

NORWEGIAN COOKING

MUSSELS AND FRIES

Mussels sautéed in white wines, garlic and tomatoes, served with french fries and aioli.

Allergens: lactose (milk), mollusks, eggs, sulfur dioxide, garlic

Medium: kr 298,- Large: kr 359,-

KING PRAWNS

King prawns with seasonal vegetables, served with rice.

Allergens: milk (cream) shellfish, celery, garlic
kr 389,-

GRILLED SALMON

Grilled salmon in lemon sauce with seasonal vegetables and boat potatoes.

Allergens: fish, milk
kr 369,-

FISH SOUP

Creamy fish soup made from the catch of the day, shellfish and dill.

Allergens: milk, shellfish, fish, molluscs, celery, gluten, garlic
M: 249,- L: 299,-

CHATEAUBRIAND

Grilled tenderloin steak served with French fries, bearnaise sauce and today's vegetables.

Allergens: milk, egg
kr 479,-

LAMB FILET

Lamb filet, with rosemary and garlic sauce, boat potatoes and today's vegetables.

Allergens: garlic, milk
kr 469,-

CHICKEN GOURMET

Chicken gourmet with creamy forest mushroomsauce.

Allergens: milk, gluten, garlic, celery
kr 355,-

ENTRECOTE

Grilled ribeye steak with French fries, bearnaise sauce and vegetables.

Allergens: milk, celery, egg
kr 449,-

WELCOME

RIVIERA RESTAURANT & BAR

GRENSSEN 10-0159 OSLO - TLF: 22 34 02 30

WWW.RIVIERAOSLO.NO - POST@RIVIERAOSLO.NO



RIVIERA

RESTO & BAR

APERITIVO

Prosecco

169,- gl.

Chablis

189,- gl.

Husets Spritz

Martini Fiero, Prosecco, Soda & Orange slice

179,-

St Germain Spritz

St Germain, Elderflower liqueur, Prosecco, Soda, Lemon peel

179,-

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda, Orange slice

179,-

Margarita

Patrón Silver, Trippel sec, Limejuice, Agave Nectar, Salt

179,-

French 75

Star of Bombay, Lemon juice, Sugar syrup, Champagne

179,-

Amaretto Sour

Amaretto, bitters, Lemon juice, Sugar syrup, Egg White, Lemon Twist, Cherry

179,-

Dry Martini

Bombay Vodka, Noilly Prat, Orange Bitters, Lemon twist or Olives

179,-

Gin Tonic

Bombay Sapphire Gin, Tonic, Lime

179,-

3 RETTERS MENYER

CONSIGLIO DELLO CHEF

INSALATA CAPRESE

Tomat, Bøffelmozzarella og fersk basilikum med balsamico glaze.

Tomatoes, buffalo mozzarella, basil and balsamico glaze.

Allergener: melk

FILETTO D'AGNELLO

Lamme filet med rosmarin saus, hvitløk og båt poteter.

Lamb fillet with rosemary sauce, garlic and boat potatoes.

Allergener: hvitløk og melk

TIRAMISU

Hjemmelaget italiensk kake laget med amaretto, espresso og kakao.

Home made Italian cake made with amaretto, espresso and cacao.

Allergener: hvetegluten, melk, nøtter (hasselnøtter)

889,-

MENU RIVIERA

ZUPPA DI MARE

Kremet fiskesuppe av dagens fangst, skalldyr og dill.

Creamy fish soup made from the catch of the day, shellfish and dill.

Allergener: selleri, fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, hvetegluten, hvitløk

PESCE DEL GIORNO

Dagens fisk med sesongens grønnsaker, sitron og båt potet.

Today's fish with seasonal vegetables, lemon and boat potatoes.

Allergener: fisk

GELATI E SORBETTI

Bringebær, vaniljeis, pasjonsfrukt sorbet og sjokoladeis.

Raspberry sorbet, vanilla ice cream, passionfruit sorbet and chocolate ice cream.

Allergener: egg, melk

889,-

ANTIPASTI-FORRETTER

INSALATA CAPRESE *Vegetariano*

Tomat, bøffelmozzarella, fersk basilikum med balsamico glaze.

Tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil and balsamico glaze.

Allergener: melk, nøtter (pinjekjerner)

189,-

CARPACCIO DI MANZO

Indrefilet av okse, Grana Padano, ruccula, sitron og balsamico perler.

