



Tatar wołowy 48.90 PLN

Beef tartare

Smażone kapary, chrupki ze słoniny, cebula marynowana, ciabatta, ketchup sriracha
Fried capares, lard crisps, onion, ciabatta, ketchup sriracha

Marynowany śledź 39.90 PLN

Marinated herring

Jabłko, ogórek kiszony, śmietana, koperek, czerwona cebula, ciabatta, marynowany burak
Apple, gherkins, cream, dill, red onion, ciabatta, marinated beetroot

Buffalo wings 6szt. 35.90 PLN

Buffalo wings 6pcs. 

Panierowane skrzydełka, pikantny sos buffalo, sezam, kolendra
Buffalo hot sauce, sesame, coriander

Chrupiący kalmar w panko 37.90 PLN

Crispy panko squid

Kalamarnica Humboldta, panko, limonka mayo, mix sałat
Humboldt squid, panko, lime mayo, mixed salad

Japoński ziemniak 36.90 PLN

"Korokke"
 Japanese Korokke potato 

Krokiet z ziemniaka, panko, mozzarella, marchewka, cebula, sos bulldog, japońskie mayo
Potato croquette, panko, mozzarella, carrot, onion, bulldog sauce, Japanese mayo

Krążki cebulowe 35.90 PLN

Riverside 

Marynata riverside, panko, sriracha mayo
Riverside marinade, panko, sriracha mayo

Wędzony pstrąg na ciepło 47.90 PLN

Hot-smoked trout

Wędzony pstrąg, pieczone ziemniaki, dip chrzanowy, koperek, olej pietruszka
Smoked trout, roasted potatoes, horseradish dip, dill, parsley oil

Krewetki tempura 5 szt. 47.90 PLN

Tempura shrimp 5 pcs.

5 szt. Królewskich krewetek, japońskie ciasto tempura, sriracha mayo
5 pcs. King prawns, Japanese tempura batter, sriracha mayo

Gdańska biała 38.90 PLN

z Goldwasserem

GDAŃSK White Sausage With GOLDWASSER

Grillowna biała kielbasa, morela figa w Goldwasserze, krem fraiche z musztardą francuską, karmelizowana cebula, bagietka, chrzan
Grilled white sausage, apricot fig in Goldwasser, crème fraiche with French mustard, caramelized onion, baguette, horseradish

Krewetki Riverside 6szt. 55.90 PLN

Riverside Shrimps 6 pcs. 

Riverside chilli sos, czosnek, cebula, kolendra, pomidor kaktajlowy, mleko kokosowe, ciabatta
Riverside chilli sauce, garlic, onion, coriander, cherry tomatoes, coconut milk, ciabatta

Oliwki 90g/150g 21.90/36.90 PLN

Olives 

Czarne i zielone oliwki marynowane z oliwą, miodem, chilli, czosnkiem i natką pietruszki
Black and green olives marinated with olive oil, honey, chilli, garlic and parsley

Focaccia 27.90 PLN

Świeża focaccia z rozmarynem, solą morską i oliwą z oliwek
Fresh focaccia with rosemary, sea salt and olive oil

ZUPY

SOUPS

SALATKI

SALADS

Krem z grzybów leśnych 29,90 PLN z palonym czosnkiem



Mushroom cream soup with roasted garlic

Szalotka, czosnek, pietruszka, marchew, śmietana
Shallot, garlic, parsley, carrot, cream,

Zupa rybna Riverside 35,90 PLN Fish soup

Łosoś, dorsz, zębacz, bulion rybny, chilli, por,
pomarańcz, pomidory San Marzano D.O.P.
*Salmon, cod, catfish, fish broth, chilli, leek,
orange, San Marzano D.O.P. tomatoes*

Riverside Cesar 52,90 / 63,90 PLN

Do wyboru: grillowany kurczak, grillowane krewetki
Choice of: grilled chicken, grilled shrimp

Salata rzymska dressing na bazie liści kafiru oraz
kokosu, warzywa julienne
*Romaine lettuce, kaffir lime leaf and coconut
dressing, julienne vegetables*

Salatka Bon Bons 49,90 PLN z kozim serem

Bon Bons salad with goat cheese



Mix sałat, chutney z fig i moreli, dressing miodowo-
balsamiczny, warzywa julienne, kozi ser,
piklowany bakłażan
*Salad mix, fig and apricot chutney, balsamic
honey dressing, julienne vegetables,
goat cheese, pickled eggplant*

