

# *Restaurant Rivulus*



## **MENIU**



# Bine ati venit la Restaurant Rivulus !

Suntem încântați să vă avem alături și să vă oferim o experiență culinară unică. Fiecare preparat este realizat cu grijă, folosind doar ingrediente de cea mai înaltă calitate, provenite de la producători locali dedicați excelenței.

## Note despre preparate:

**Proaspăt și gătit pe loc:** Preparatele sunt făcute doar după comandă, astfel că vă rugăm să aveți răbdare pentru a vă servi o masă gătită cu atenție.

**Alergeni:** Vă rugăm să ne informați despre orice alergie alimentară. Meniul nostru poate conține ingrediente comune ca gluten, lactoză, nuci sau altele.

**Recomandare de vinuri:** Fiecare fel de mâncare poate fi completat de un vin selectat special din colecția noastră. Întrebați personalul nostru pentru recomandări.



## INFORMARE PRIVIND ALERGENII

Produsele culinare realizate în cadrul unității noastre pot conține următorii alergeni sau urme ale acestora:

- 1. Cereale care conțin gluten** (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, kamut) și produse derivate
- 2. Crustacee** și produse derivate
- 3. Ouă** și produse derivate
- 4. Pește** și produse derivate
- 5. Arahide** (alune de pământ) și produse derivate
- 6. Soia** și produse derivate
- 7. Lapte** și produse derivate (inclusiv lactoză)
- 8. Fructe cu coajă:** migdale, alune de pădure, nuci, fistic, caju, nuci pecan, Brazilia, macadamia etc., și derivatele acestora

**9. Țelină** și produse derivate

**10. Muștar** și produse derivate

**11. Susan** și produse derivate

**12. Dioxid de sulf și sulfiți** (în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/l)

**13. Moluște** și produse derivate

**Alergenii** pot fi prezenți ca ingredient principal sau pot apărea prin contaminare în timpul procesului de producție.

**Pentru informații suplimentare** despre preparatele noastre, vă rugăm să vă adresați personalului unității.

Acest anunț este realizat în conformitate cu **Regulamentul (UE) nr. 1169/2011** privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

# Specialități gătite în farfurii de fontă

Vă rugăm să aveți în vedere un timp de preparare de până la 30 de minute pentru fiecare specialitate.



- ▶ **Pește șalău – gratinat cu legume** **68,00** lei  
Cantitate netă servită: 370 g  
Valoare energetică: 1.920 kJ / 460 kcal
- ▶ **Cotlet de porc fără os – gratinat cu legume și hribi** **52,00** lei  
Cantitate netă: 500 g  
Valoare energetică: 2.430 kJ / 580 kcal
- ▶ **Piept de pui dezosat – gratinat cu legume** **42,00** lei  
Cantitate netă: 400 g  
Valoare energetică: 1.850 kJ / 440 kcal
- ▶ **Pulpe de pui dezosate – gratinate cu legume** **36,00** lei  
Cantitate netă: 400 g  
Valoare energetică: 1.720 kJ / 410 kcal