Thin slices of beef tenderloin, Grana Padano, arugula, lemon and balsamico pearls.

Allergener: melk

198,-

PIATTO DI SALUMI

Et utvalg av oster og spekemat med balsamisk fikenkompott.

A selection of cheeses and cold cuts with balsamic fig compote.

Allergener: melk, hvetegluten, valnøtter

299,-

CALAMARI FRITTI

Friterte akkarringer med aioli og sitron.

Deep-fried squid rings with aioli and lemon.

Allergener: egg, hvetegluten, melk, bløtdyr, sennep, sulfitt

179,-

BRUSCHETTA

Hvitøk / Garlic

Allergener: hvetegluten

98,-

BRUSCHETTA

Tomat og basilikum/*Tomato and basil*

Allergener: hvetegluten, laktose

139,-



RIVIERA

RESTO & BAR

STUZZICHINI

Rivieras focaccia med oliven jomfruolje.

Allergener: hvetegluten, melk

89,-

Rivieras focaccia og trøffelolje.

Allergener: hvetegluten, melk

79,-

Oliven

89,-

Rivieras brød

Allergener: hvetegluten

49,-

ZUPPA - SUPPE

ZUPPA DI MARE

Kremet fiskesuppe av dagens fangst, skalldyr og dill.

Creamy fish soup made from the catch of the day, shellfish and dill.

Allergener: selleri, fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, hvitløk, hvetegluten i brød

249,- / 299,-

INSALATE - SALATER

INSALATA CESARE

Sprøstekt bacon, grillet kylling, Grana Padano, salat, hvitløkskrutonger og Ceasardressing.

Crispy bacon, grilled chicken, Grana Padano, lettuce, garlic croutons and Caesar dressing

Allergener: melk, hvetegluten, fisk, sennep og hvitløk.

259,-

INSALATA PRIMAVERA *Vegetariano*

Blandet salat med sesongens grønnsaker og RIVIERA dressing.

Mixed salad with seasonal vegetables and RIVIERA dressing.

Allergener: egg, hvetegluten i brød

99,-

INSALATA CHEVRE

Chèvrresalat med romanosalat, rødbeter, honning, tomat og valnøtter.

Chèvrresalat with romanosalat, beets, honey, tomatoes and walnuts.

Allergener: valnøtter, melk, honning, gluten i brød

269,-

VÅR PIZZA MENY VEDOVNSBAKT PIZZA

MARGHERITA *Vegetariano*

Tomat, fersk mozzarella og basilikum. *Tomatosauce, fresh mozzarella and basil.*

Allergener: hvetegluten, melk

199,-

PIZZA DI MARE

Tomat saus, skalldyr, mozzarella, hvitløk og oregano.

Tomatosauce, mixed seafood, mozzarella, garlic and oregano.

Allergener: hvetegluten, melk, bløtdyr, skalldyr

289,-

NAPOLETANA

Tomat, ansjos, kapers og basilikum. *Tomato, anchovies, capers and basil.*

Allergener: hvetegluten, melk, sulfitt, fisk

229,-

CAPRICCIOSA

Tomatsaus, mozzarella, skinke, sopp, artisjok, oliven.

Tomatosauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives.

Allergener: hvetegluten, melk, soya

259,-

PARMA

Mozzarella, tomat, parmaskinke, ruccola, grana padano.

Mozzarella, tomato, parma, rocket, grana padano

Allergener: hvetegluten, melk

269,-

VEGETARIANA *Vegetariano*

Cherrytomat, mozzarella, aubergin, squash, champignon.

Cherry tomato, mozzarella, eggplant, squash, white mushrooms.

Allergener: hvetegluten

199,-

QUATTRO FORMAGGI

Chevre, Grana padano, blåmuggost, mozzarella.

Chevre, Grana padano, blue cheese, mozzarella.

Allergener: hvetegluten, melk

269,-

TROFEL

Trøffel krem, mozzarella, trøffel salami, ruccola, trøffelolje.

Truffle cream, mozzarella, truffle salami, rocket, truffle oil.

Allergener: hvetegluten, melk, sennep, svoveldioksid, sulfitt

279,-

DIAVOLA

Tomat, mozzarella, nduja, krydret salami, basilikum.

Tomato, mozzarella, nduja, spicy salami, basil.

