RIVIERA
SAVORY & SWEET

פתיחה

פיצה מרגריטה 65 ₪
רוטב פיצה, מוצרלה, מבחר תוספות.

פיצה ביאנקה 65 ₪
רוטב בשמל פסטו, בטטה מטוגנת, שום קונפי, ועשבי תיבול.

פוקצ'ה מטבלים 39 ₪
לחם הבית עשוי בתנור אבן לצד מתבלים משתנים.

פוקצ'ה סביח 49 ₪
חציל מטוגן, חמוצים, ביצה מבושלת, טחינה ועמבה בפוקצ'ת הבית.

ראשונות

סיגר דגים: 79 ₪
עלי סיגר פריכים ממולאים בתערובת דגים מתובלת לצד טחינה ואריסה.

טרטר דגים: 79 ₪
דג ים טרי **נא** מתובל קלות על מצע טורטייה פריכה וקרם אבוקדו.

הום פרייז: 45 ₪
קרעי תפוח אדמה מטוגנים עטופים ברוטב חמאה וצילי.

ארנצ'יני 72 ₪
כדורי אורז ריזוטו מטוגנים בציפוי פריך על מצע רוטב רוזה עשיר.

תפוח אדמה מהמדורה במילוי גבינות ** 78 ₪
תפוח אדמה אפוי ומעושן, ממולא בתערובת גבינות ועשבי תיבול, מוגש חם עם מוצרלה מותכת

סיגר חציל ממולא גבינות עטוף קדאיף 85 ₪
חציל רך במילוי גבינות שמנתיות, עטוף שערות קדאיף פריכות ומוגש עם טחינה לבנה על מצע פסטו אבוקדו.

פטריות ממולאות גבינות ** 69 ₪
ממולאות בתערובת גבינות, עשבי תיבול ושמן זית בניחוח לימון, בגימור פרמזן מגורד.

קריספי על לאבנה מתובלת 75 ₪
לאבנה עשירה עם עשבי תיבול, קריספי זהוב במילוי זית ולחם הבית.

חציל קלוי ריבירה 79 ₪
קרם חציל קלוי עם טחינה וסילאן, מוגש עם לאבנה ולחם הבית חם.

סטייק דלעת על תבשיל עדשים ** 75 ₪
נתח עבה של דלעת צלויה על הגריל עד לקבלת קרמליזציה, מוגש על תבשיל עדשים ארומטי עם קישוט גבינת פטה.

מרק

מרק היום: 62 ₪
מרק טרי ומוקרם, משתנה מדי יום, מוגש עם טוסט איכותי בצד.

תוספות *** לאחר הזמנת עיקרית

תוספת לחם קטן: 16 ₪

ציפס: 22 ₪

המנות המסומנות ** הינם ללא מרכיבי גלוטן

סלטים

סלט חלומי: ** 75 ₪
ירקות טריים, עשבי תבלין, גבינת חלומי צרובה ופקאנים ברוטב הדרים.

סלט קיץ מרענן 69 ₪
פירות העונה, עלים צעירים, פקאן מקורמל וענן גבינה בולגרית.

סלט ריביירה: ** 69 ₪
עלי בייבי וסלק מבושל לצד פלחי הדרים, אגוזים מקורמלים, זרעים נבחרים ופטה מגורדת, בוויניגרט הדרים עדין

סלט קפרזה 69 ₪
עגבניות שרי ובצל סגול, עם גבינה לבנה בסגנון מוצרלה, על מצע פסטו בזיליקום וצנוברים.

סלט שוק: 62 ₪
מבחר ירקות טריים, זעתר, טחינה לבנה ופיצוחים, לצד גבינת פטה.

סלט עלים: 62 ₪
מגוון עלים טריים, פרי העונה, גבינת עיזים וציפס בטטה, בויניגרט חומץ בן יין.

סלט בריאות קינואה: 69 ₪
קינואה צבעונית עם עשבי תיבול טריים, חמוציות, שקדים ופירות עונתיים, עגבניה ומלפפון, בנגיעת לימון עדין וטוויסט מתקתק ומרענן.

סלט ישראלי: ** 58 ₪
ירקות קצוצים ועלי חסה רעננים, עשבי תיבול טריים, שמן זית ולימון טרי.

עיקריות

פילה דניס: 159 ₪
לצד ירקות צרובים ותפודים.

קבב דגים: 110 ₪
קציצות דג צרובות, עם טחינה, ירקות צרובים ותפודים.

פילה סלמון: 149 ₪
לצד תפוח אדמה ותבשיל ירוקים.

פיש & ציפס: 95 ₪
לצד רוטב הבית

שיפודי סלמון בגריל: 115 ₪
מוגשים עם ירקות קלויים, עלים טריים ונגיעות הדרים.

לינגוויני סלמון: 115 ₪
רצועות פסטה ברוטב עגבניות איטלקי, סלמון צרוב, שרי צלויות, בזיליקום טרי ונגיעת לימון.

סלמון מוקפץ בסגנון ים תיכוני: 125 ₪
נתחי סלמון צרובים עם פטריות, פלפלים, בצל סגול, תרד ועגבניות שרי, מוקפצים בשמן זית ותבלינים, מוגשים לצד אורז עגול ומעוטרים בצנוברים קלויים.

