



Caviar

Served with blinis and condiments (S) (D)

IMPERIAL BAERI CAVIAR OF SOLOGNE

30g / 50g / 100g / 250g

IMPERIAL OSCIETRA CAVIAR OF SOLOGNE

30g / 50g / 100g / 250g

BELUGA

30g / 50g / 100g

Smoked Salmon

Served with crêpes and condiments (S) (D)

NORWEGIAN SMOKED SALMON

SMOKED SALMON HEART & DILL

Raw

SLICED AVOCADO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & LEMON (VG) (GF)

GILLARDEAU OYSTERS (SF) (GF)

SELECTION OF TARAMAS (S) (SF) (D)

CLASSIC, TRUFFLE, TOBIKO, SEA URCHIN SERVED WITH BLINIS

TUNA TATAKI, VIERGE SAUCE WITH CRISPY POTATO & LEEKS (S) (GF)

CLASSIC LOBSTER ROLLS (SF) (D)

**SMOKED WAGYU BEEF CARPACCIO, PICKLED RADISH
& CRISPY POTATO** (D) (GF)

GAMBERO ROSSO CARPACCIO, PINK PEPPERCORN & LEMON ZEST (SF) (GF)

BLUEFIN TARTAR & CAVIAR (S) (GF)

MAISON REVKA SELECTION (SF) (S)

BLUE FIN TUNA, LANGOUSTINE, SALMON, SCALLOPS, OYSTERS



Maki & Rolls

HAND ROLL SALMON TARTAR, SPICY MAYONNAISE (S)

HAND ROLL TUNA, TRUFFLE (S)

HAND ROLL SCALLOP, CAVIAR OSCIETRA (SF)

HAND ROLL KING CRAB, GUACAMOLE (SF)

SELECTION OF CRISPY RICE (S) (SF) (GF)

BLUEFIN TUNA PRAWN TEMPURA, AVOCADO MAKI (S) (SF)

KING CRAB, GREEN APPLE & CAVIAR MAKI (S) (SF)

Cold Starters & Salads

TOMATO SALAD (VG) (GF)

HERITAGE TOMATO, PEACH, BASIL & MAISON REVKA DRESSING

QUINOA SALAD (N) (D) (GF)

BABY SPINACH, YOGURT, PAPRIKA, CARAMELIZED PECAN NUTS, MANGO

CREVETTES SALAD (S)

LETTUCE HEART, STEAMED SHRIMP, MIXED RADISH, AVOCADO, CORIANDER

BURRATA TO SHARE (D) (GF)

CLASSIC (V) TRUFFLE (V) BOTTARGA (S)

CRAB AVOCADO TARTLET (SF)

LOBSTER OLIVIER (S) (GF)

BLUE LOBSTER, GRENAILLE POTATO, CELERY, EDAMAME, DILL, MAYONNAISE

WHOLE KING CRAB (SF)

HOMEMADE MAYONNAISE, FRESH HERBS

Hot Starters

FRIED CALAMARI, HOMEMADE TARTAR SAUCE (S) (D)

WAGYU TARTARE, POTATO MILLE FEUILLE & CAVIAR (S) (D)

RÖSTI POTATO, CREAM CHEESE & CAVIAR (S) (D)

MOZZARELLA STICKS, CAVIAR (S) (D)

TRUFFLE PIZZETTA (V) (D)

CHICKEN NUGGETS, CRÈME FRAÎCHE & CAVIAR (S) (D)

SALT BAKED POTATO, CRÈME FRAÎCHE & CAVIAR (S) (D) (GF)

BAERI OSCIETRA BELUGA



Main Courses

TOMATO TARTLET (D)

FILO PASTRY, BURRATA, HEIRLOOM TOMATO

GRILLED CHICKEN SHASHLIK (D)

SOURDOUGH, TRUFFLE BUTTER, SPINACH, TRUFFLE JUS

GRILLED CARABINEROS (SF)

GRILLED LAMB CHOPS (GF)

EGGPLANT CAPONATA, DIABLE JUS

STEAMED SEA BASS (S) (D)

ZUCCHINI CARPACCIO, CAVIAR BUTTER

HOMEMADE EGG TAGLIOLINI (D)

CAVIAR (SF) BOTTARGA (S) BLUE LOBSTER (SF)

BLACK ANGUS TENDERLOIN

PEPPERCORN JUS & REVKA BUTTER (D) (GF)

To Share

WAGYU STRIPLOIN, CHIMICHURRI SAUCE & VEAL JUS (D) (GF)

WHOLE GRILLED SEA BASS, MEDITERRANEAN SAUCE (S) (GF)

WHOLE GRILLED SEA BREAM, MEDITERRANEAN SAUCE (S) (GF)

DOVER SOLE MEUNIÈRE & CAVIAR (S) (D)

WHOLE GRILLED LOBSTER (SF) (GF)

GRILLED DOVER SOLE (S) (GF)

MAISON REVKA’S SURF & TURF (SF) (GF)

WAGYU TENDERLOIN, ATLANTIC LOBSTER, SELECTION OF SAUCES

Side Dishes

MIXED GREEN SALAD (V) (GF)

MARINATED GRILLED ZUCCHINI (VG) (GF)

GREEN ASPARAGUS (VG) (GF)

MASHED POTATO (V) (D) (GF)

CLASSIC TRUFFLE

FRENCH FRIES (VG) (GF)

CLASSIC TRUFFLE



Pavlovas

CHOCOLATE & HAZELNUT (D) (V) (N)

HAZELNUT ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, MILK CHOCOLATE CHANTILLY

EXOTIC FRUITS (GF) (D) (V)

MANGO & PASSION FRUIT SORBET, LIME ZEST, VANILLA CHANTILLY

RED BERRIES (GF) (D) (V)

RED BERRIES SORBET, VANILLA CHANTILLY

GIANT STRAWBERRIES *to share* (GF) (D) (V)

STRAWBERRY SORBET, STRAWBERRY, MASCARPONE CHANTILLY

Desserts

VANILLA & CARAMEL MILLE FEUILLE (V) (D)

VANILLA ICE CREAM

CHEESECAKE ICE CREAM, AMARENA CHERRIES (V) (D) (N)

SPECULOOS CRUMBLE, LIME ZEST, CHERRY JAM

CHOCOLATE MOUSSE *to share* (V) (D) (N)

CHOUQUETTES *to share* (V) (D)

VANILLA LIGHT CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

VANILLA & CAVIAR (GF) (D) (S)

VANILLA ICE CREAM AND CAVIAR PEARLS

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO - MUN - BEAU COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LA SUITE - LOUIE -

PERRUCHE - IL BAMBINI CLUB - LE PIAF - BONNIE - MONDAINE - DAR MIMA - LAURENT - MAXIM'S - MINIM'S -

BARONNE