Allergener: hvetegluten, melk, sennep, svoveldioksid og sulfitt

279,-

MARINARA

Tomat, hvitløk og oregano. *Tomato, garlic and oregano.*

Allergener: hvetegluten, hvitløk

179,-

PIZZA DI MANZO

Tomat, mozzarella, marinert biff, grønne krydder, løk, paprika.

Tomato, mozzarella, marinated beef, green spices, onion, paprika.

Allergener: hvetegluten, melk

289,-

PIZZA DI BURRATA *Vegetariano*

Tomatsaus, mozzarella, burrata, tomater, rucola.

Tomatosauce, mozzarella, burrata, tomatoes, rocket.

Allergener: hvetegluten, melk

259,-

PIZZA POLLO

Tomatsaus, Grana Padano, marinert kylling, sorte oliven, rucola, pesto rosso.

Tomatosauce, Grana Padano, marinated chicken, black olives, rocket, pesto rosso

Allergener: hvetegluten, melk, nøtter (valnøtter)

259,-

ALLA RIVIERA

Hummer, skalldyr, mozzarella, sitron, persille.

Lobster, mixed seafood, mozzarella, lemon, parsley.

Allergener: hvetegluten, melk, skalldyr, bløtdyr

369,-

Alle våre pizzaer kan bestilles med glutenfri bunn og vegan ost.

All pizzas can be ordered with gluten-free crust and vegan cheese.

PASTA & RISOTTO

TAGLIATLLE CON CREMA DI TARTUFO

Tagliatelle med trøffelkrem, entrecote og trøffelolje.

Tagliatelle with truffle cream, rib-eye and truffleoil.

Allergener: hvetegluten, løk, egg

298,-

SPAGHETTI MARINARA

Spagetti m/scampi, blåskjell og reker i krydret tomatsaus.

Spaghetti with scampi, mussels and shrimps in spicy tomato sauce.

Allergener: hvetegluten, skalldyr, bløtdyr, egg, hvitløk

298,-

PENNE ALL'ARRABBIATA *Vegetariano*

Penne med saus kokt på tomater, løk, hvitløk og chilli.

Penne with sauce cooked on tomatoes, onions, garlic and chili.

Allergener: hvetegluten, egg

239,-

ARAGOSTA ALLA RIVIERA

Linguine med sjømat og hummer.

Linguine with mixed seafood and lobster

Allergener: hvetegluten, skalldyr, bløtdyr, egg, melk

350,-

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spagetti med kremet saus av eggeplomme, fløte, svart pepper og bacon

*Spaghetti with creamy sauce of egg yolke, cream, black pepper and
bacon*

Allergener: hvetegluten, egg, melk

269,-



RIVIERA

RESTO & BAR

PENNE AL MANZO

Penne med saus av biff, chili, tomat, paprika, løk, hvitløk og urter.
Penne with sauce of beef, chili, tomatoes, paprika, onion, garlic and herbs.

Allergener: hvetegluten, melk, egg

298,-

PAPPARDELLE AL POLLO

Pappardelle, kylling, tomat, basilikum, chili, kremet soppsaus.
Pappardelle, chicken, basil, chili and mushroom sauce.

Allergener: melk, hvetegluten, egg, hvitløk

289,-

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spagetti med kjøttsaus av okse og svin.
Spaghetti with meat sauce from beef and pork.

Allergener: melk, gluten, egg, selleri

259,-

RISOTTO DI SCAMPI AGLI ASPARAGI

Risotto med marinert scampi, asparges og Grana Padano.
Risotto with marinated scampi, asparagus and Grana Padano.

Allergener: melk, skalldyr

319,-

Vi tilbyr også glutenfri pasta.
Ask for gluten-free pasta.

SECONDI PIATTI - HOVEDRETTER

ZUPPA DI MARE

Kremet fiskesuppe av dagens fangst, skalldyr og dill.
Creamy fish soup made from the catch of the day, shellfish and dill.

Allergener: selleri, fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, hvetegluten, hvitløk

k

M 249,- / L 299,-

COZZE ALLA RIVIERA

Blåskjell kokt i saus på hvitvin, hvitløk og tomat, serveres med
pommes frites og aioli.