# Preparate italiene & Paste



## ▶ Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

**25,00** lei

Cantitate netă servită: 350 g

Valoare energetică: 2.000 kJ / 480 kcal

## ▶ Spaghetti cu sos de roșii și busuioc **28,00** lei

Cantitate netă servită: 350 g

Valoare energetică: 1.900 kJ / 450 kcal

## ▶ Spaghetti Carbonara **36,00** lei

Cantitate netă: 350 g

Valoare energetică: 2.300 kJ / 550 kcal

## ▶ Tagliatelle Bolognese **39,00** lei

Cantitate netă: 400 g

Valoare energetică: 2.600 kJ / 620 kcal

## ▶ Penne Alfredo (cu piept de pui, broccoli și parmezan) **38,00** lei

Cantitate netă: 400 g

Valoare energetică: 2.400 kJ / 575 kcal

## ▶ Paste la cuptor cu piept de pui, ciuperci, sos alb și mozzarella **42,00** lei

Cantitate netă: 450 g

Valoare energetică: 2.600 kJ / 620 kcal

## ▶ Tagliatelle cu hribi și sos alb **42,00** lei

Cantitate netă: 400 g

Valoare energetică: 2.200 kJ / 525 kcal



# Gustări

## Bruschette cu roșii și busuioc 20,00 lei

Cantitate netă: 230 g / 3 felii

Valoare energetică: 950 kJ / 230 kcal

## Bruschette cu hribi și mozzarella 30,00 lei

Cantitate netă: 200 g / 3 felii

Valoare energetică: 1.250 kJ / 300 kcal

## Bruschette cu prosciutto crudo 28,00 lei

Cantitate netă: 200 g / 3 felii

Valoare energetică: 1.500 kJ / 360 kcal

## Cașcaval pane 28,00 lei

Cantitate netă: 160 g / 2 bucăți

Valoare energetică: 1.700 kJ / 470 kcal



# Specialități de salate

## Salată bulgărească 32,00 lei

salată verde/iceberg, roșii, castraveți proaspeți, ardei gras, șuncă, ou fiert, telemea, măsline

Cantitate netă: 280 g

Valoare energetică: 950 kJ / 230 kcal

## Salată grecească 28,00 lei

salată verde/iceberg, roșii, castraveți proaspeți, telemea, măsline

Cantitate netă: 280 g

Valoare energetică: 850 kJ / 200 kcal

## Salată de pui a la Caesar 35,00 lei

salată verde/iceberg, roșii, castraveți proaspeți, varză proaspătă, piept de pui la grătar, crutoane de pâine, dresing de usturoi

Cantitate netă: 350 g

Valoare energetică: 1.500 kJ / 360 kcal

## Salată Caprese 35,00 lei

mozzarella, roșii, busuioc proaspăt

Cantitate netă estimată: 300 g

Valoare energetică: 1.100 kJ / 260 kcal

## Salată Lazio 44,00 lei

salată verde/iceberg, roșii, castraveți, ton, măsline, ou fiert, telemea

Cantitate netă: 320 g

Valoare energetică: 1.400 kJ / 340 kcal



# Preparate tradiționale



## ▶ Platou tradițional (pentru 2-4 persoane)

Cotlet de porc - 180 g

Ceafă de porc - 180 g

Pulpă de pui - 150 g

Slăninuță afumată cu macră - 180 g

Cabanos - 150 g

Sare, piper, condimente tradiționale

Cantitate netă (crud): 850 g

Timp de preparare: 30 minute

Valoare energetică estimativă (per 400 g porție): 3.100 kJ / 760 kcal

**130,00** lei

## ▶ Gustare țărănească

**33,00** lei

Cârnafumat - 60 g

Slănină afumată - 40 g

Brânză de burduf - 40 g

Ou fiert - 1 buc. (40 g)