ארעיס ריבירה: 149 ₪
מיקס דג אפוי בטורטיה, מוגש עם טחינה, ירקות צרובים ותפודים.

שקשוקת דייגים: 129 ₪
פילה בורי בתבשיל פלפלים ועגבניות, עם ביצה וטחינה, זיתים, ולחם הבית.

שקשוקה קלאסית: 110 ₪
תבשיל פלפלים עגבניות וביצים, עם טחינה, זיתים, ולחם הבית.

Chef's Dairy and Fish Cuisine | מסעדת שף חלבית ודגים

RIVIERA
SAVORY & SWEET

פסטות

פטוצ'יני 65 ₪
ברוטב שמנת / עגבניות / רוזה, פטריות ופרמזן.

אָלְיוֹ אֵה אוֹלְיוֹ 65 ₪
ספגטי מוקפץ עם ירקות טריים, בזיליקום, זיתי קלמטה, שום ושמן זית כתית מעולה.

לזניית גבינות: 72 ₪
עם פטריות ברוטב סלסה רוזה.

רביולי: 75 ₪
רביולי בטטה / גבינות, ברוטב אלפרדו צנוברים קלויים ובזיליקום.

ניוקי: 75 ₪
ניוקי תפוח אדמה, בשמנת רוטב חמאה לבנה תימין ובזיליקום.

קנלוני במילוי עדין: 72 ₪
אפוי ברוטב שמנת ופטריות / רוזה, עם גבינות עיזים ועשבי תיבול טריים.

פפרדלה טרטופו: 95 ₪
פפרדלה טרייה ברוטב שמנת-כמהין, פטריות מוקפצות, מוצרלה צרובה ובזיליקום טרי.

קינוחים

קרם בורלה: ** 55 ₪
קרם וניל עשיר עטוף בשכבת סוכר מקורמלת

מלבי (אישי): ** 45 ₪
מלבי קרמי ועדין, ברוטב מי ורדים, קוקוס ופיסטוק קלוי

אפוגטו / אפוגוטו אישי: ** 55 / 35 ₪
אספרסו על גלידת וניל

עוגת שוקולד: 55 ₪
סופלה נימוח על בסיס פריך

עוגת גבינה NY: 55 ₪
על שכבת פירורים עם רוטב פירות יער / תות.

פאי לימון: 45 ₪
עם קרם לימון צרוב על בסיס פריך וחמאתי

פאי תפוחים: 45 ₪
עם שכבות תפוח ופירורים צרובים

טרמיסו: 55 ₪
קרם מסקרפונה עשיר, בישקוטים טבולים באספרסו וקקאו עדין

רגע של קיץ: 55 ₪
שאל את המלצר על הגשה מרעננת של פרי העונה.

אורז ומלואו

ריזוטו פטריות: ** 65 ₪
ריזוטו איטלקי קרמי ועשיר, עם מבחר פטריות מוקפצות, שמנת, פרמזן ועשבי תיבול טריים.

ריזוטו אֶלְיוֹ אֵה אוֹלְיוֹ ** 69 ₪
אורז מוקפץ בשמן זית איכותי, שום קונפי, עשבי תיבול טריים, פטריות, עגבניות שרי צבעוניות ובצל סגול. מוגש עם גבינת פרמזן בצד.

משקאות קלים (בבקבוקים אישיים)

קולה / קולה זירו / ספרייט / ספרייט זירו / פנטה: 18 ₪

מוגזים עדין בטעמים: נורדיק 18 ₪

פריגת: ענבים / תפוזים / לימונענע / אשכוליות 18 ₪

כד משקה תפוזים / לימונים: 28 ₪

סודה / מים מינרליים: 16 ₪

מבחר בירות – שאלו את המלצר: 28 / 32 / 38 ₪

משקאות חמים

אספרסו רגיל / כפול: 18/16 ₪

קפוצינו (קפה הפוך) 18 ₪
רגיל / חזק / נטול קופאין

אמריקנו: 16 ₪
עם / בלי חלב | חלב קר / חם

קפה שחור: 16 ₪

שוקו חם / פרילינים: 18 / 20 ₪

מוקה (קפוצינו עם פרלין) 22 ₪

קפה / שוקו ניתן גם בגירסה קרה

תה / חליטות בטעמים: 16 ₪

קינמון חם 20 ₪
מיצוי עץ קינמון טבעי.

סיידר חם: (בעונה) 20 ₪

הערה קולינרית: תפריט המסעדה והרכב המנות עשוי להשתנות בהתאם לעונתיות ולזמינות חומרי הגלם, מתוך מחויבות לטריות ולאיכות.

בהתאם להנחיות משרד הבריאות, לא ניתן לארוז או להוציא מזון

⁂ **לידיעת הסועדים**,: המנות עלולות להכיל **רכיבים אלרגניים**.
אורחים עם רגישויות מתבקשים ליידע את צוות האירוח טרם ההזמנה ⁂

כשרות למהדרין
בראשות
הגר"י אפרתי שליט"א
מע"י מרכז הקהילות עם תורה

Chef's Dairy and Fish Cuisine | מסעדת שף חלבית ודגים