*Mussels sautéed in white wine, garlic and tomatoes, served
with french fries and aioli.*

Allergener: bløtdyr, melk, egg, svoveldioksid og hvitløk

M 298,- / L 359,-

RIVIERA HAMBURGER

Hjemmelaget okseburger, brød, tomat, løk, cheddar og pesto, serveres
med pommes frites og aioli.

*Homemade beef burger, bread, tomato, onions, cheddar and pesto,
served with french fries and aioli.*

Allergener: hvetegluten, melk egg, nøtter (pinjekjerner)

329,-

PETTO DI POLLO

Urtemarinert kylling gourmet med skogsopp saus.
Chicken gourmet with creamy forest mushroom sauce.

Allergener: melk, hvetegluten, hvitløk, selleri

355,-

ENTRECOTE

Grillet entrecote med pommes frites, bearnaise saus og dagens grønnsaker.
Grilled rib eye steak with french fries, bearnaise sauce and vegetables.

Allergener: melk, selleri, egg

449,-

SECONDI PIATTI - HOVEDRETTER

FILETTO AL VINO ROSSO

Indrefilet av okse, serveres med båt poteter, rødvinssaus og dagens grønnsaker.

Inner fillet of beef is served with boat potatoes, red wine sauce, and today's vegetables.

Allergener: selleri

479,-

CHATEAU BRIAND

Indrefilet av okse, serveres med pommes frites, bearnaisesaus og dagens grønnsaker.

Grilled tenderloin steak served with fresh fries, bearnaise sauce and today's vegetables.

Allergener: egg, melk

479,-

FILETTO DI MANZO CON SALSA DI PEPERONI

Grillet oksefilet med peppersaus, serveres med grønnsaker og båt poteter.

Grilled tenderloin with pepper sauce, served with vegetables and boat potatoes.

Allergener: melk

479,-

FILETTO D'AGNELLO

Lamme filet med rosmarin og hvitløk saus, båt poteter og dagens grønnsaker.

Lamb fillet with rosemary and garlic sauce, boat potatoes and today's vegetables.

Allergener: hvitløk og melk

469,-

PESCE - FISK

SALMONE GRIGLIATO

Grillet laks i sitron saus med sesongens grønnsaker og båt potet.
Grilled salmon in sitron sauce with seasonal vegetables and boat potatoes.

Allergener: Fisk, hvetegluten, melk

369,-

PESCE DEL GIORNO

Dagens fisk med sesongens grønnsaker, sitron saus og båt potet.
Today's fish with seasonal vegetables, lemon sauce and boat potatoes.

Allergener: fisk, melk

349,-

FISH'N CHIPS

Allergener: gluten, melk

269,-

GAMBARI

Grillet scampi med sesongens grønnsaker og ris.
Grilled scampi with seasonal vegetables and rice.

Allergener: Skalldyr, melk, selleri, hvitløk

359,-

MENU PER BAMBINI - BARNEMENY

(Up to 12 years)

PETTO DI POLLO BAMBINO

Kyllingfilet med pommes frites.

Chickenbreast with french fries.

Allergener: egg

129,-

PIZZA MARGHERITA BAMBINO

Tomat, fersk mozzarella og basilikum.

Tomatosauce, fresh mozzarella and basil.

Allergener: hvetegluten, melk

139,-

SPAGHETTI ALLA CARBONARA BAMBINO

Spagetti med kremet saus av eggeplomme, fløte, svart pepper og bacon.

Spaghetti with creamy sauce of egg yolke, cream, black pepper and bacon.

Allergener: hvetegluten, egg, melk

149,-

SPAGHETTI BOLOGNESE BAMBINO

Spagetti med kjøttsaus av okse og svin.

Spaghetti with meat sauce from beef and pork.

Allergener: melk, gluten, egg, selleri, hvitløk

149,-



RIVIERA

RESTO & BAR

DOLCI - DESSERT

AFFOGATO ALLA RIVIERA

En kule vaniljeis toppet med en shot espresso.

A scoop of vanilla ice cream topped with a shot of hot espresso.

Allergener: melk, egg

89,-

SORBETTO AL LIMONE CON FRAGOLE FRESCHE

Limesorbet med friske jordbær.

Lime sorbet with fresh strawberries.

Allergener: melkeprotein, spor av nøtter

98,-

GELATI E SORBETTI

Bringebær, vaniljeis, pasjonsfrukt sorbet og sjokoladeis.