Ceapă roșie - 20 g

Cantitate netă: 200 g

Valoare energetică: 1.500 kJ / 360 kcal

## ▶ Mămăligă cu brânză de oi și jumări

**32,00** lei

Cantitate netă: 320 g

Valoare energetică: 1.900 kJ / 460 kcal

## ▶ Mămăligă cu brânză de vaci și smântână

**25,00** lei

Cantitate netă: 350 g

Valoare energetică: ~1.700 kJ / 410 kcal

## ▶ Ciolan de porc cu fasole

**78,00** lei

Ciolan de porc afumat - 500 g

Fasole fiartă - 200 g

Ceapă, morcov, usturoi, ulei, foi de dafin  
- 50g

Cantitate netă: 500 g ciolan / 250 g  
fasole

Valoare energetică (750 g total): ~4.200  
kJ / 860 kcal

## ▶ Papricaș de pui cu ciuperci (cu mămăliguță)

**45,00** lei

Cantitate netă: 450 g

Valoare energetică: ~2.400 kJ / 580 kcal

## ▶ Coaste de porc cu cartofi wedges

Cantitate netă: 500 g

Timp de preparare: ~35-40 minute

Valoare energetică estimată: ~2.800 kJ /  
670 kcal

**72,00** lei



# Supe și ciorbe

## ▶ Ciorbă de burtă

24,00 lei

Cantitate netă: 350 g

Valoare energetică: ~1.150 kJ / 275 kcal

## ▶ Ciorbă țărănească de vacuță

24,00 lei

Cantitate netă: 350 g

Valoare energetică: ~1.000 kJ / 240 kcal

## ▶ Ciorbă țărănească de legume

15,00 lei

Cantitate netă: 350 g

Valoare energetică: ~600 kJ / 140 kcal

## ▶ Supă cremă de ciuperci

22,00 lei

Cantitate netă: 300 g

Valoare energetică: ~850 kJ / 200 kcal

## ▶ Supă cremă de legume cu crutoane

22,00 lei

Cantitate netă: 300 g

Valoare energetică: ~750 kJ / 180 kcal

## ▶ Supă de pasăre cu tăiței și zarzavat

20,00 lei

Cantitate netă: 350 g

Valoare energetică: ~700 kJ / 170 kcal



## ▶ Ciorbă rădăuțeană

24,00 lei

Cantitate netă: 350 g

Valoare energetică:  
~1.100 kJ / 265 kcal



# Preparate de pui

## Cordon Bleu din piept de pui

35,00 lei

Cantitate netă: 220 g

Valoare energetică estimată:  
~1.500 kJ / 360 kcal

## Șnițel de pui a la Milanese

28,00 lei

Cantitate netă: 220 g

Valoare energetică: ~1.600 kJ / 380 kcal

## Rulou din piept de pui cu sos de brânză

45,00 lei

Cantitate netă: 220 g

Valoare energetică: ~1.800 kJ / 430 kcal

## Piept de pui la grătar

22,00 lei

Cantitate netă: 200 g (crud)

Valoare energetică: ~1.000 kJ /  
240 kcal

## Pulpe de pui dezosate la grătar

18,00 lei

Cantitate netă: 200 g (crud)

Valoare energetică: ~1.050 kJ /  
250 kcal

## Șnițel parizian din piept de pui

25,00 lei

Cantitate netă: 190 g

Valoare energetică: ~1.300 kJ /  
310 kcal

## Crispy de pui cu cartofi prăjiți

40,00 lei

Cantitate netă: 420 g

Valoare energetică estimată:  
~2.600 kJ / 620 kcal



# Preparate de vită

**Obrăjori de vită în sos de vin roșu  
cu piure de cartofi și buchetier  
de legume**

**68,00 lei**

Cantitate netă: 400 g

Valoare energetică: ~2.500 kJ / 600 kcal

**Mușchiuleț de vită la grătar**

**105,00 lei**

Cantitate: 180 g crud (~140 g gătit)

Valoare energetică: ~950 kJ / 225 kcal

**Mușchi de vită cu rozmarin servit pe piatră încinsă**

**60,00 lei**

Gramaj: 100 g crud

Valoare energetică: ~475 kJ / 110 kcal

**Mușchiuleț de vită cu sos de piper**

**96,00 lei**

Cantitate: 180 g crud / ~140 g final

Valoare energetică: ~1.150 kJ / 275 kcal

**Mușchiuleț de vită cu sos de hribi**

**100,00 lei**

Cantitate: 180 g crud / ~140 g final

Valoare energetică: ~1.200 kJ / 290 kcal

**Mușchiuleț de vită cu sos de gorgonzola**

**105,00 lei**

Cantitate: 180 g crud / ~140 g final

Valoare energetică: ~1.300 kJ / 310 kcal

**Burger de vită cu cartofi wavy prăjiți**

**49,00 lei**

Cantitate: 400 g total (150 g carne, 250 g garnitură)

Valoare energetică: ~2.900 kJ / 690 kcal



# Preparate din pește



## ▶ Rondelle de somon la cuptor

Cantitate netă: 100 g crud **38,00 lei/100 g**

Cantitate recomandată la porție: ~250 g

Timp de preparare: ~20 minute

Valoare energetică estimativă:

~900 kJ / 215 kcal

## ▶ File de șalău la grătar cu legume buchetier **65,00 lei**

Cantitate netă: 350 g (200 g pește + 150 g legume)

Valoare energetică estimativă: ~1.400 kJ / 335 kcal

## ▶ File de șalău cu sos Meunière și cartofi natur **65,00 lei**

Cantitate netă: 380 g (180 g pește + 150 g cartofi + 50 g sos)

Valoare energetică estimativă: ~1.700 kJ / 405 kcal

## ▶ Păstrăv la grătar **20,00 lei/100g crud**

Cantitate recomandată la porție:

~300 g (**60,00 lei** porție standard)

Valoare energetică

estimativă (100 g):

~600 kJ / 145 kcal



# Preparate de porc

Șnițel umplut cu șuncă  
și cașcaval

29,00 lei

Cantitate netă: 220 g

Valoare energetică: ~1.550 kJ / 370 kcal

Ceafă de porc la grătar

25,00 lei

Cantitate: 180 g crud

Valoare energetică: ~1.600 kJ / 380 kcal

Cotlet de porc fără os la grătar

22,00 lei

Cantitate: 180 g crud

Valoare energetică: ~1.200 kJ / 285 kcal

Șnițel parizian din carne de porc

25,00 lei

Cantitate: 180 g

Valoare energetică: ~1.400 kJ / 335 kcal

Sărmăluțe în foi de varză  
cu afumătură

20,00 lei

Cantitate: 310 g

Valoare energetică: ~1.900 kJ / 450 kcal

Mititei cu muștar și pâine

20,00 lei

Cantitate: 2 bucăți (~140 g crud)

+ pâine (~50 g) + muștar (~20 g)

Valoare energetică:

~1.800 kJ / 430 kcal



# Salate

## Salată verde

8,00 lei

Cantitate netă: 130 g

Valoare energetică estimativă:

~150 kJ / 35 kcal

## Salată de varză crudă

8,00 lei

Cantitate netă: 180 g

Valoare energetică estimativă: ~180 kJ / 43 kcal

## Salată de roșii

12,00 lei

Cantitate netă: 180 g

Valoare energetică: ~180 kJ /  
43 kcal

## Salată de castraveți proaspeți

12,00 lei

Cantitate: 180 g

Valoare energetică: ~150 kJ /  
36 kcal

## Salată de castraveți murați

15,00 lei

Cantitate: 180 g

Valoare energetică: ~170 kJ /  
40 kcal

## Salată asortată de legume

15,00 lei

Cantitate: 180 g

Valoare energetică: ~200 kJ /  
48 kcal

## Salată de gogoșari murați

12,00 lei

Cantitate: 180 g

Valoare energetică: ~190 kJ /  
45 kcal

## Salată de ardei kapia murați

15,00 lei

Cantitate netă: 180 g

Valoare energetică  
estimativă: ~160 kJ / 38 kcal



# Garnituri

▶ **Legume asortate la grătar** **18,00** lei

(vinete, dovlecel, ardei gras, ceapă)

Cantitate netă: 230 g

Valoare energetică: ~250 kJ / 60 kcal

▶ **Cartofi la cuptor cu rozmarin** **15,00** lei

Cantitate netă: 280 g

Valoare energetică: ~800 kJ / 190 kcal

▶ **Cartofi prăjiți** **15,00** lei

Cantitate netă: 150 g

Valoare energetică: ~1.100 kJ / 260 kcal

▶ **Piure de cartofi** **15,00** lei

Cantitate netă: 180 g

Valoare energetică: ~650 kJ / 155 kcal

▶ **Cartofi natur** **15,00** lei

Cantitate netă: 180 g

Valoare energetică: ~520 kJ / 125 kcal

▶ **Cartofi aurii** **15,00** lei

Cantitate netă: 180 g

Valoare energetică: ~1.000 kJ / 240 kcal

▶ **Pilaf sârbesc** **15,00** lei

Cantitate netă: 180 g

Valoare energetică: ~780 kJ / 185 kcal

▶ **Buchetier de legume** **18,00** lei

Cantitate netă: 180 g

Valoare energetică: ~300 kJ / 72 kcal

▶ **Ciuperci la grătar** **22,00** lei

Cantitate netă: 130 g

Valoare energetică: ~850 kJ / 200 kcal



# Pâine și condimente



## Pâine

**1,00** leu/felie

Cantitate: 1 felie (~30 g)