MAKARONY

PASTA

Mafaldine z kurczakiem 52,90 PLN Mafaldine with chicken

Udko z kurczaka, leśne grzyby, ciemne miso,
śmietana, szalotka, czosnek, parmezan, pietruszka
*Chicken thigh, wild mushrooms, dark miso,
cream, shallot, garlic, Parmesan, parsley*

Gnocchi trufla 44,90 PLN Truffle Gnocchi



Sos truflowy, szalotka, czosnek, portobello, natka
pietruski, pomidorki cherry, parmezan, śmietana
*Truffle sauce, shallot, garlic, portobello, parsley,
cherry tomatoes, parmesan, cream*

Spaghetti z owocami morza i ndują 69,90 PLN Seafood and nduja Spaghetti



Krewetki, kalmary, mule, pomidorki cherry, nduja,
chilli, szalotka, parmezan, białe wino, masło,
natka pietruszki
*Shrimps, squid, mussels, cherry tomatoes, nduja,
chilli, shallots, parmesan, whitewine, butter, parsley*

SPECJALNOŚCI SPECJALTIES

Wolno gotowana 74,90 PLN golonka (600/850g)

Slow-cooked pork knuckle

Puree ziemniaczane z niedźwiedzim czosnkiem,
glazurowana czerwona kapusta, musztardowy
demi-glace, crème fresh z chrzanem
*Wild garlic, mashed potatoes, glazed red cabbage,
mustard demi-glace, horseradish crème fresh*

Żeberka pieczone 87,90 PLN BBQ (500/750g)

BBQ Baked Ribs



Mix sałat, pickle Riverside, ziemniak z pieca, BBQ
Kozel czerny
*Salad mix, Riverside pickles, roasted potatoes,
Kozel czerny BBQ sauce*

Wolno pieczona kaczka 74.90 PLN połówka (400/600g)

Slow-roasted half duck

Dyniowe gnocchi, duszona czerwona kapusta,
powidła śliwkowe z demi-glace
*Pumpkin gnocchi, braised red cabbage, plum
butter with demi-glace*



DANIA GŁÓWNE MAIN DISH

Fish&Chips (200/450g) 74.90 PLN

Polędwica z dorsza w cieście piwnym, czerwona kapusta, sos tatarski, frytki belgijskie „LUTOSA”
Cod fillet in beer batter, red cabbage, tartar sauce, Belgian fries "LUTOSA"

Pierś z kurczaka supreme (180/400g) 58.90 PLN

Chicken supreme breast

Ziemniaki opiekane, pieczony por, puree z palonego czosnku, demi-glace
Roasted potatoes, roasted leek, roasted garlic purée, demi-glace

Smażony filet z zębaczka (200/450g) 69.90 PLN

Fried sea wolf fillet

Puree ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim, sos z duszonym porem, groszek cukrowy, śmietana, koperek
Mashed potatoes with wild garlic, sauce with braised leek, sugar snap peas, cream, dill,

Chicken Burger (160/400g) 🍷 57.90 PLN

Bułka maślana, udko z kurczaka, sałata lodowa, pikantny sos buffalo, warzywa julienne, frytki belgijskie „LUTOSA”, limonka mayo
Butter bun, chicken thigh, iceberg lettuce, spicy buffalo sauce, julienne vegetables, Belgian fries "LUTOSA", lime mayo

Cheesy Bacon Burger (200/460g) 59,90 PLN

Bułka maślana, wołowina, cheddar, boczek, lodowa sałata, ogórek piklowany, chipotle mayo, frytki belgijskie „LUTOSA”
Butter bun, beef, cheddar, bacon, iceberg lettuce, pickled cucumber, chipotle mayo, Belgian fries "LUTOSA"

Palony gołąbek z dzika (180/450 g) 73,90 PLN

Seared wild boar cabbage roll

Gołąbek z mięsem z dzika, puree ziemniaczane, grzyby leśne, sos grzybowy, wędzona śliwka
Wild boar stuffed cabbage roll, mashed potatoes, forest mushrooms, mushroom sauce, smoked plum

Łosoś na zielonym risotto (180/400g) 79.90 PLN

Salmon on green risotto

Risotto, szpinak, szalotka, czosnek, puree z zielonego groszku, oliwa pietruszkowa
Risotto, spinach, shallot, garlic, green peas puree, parsley olive oil