*Raspberry sorbet, vanilla ice cream,
passionfruit sorbet and chocolate ice cream.*

Allergener: egg, melk

129,-

TIRAMISU

Hjemmelaget italiensk kake laget med amaretto, espresso og kakao.

Home made Italian cake made with amaretto espresso and cacao.

Allergener: hvetegluten, melk, nøtter (hasselnøtter)

149,-

FONDENTE AL CIOCCOLATO

Sjokoladefondant serveres med krem og frukt.

Chocolate cake served with cream and fruit.

Allergener: hvetegluten, melk, egg, nøtter

149,-



RIVIERA

RESTO & BAR

FRUTTO DELLA PASSIONE PANNACOTTA

Pannacotta med vanilje og passionsfruktcoulis.

Pannacotta with vanilla and passion fruit.coulis.

Allergener: melk

139,-

SGROPPINO

Sitronsorbet servert med vodka og prosecco.

Lemon sorbet served with vodka and prosecco.

Allergener: sulfitt

149,-

CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée

Allergener: melk, egg

149,-

VIN MENY

	gl.	Flaske
CHAMPAGNE		
Taittinger Brut Réserve		1779,-
Moët & Chandon		1779,-
PROSECCO		
Polini Prosecco, Veneto, Italia	179,-	869,-
Vignana Prosecco Extra Dry, Veneto, Italia		898,-
CAVA		
Jaume Serra Brut, Catalonia, Spania		789,-
ROSÉ VIN		
Girilan Rosé, Alto Adige, Italia		789,-
House wine Rosé	169,-	789,-
HVIT VIN		
Mastia Soave, Veneto, Italia		759,-
La Sablette Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike		789,-
Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia, Italia	169,-	789,-
CHABLIS		
Victor Berard Chablis, Burgund, Frankrike		889,-
RØD VIN		
Varej Barbera Piermonte, Italia	169,-	869,-
Monile Valpolicella Ripasso, Italia		889,-
Valpolicella Ripasso Classico, Italia		859,-
Cotés du Rhône, Frankrike		889,-
Marqués de Chive Crianza, Valencia, Spania		879,-
Amarone Valpolicella, Veneto, Italia		1479,-
Husets vin Cabernet	159,-	789,-
Alkoholfri rød- / hvitvin	89,-	

ØL, CIDER, ALKOPOPS, MINERALRVANN, KAFFE, TE

Allergener: gluten

AASS PILSNER 0,5	139,-
AASS PILSNER 0,33	99,-
IPA 0.5	139,-
AASS LITE 0.5, uten gluten	139,-
CORONA 0,33	129,-
PERONI 0,33	129,-
GLUTENFREE	129,-
GUINNESS 0,33	139,-
SMIRNOFF ICE 0,33	119,-
CIDER 0,5 sulfit	139,-

ALLE LIKØRER 149,-

ALKOHOLFRI	
ALKOHOLFRI ØL	79,-
GINGER BEER	74,-
EPEMOST/SODA	62,-
JUICE PINEAPPLES, ORANGE, CRANBERRY	69,-
MINERALVANN	62,-
COCA COLA, FANTA, SPRITE	62,-
COLA ZERO	62,-
CHINOTTO BITTER SWEET	75,-
ARANCIATA ORANGE	75,-
GAZZOSA LEMON	75,-

KAFFE

	Singel	Dobbel
FILTERKAFFE	42,-	
ESPRESSO	46,-	49,-
AMERICANO	46,-	49,-
CAFFE LATTE	54,-	58,-
CAPPUCCINO	54,-	57,-
CORTADO	46,-	53,-
MACCHIATO	46,-	59,-
CAFFE MOCCA	57,-	61,-

Allergener: milk

TE

(FRUIT/EARL GRAY, GREEN)

46,-

COCKTAILS 179,-

APEROL SPRITZ
 MOJITO
 APEROL SPRITZ
 ESPRESSO MARTINI
 MOSCOW MULE
 GIN TONIC
 FROZEN STRAWBERRY DIQUIRI

MOCKTAILS 98,-

MANGO MOJITO
 STRAWBERRY MOJITO
 PASSION FRUIT MOJITO
 FROZEN MANGO
 FROZEN STRAWBERRY
 FROZEN PASSION FRUIT
 HOMEMADE LEMONADE