

Fritto misto (seafood and vegetable tempura)
49 lei (300 gr.)

Somon la tigaie cu legume în stil asiatic

Pan fried salmon with asian style vegetables
42 lei (180 gr. / 150 gr.)

Midii TARANTINA (în sos roșu, servite la oală)

TARANTINA mussels (pot of mussels in red sauce)
45 lei (450 gr.)

"Fish & chips" cu piure de mazăre, cartofi copti și sos tartar
"Fish & chips" with peas puree, oven roasted potatoes
and tartare sauce

39 lei (180 gr. / 180 gr.)

Carne Meats

Tigaie picantă: mușchi de vită, cotlet de porc,
piept de pui, mozaic de ardei gras

Spicy pan: beef tenderloin, pork loin,
chicken breast and three coloured bell peppers
60 lei (200 gr. / 200 gr.)

Schnitzel de porc „ureche de elefant” în crustă
de semințe pe pat de rucoala și roșii cherry
„Elephant ear” pork schnitzel with seed coating,
rocket salad and cherry tomatoes
45 lei (300 gr. / 150 gr.)

Tomahawk de porc cu cartofi „bărcuță” și sos de usturoi
Pork Tomahawk with fries and garlic sauce
59 lei (700 gr. / 250 gr.)

Costițe de porc cu glazură de miere și sos de soia,
salată de varză și cartofi “bărcuță”
Honey and soy sauce glazed **pork ribs**
with coleslaw and fries
45 lei (300 gr. / 180 gr. / 100 gr.)

T-Bone steak cu legume la grătar
T-bone steak with grilled vegetables
110 lei (450 gr. / 200 gr. / 50 gr.)

Mușchi de vită cu piure de cartofi dulci și sparanghel saute
Beef filet with sweet potatoe puree and sauted asparagus
80 lei (180 gr. / 200 gr.)

Steak din antricot de vită Angus cu rondelile de cartofi la
cuptor, ciuperci caramelizate, sparanghel și sos bernaise
Grilled Angus steak entrecote with oven roasted potatoes,
caramelized mushrooms, asparagus and bernaise sauce
95 lei (350 gr. / 200 gr. / 50 gr. / 50 gr.)

Tagliatta din mușchi de vită cu roșii cherry,
rucola și parmezan

Beef file tagliatta with cherry tomatoes,
rocket and parmesan cheese
70 lei (180 gr. / 150 gr.)

Pulpă de rață confit cu piure de cartofi dulci
și saute de sfeclă

Confit duck leg with sweet potatoe puree
and sauted beetroot

*confit: gătit încet în propria untură

*confit: cooked very slowly in it's own fat

45 lei (220 gr. / 150 gr. / 80 gr.)

Piept de rață roze cu piure de cartofi dulci și saute de sfeclă

Rose duck breast with sweet potatoe puree
and beetroot saute

55 lei (180 gr. / 200 gr.)

Burger de vită "home made" cu bacon, cașcaval,
cartofi „bărcuță” și maioneză – rețetă nouă

Home made beef burger with smoked bacon, cheese,
"boat" fries and mayonnaise – new recipe
39 lei (180 gr. / 150 gr.)

Frigărui cu piept de curcan, pancetta
și ananas cu legume la tigaie

Turkey breast, pancetta and pineapple skewers
with vegetable saute

45 lei (250 gr. / 100 gr.)

Piept de pui marinat cu turmeric și curry
cu rondelile de cartofi la cuptor și salată cu dressing de iaurt

Chicken breast filet marinated with turmeric and curry,
oven roasted potatoes and salad with yoghurt dressing

39 lei (200 gr. / 150 gr. / 100 gr.)

Piept de pui cu jambon, mozzarella, roșii cherry,
pesto verde și piure de cartofi

Chicken breast with smoked ham, mozzarella,
cherry tomatoes, green pesto and potatoe puree

37 lei (200 gr. / 200 gr.)

Salate

Salads

Salată „Avocado”: cous-cous marocan, ou fiert, brânză feta, roșii cherry, castravete Fabio, porumb fiert, avocado și dressing
46 lei (300 gr.)

Salată „Sfeclă roșie”: arpăcaș fiert, cartof dulce fiert, sfeclă roșie marinată, mix de semințe, nucă, avocado și dressing
39 lei (280 gr.)

Salata Cezar simplă sau la alegere
cu piept de pui, creveți sau somon la tigaie

Caesar salad: plain or with
chicken stripes, prawns or pan-fried salmon
25 lei (200 gr.) / 30 lei (280 gr.) / 40 lei (280 gr.) / 42 lei (280 gr.)

Preparate vegane

Vegan dishes

Risotto cu tofu și sparanghel
Asparagus and tofu risotto
39 lei (330 gr.)