Valoare energetică: ~300 kJ / 70 kcal

## Smântână

**5,00** lei

Cantitate: 50 g

Valoare energetică: ~450 kJ / 110 kcal

## Mujdei

**8,00** lei

Cantitate: 50 g

Valoare energetică: ~300 kJ /  
72 kcal

## Ardei iute

**3,00** lei

Cantitate: 1 buc. (~20 g)

Valoare energetică: ~40 kJ /  
10 kcal

## Telemea

**5,00** lei

Cantitate: 100 g

Valoare energetică: ~1.100 kJ /  
265 kcal

## Ceapă

**4,00** lei

Cantitate: 100 g

Valoare energetică: ~160 kJ /  
38 kcal

## Varză murată

**10,00** lei

Cantitate: 200 g

Valoare energetică: ~170 kJ /  
40 kcal

## Muștar

**3,00** lei

Cantitate: 50 g

Valoare energetică: ~400 kJ /  
95 kcal

## Ketchup

**3,00** lei

Cantitate: 50 g

Valoare energetică: ~450 kJ /  
105 kcal

## Maioneză

**3,00** lei

Cantitate: 50 g

Valoare energetică: ~1.450 kJ  
/ 350 kcal

# Desert

▶ **Clătite cu brânză dulce  
și stafide**

**25,00** lei

Cantitate netă: 180 g

Valoare energetică: ~1.300 kJ / 310 kcal

▶ **Clătite cu ciocolată**

**28,00** lei

Cantitate netă: 180 g

Valoare energetică: ~1.600 kJ / 380 kcal

▶ **Clătite cu dulceață de vișine**

**18,00** lei

Cantitate netă: 180 g

Valoare energetică: ~1.200 kJ / 290 kcal

▶ **Clătite cu gem de afine**

**22,00** lei

Cantitate netă: 180 g

Valoare energetică: ~1.250 kJ / 300 kcal

▶ **Papanași prăjiți cu smântână  
și gem de afine**

**32,00** lei

Cantitate netă: 440 g

Valoare energetică: ~2.200 kJ / 525 kcal

▶ **Papanași fierți cu pesmet**

**22,00** lei

Cantitate netă: 250 g

Valoare energetică: ~1.600 kJ / 380 kcal



# Cafea, ceai, băuturi calde

Espresso / Ristretto / Lungo - Cafea Illy	12 lei
Espresso Decaffeinato - Illy decofeinizată	12 lei
Cappuccino Illy	15 lei
Cappuccino Vienese	16 lei
Caffe Latte - Latte Macchiato	16 lei
Hot Chocolate - Ciocolată caldă cu lapte și frișcă	15 lei
Ceai (mentă/ ghimbir/ fructe) cu miere	10 lei



# Băuturi răcoritoare

Fresh din fructe (portocale)	250 ml	15,00 lei
Limonadă clasică	300 ml	10,00 lei
Limonadă tropicală	300 ml	11,50 lei
Coca-Cola / Fanta / Sprite	250 ml	15,00 lei
Kinley / Schweppes (diverse arome)	250 ml	15,00 lei
Cappy Nectar (piersici / portocale)	250 ml	15,00 lei
Fuzetea (piersici)	250 ml	15,00 lei
Izvorul Alb - apă plată/ minerală	750 ml	18,00 lei
Izvorul Alb - apă plată/ minerală	330 ml	15,00 lei
Burn - băutură energizantă	250 ml	15,00 lei