Stek z polędwicy wołowej (220/450g) 139.90 PLN

Beef tenderloin steak

Ragu z guanciale, demi glace, chimichurri, opiekane ziemniaki
Ragu with guanciale, demi-glace, chimichurri, roasted potatoes

DESERY

DESSERTS

Beeramis 33,90 PLN

Krem tiramisu z amaretto, kawą i zredukowanym piwem „Kozel czerny”, biszkopty Savoiardi
Tiramisu cream with amaretto, coffee, and reduced "Kozel czerny" beer, Savoiardi sponge cakes

Sernik Baskijski 33,90 PLN

Basque cheesecake

Sernik z mielonego twarogu, sos malinowy
Ground cottage cheese, raspberry sauce

PODZIEL SIĘ SWOJĄ OPINIĄ

CUSTOMER REVIEW'S – SHARE YOUR OPINION



Przy obsłudze grup od czterech osób do rachunku doliczamy serwis w wysokości 10%
When serving groups of four or more we add a 10% service fee to the bill



/riversidegdansk

PIZZA ITALIANO

32 cm

PIZZA ITALIANO

32 cm

Pizza Margherita 36,90 PLN

Pomidory San Marzano D.O.P., mozzarella Fior Di Latte, świeża bazylia
San Marzano D.O.P. tomatoes, Fior Di Latte mozzarella, fresh basil

Pizza Formaggio 49,90 PLN

Crème fraiche, mozzarella Fior Di Latte, gorgonzola picante, parmezan
Crème fraiche, Fior Di Latte mozzarella, gorgonzola picante, parmesan

Pizza Tartufo Piccante 46,90 PLN

Pasta truflowa, mozzarella Fior Di Latte, samali spianata piccante, mascarpone
Truffle paste, Fior Di Latte mozzarella, samali spianata piccante, mascarpone

Pizza Prosciutto al Funghi 46,90 PLN

Pomidory San Marzano D.O.P., mozzarella Fior Di Latte, szynka cotto, marynowane portobello
San Marzano D.O.P. tomatoes, Fior Di Latte mozzarella, cotto ham, marinated portobello

Pizza Gamberi 58,90 PLN

Crème fraiche, mozzarella Fior Di Latte, krewetki, czosnek, natka pietruszki, płatki chilli
Crème fraiche, Fior Di Latte mozzarella, shrimps, garlic, parsley, chilli flakes

Pizza Nduja 48,90 PLN

Pomidory San Marzano D.O.P., mozzarella Fior Di Latte, nduja, mascarpone, karmelizowana cebula, rucola,
San Marzano D.O.P. tomatoes, Fior Di Latte mozzarella, nduja sausage, mascarpone, caramelized onions, rocket

Pizza Diavola 46,90 PLN

Pomidory San Marzano D.O.P., mozzarella Fior Di Latte, salami spianata piccante
San Marzano D.O.P. tomatoes, Fior Di Latte mozzarella, salami spianata picante

Pizza Bianca 54,90 PLN

Crème fraiche, buratta di bufala, rucola, oliwa truflowa, parmezan, pesto bazyliowe
Crème fraiche, burattadi di bufala, rocket, truffle oil, parmesan, basil pesto

Pizza Prosciutto Crudo 54,90 PLN

Pomidory San Marzano D.O.P., mozzarella Fior Di Latte, prosciutto crudo, pomidorki cherry, parmezan, rucola
San Marzano D.O.P. tomatoes, Fior Di Latte mozzarella, prosciutto crudo ham, cherry tomatoes, parmesan, rocket

Pizza Like a Chef 51,90 PLN

Pomidory San Marzano D.O.P., mozzarella Fior Di Latte, salami spianata piccante, mascarpone, miód
San Marzano D.O.P. tomatoes, Fior Di Latte mozzarella, salaminio spianata picante, honey

PODZIEL SIĘ SWOJĄ OPINIĄ

CUSTOMER REVIEW'S - SHARE YOUR OPINION



Ceny podane są w pln
Prices are in pln

Wykaz składników i alergenów oferowanych przez nas potraw i napojów dostępny u obsługi
The list of ingredients and allergens of our dishes and drinks is available at the service

Gramatura naszych dań/ Weight of our dishes

- przekąski/starters 90-150g
- zupy/soups 250-300ml
- sałatki/salads 250-300g
- makarony/pasta 300g
- desery/desserts 80-120g

Przy obsłudze grup od czterech osób do rachunku doliczamy serwis w wysokości 10%
When serving groups of four or more we add a 10% service fee to the bill



/riversidegdansk