Saute de legume cu paste din orez și tofu
Vegetables saute with rice pasta and tofu
29 lei (150 gr. / 200 gr.)

Salată „Sfeclă roșie”: arpăcaș fiert, cartof dulce fiert, sfeclă roșie marinată, mix de semințe, nucă, avocado și dressing
39 lei (280 gr.)

Budincă de chia cu piure de căpșuni
Chia pudding with strawberry puree
20 lei (150 gr.)



Meniu de copii Children's menu

Șnițel din piept de pui cu cartofi piure
Chicken schnitzel with mashed potatoes

25 lei (120 gr. / 100 gr.)

Spaghete Carbonara
Spaghetti Carbonara

25 lei (200 gr.)

Fish & chips (file de șalău pane și cartofi prăjiți)

Zander (pike - perch) file with fries

25 lei (70 gr. / 120 gr.)

Spaghete cu sos de roșii
Spaghetti with tomato sauce

25 lei (200 gr.)



Deserturi

Desserts

Spumă de caramel cu frișcă naturală, cremă de caramel franțuzesc și lămâie bio
Caramel and lemon dessert with natural whipped cream, french caramel and organic lemons
19 lei (150 gr.)

Mousse de ciocolată neagră belgiană cu foiță de aur și blat crocant
Dark belgian chocolate mousse with crunchy base and edible gold leaf
19 lei (150 gr.)

Mousse de ciocolată albă franțuzească și zmeură din cultură bio
French white chocolate mousse with organic raspberries
19 lei (150 gr.)

Tort de vară cu cocos, piersică și ciocolată albă franțuzească
Summer cake with coconut, peach and french white chocolate
19 lei (150 gr.)

Pavlova cu fructe și sos de zmeură și mentă
Pavlova with fruits and raspberry & mint sauce
19 lei (250 gr.)

Papanași cu cremă de vanilie și mascarpone
Cottage cheese dumplings with vanilla and mascarpone cream
20 lei (150 gr.)

Budincă de chia cu piure de căpșuni
Chia pudding with strawberry puree
20 lei (150 gr.)

Platou de brânzeturi: gorgonzola, brie, edamer, fâșii de parmezan, nuci și fructe deshidratate
Cheese plater: gorgonzola, brie, edamer and parmesan stripes, walnuts and dried fruits
35 lei (200 gr.)

Selecție de **înghețată** italiană (3 globuri)
Italian **ice-cream** (3 scoops)
22 lei (140 gr.)



Garnituri Side dishes

Cartofi „bărcuță” simpli

Fried potatoes

10 lei (120 gr.)

Cartofi “bărcuță” cu brânză feta, ceapă verde și patrunjel

Fried potatoes with feta cheese, green onion and parsley

15 lei (150 gr.)

Piure de cartofi

Mashed potatoes

9 lei (150 gr.)

Piure de mazăre

Peas puree

9 lei (150 gr.)

Saute de legume de sezon

Seasonal vegetables saute

15 lei (150 gr.)

Legume la grătar

Grilled vegetables

15 lei (150 gr.)

Mix de salate


Mixed salad

10 lei (150 gr.)

Salată de varză

White cabbage salad

7 lei (150 gr.)



VĂ RUGĂM
SĂ SEMNALAȚI PERSONALULUI
NOSTRU EVENTUALELE ALERGII SAU
INTOLERANȚE LA ALIMENTE ÎN CAZ CONTRAR NU
NE ASUMĂM RESPONSABILITATEA PENTRU
EVENTUALE URMĂRI

PLEASE NOTIFY OUR STAFF OF POSSIBLE
ALLERGIES OR INTOLERANCE TO FOOD
OTHERWEIS WE ARE NOT RESPONSABLE FOR ANY
CONSEQUENCES

Conform Directivei 2000/13/CE a Parlamentului
European și a Consiliului din 20 martie 2000, alergiile
din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

1. Cereale care conțin gluten (adică grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate.
2. Crustacee și produse derivate.
3. Ouă și produse derivate.
4. Pește și produse derivate.
5. Arahide și produse derivate.
6. Soia și produse derivate.
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză).
8. Fructe cu coajă, adică migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Carya ilinoensis* (Wangenh) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) și produse derivate.
9. Țelină și produse derivate.
10. Muștar și produse derivate.
11. Semințe de susan și produse derivate.
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru.
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluște și produse derivate.



RESTAURANT

EST  2015

RIVO



LOUNGE

www.rivorestaurant.ro
contact@rivorestaurant.ro

Rezervări & Evenimente la telefon:
0359.444.445 și 0770.444.445



Find us on
Facebook

www.facebook.com/RIVOrestaurant