# Vinuri Albe, Roșii și Rose

## Vinuri Spumante & Șampanie (750 ml)

Asti Martini **180,00 lei**

Athene Palace **55,00 lei**

## Vinul Casei

Vin alb (demisec) 200 ml **10,00 lei**

Vin roșu (demisec) 200 ml **10,00 lei**

Vin rose (demisec) 200 ml **10,00 lei**

Vin carafă 1 L **38,00 lei**  
(alb, roșu sau rose - demisec)



## Vinuri Cotnari & Vinarte

### COTNARI (750 ml)

Tămâioasă Românească  
(alb, dulce) **48,00 lei**

Grasă de Cotnari  
(alb, dulce) **48,00 lei**

### VINARTE (750 ml)

Cabernet Soare (Cabernet  
Sauvignon roșu, sec) **315,00 lei**

Nedeea alb (sec, cupaj Fetească  
Regală, Fetească Albă, Tămâioasă  
Românească) **150,00 lei**

Nedeea roșu (sec, cupaj Fetească  
Neagră, Negru de Drăgășani) **150,00 lei**

## Vinuri Jidvei (750 ml)

Riesling Jidvei (alb, sec) **48,00 lei**

Dry Muscat (alb, demisec) **55,00 lei**

Fetească Regală (alb, sec) **55,00 lei**

Fetească Albă (alb, demisec) **55,00 lei**

Muscat Ottonel (alb) **55,00 lei**

Sauvignon Blanc  
(alb, demisec) **55,00 lei**

Roze (demisec) **65,00 lei**

Ana – Sauvignon Blanc (sec) **185,00 lei**

Mysterium alb (sec, cupaj  
Tămâioasă, Sauvignon Blanc) **150,00 lei**

Mysterium roze (sec, cupaj) **150,00 lei**

## Vinuri Beciul Domnesc & Dealu Mare

### BECIUL DOMNESC (750 ml)

Cabernet Sauvignon (roșu, sec) **60,00 lei**

Fetească Neagră  
(roșu, demidulce) **60,00 lei**

### DEALU MARE (750 ml)

Cuvee Nicolae alb (sec, cupaj  
Tămâioasă, Riesling Italian, Sauvignon  
Blanc, Fetească Albă) **150,00 lei**

Cuvee Nicolae roșu (sec, cupaj  
Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră,  
Pinot Noir) **150,00 lei**

# Băuturi alcoolice

## Vermouth & Bitter

Martini 15% (bianco / rosso)	50 ml	<b>10,00 lei</b>
Jägermeister 35%	20 ml	<b>8,00 lei</b>

## Pălincă

Țuică Zetea de Transilvania 50%	20 ml	<b>20,00 lei</b>
---------------------------------	-------	------------------

## Whisky, Scotch & Bourbon

Chivas Regal 40%	50 ml	<b>24,00 lei</b>
Jack Daniel's 40%	0 ml	<b>20,00 lei</b>

## Vodka

Absolut Blue 40%	50 ml	<b>14,00 lei</b>
Stalinskaya 40%	50 ml	<b>12,00 lei</b>

## Cognac & Brandy & Vinars

Alexandrion 37,5%	50 ml	<b>20,00 lei</b>
Jidvei 42%	50 ml	<b>18,00 lei</b>

## Gin

Beefeater 40%	50 ml	<b>18,00 lei</b>
Bellman's	50 ml	<b>12,00 lei</b>



# Bere

Birra Moretti	330 ml	<b>12,00 lei</b>
Birra Moretti fără alcool	330 ml	<b>12,00 lei</b>
Birra Moretti	500 ml	<b>15,00 lei</b>
Heineken	330 ml	<b>18,00 lei</b>
Heineken fără alcool	330 ml	<b>18,00 lei</b>
Ursus Black	330 ml	<b>15,00 lei</b>
Ursus Premium	500 ml	<b>15,00 lei</b>
Ursus Cooler fără alcool	500 ml	<b>15,00 lei</b>
Ciuc Premium	330 ml	<b>12,00 lei</b>
Ciuc Premium	500 ml	<b>15,00 lei</b>
Ciuc Radler	500 ml	<b>15,00 lei</b>
Ciuc Radler fără alcool	500 ml	<b>15,00 lei</b>
Corona	350 ml	<b>20,00 lei</b>
Strongbow	330 ml	<b>18,00 lei</b>
Peroni Nastro Azzurro	330 ml	<b>18,00 lei</b>





## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

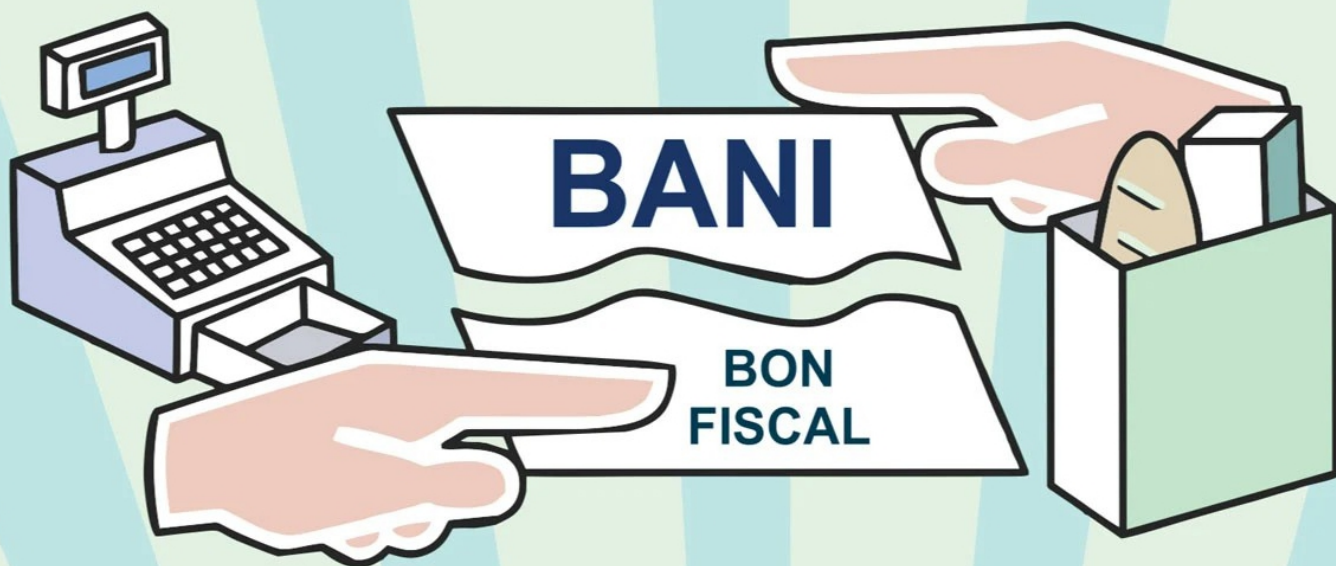
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația sa-l solicitați**

**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 semnală 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.**

# Restaurant Rivulus

Mulțumim că ați ales Restaurant Rivulus!

Am fost încântați să vă oferim o masă delicioasă și sperăm că v-a plăcut experiența noastră culinară.

Vă așteptăm cu drag pentru o nouă vizită!

Restaurantul Rivulus este bine cunoscut pentru preparatele sale gustoase, alese dintr-un meniu internațional, ce include un bogat sortiment de specialități italienești, dar și preparate tradiționale românești, toate la prețuri mai mult decât competitive.

Organizăm evenimente la Restaurant Rivulus – aniversări, petreceri corporate și alte evenimente speciale. Oferim și servicii de catering pentru parastase și alte ocazii importante.

Pentru rezervări și informații suplimentare, nu ezitați să ne contactați la **0262 216 302** sau să vizitați pagina noastră de **Facebook**.



rivulus.bm

