



WEJDŹ W SZCZĘŚLIWY NOWY ROK

z Riverside Dym i Ogień

I / STARTERS

Przystawki do dzielenia się w stole

Tatar wołowy

Beef tartare

Smażone kapary, chrupki ze słoniny, cebula marynowana, krem z żółtka

Fried capers, lard crisps, onion, egg yolk cream

Krewetki Riverside

Riverside Shrimp

Riverside chilli sos, czosnek, cebula, kolendra, pomidor koktajlowy, mleko kokosowe

Riverside chilli sauce, garlic, onion, coriander, cherry tomatoes, coconut milk

Riverside Snacks

Chrupiący kalmar, Riverside rings, kozi bon bons, truflowy majonez

Crispy panko squid, Riverside rings, goat bon bons, truffle mayonnaise

Wędzony pstrąg na ciepło

Hot-smoked trout

Wędzony pstrąg, pieczone ziemniaki, dip chrzanowy, koperek

Smoked trout, roasted potatoes, horseradish dip, dill

II / SOUPS

Zupa do wyboru

Francuska zupa cebulowa

French onion soup

Cebula, tymianek, białe wino, czosnek, grzanka serowa

Onion, thyme, white wine, garlic, cheese toast

Zupa rybna Riverside

Riverside Fish Soup

Łosoś, dorsz, miętus, chilli, por, pomarańcz, pomidory San Marzano D.O.P.

Salmon, cod, burbot, chili, leek, orange, San Marzano D.O.P. tomatoes

Domowe pieczywo

Homemade bread

Masło ziołowe

Herb butter

III / MAINS

Danie główne do wyboru

Połowa wolno pieczonej kaczki

Half a slow-roasted duck

Dyniowe gnocchi, duszona czerwona kapusta, powidła śliwkowe z demi-glace

Pumpkin gnocchi, braised red cabbage, plum jam with demi-glace

Łosoś na zielonym risotto

Salmon on green risotto

Risotto, szpinak, szalotka, czosnek, puree z zielonego groszku, oliwa pietruszkowa

Risotto, spinach, shallot, garlic, green pea puree, parsley oil

Palony gołąbek z dzika

Seared wild boar cabbage roll

Gołąbek z dzika, puree ziemniaczane, grzyby leśne, sos grzybowy, wędzona śliwka

Wild boar stuffed cabbage roll, mashed potatoes, forest mushrooms, smoked plum

Żeberka pieczone BBQ

BBQ baked ribs

Mix sałat, pikle Riverside, ziemniak z pieca, BBQ Kozel czerny

Mixed salad, Riverside pickles, oven-baked potato, BBQ Kozel czerny

MENU SYLWESTRÓWE

IV / DESSERT

Deser do wyboru

Sernik Baskijski

Basque cheesecake

Sernik z mielonego twarogu, sos malinowy

Cheesecake with cottage cheese and raspberry sauce

Brownie czekoladowe z sosem karmelowym

Chocolate brownie with caramel sauce

W cenie

Woda, kawa, herbata, welcome drink w formie kieliszka Prosecco z owocami.

Water, coffee, and tea are included, as well as a welcome drink—a glass of Prosecco with fruit.

399 zł od osoby

The price is 399 PLN per person.

Pozostałe napoje wedle zużycia.

Other beverages are charged based on consumption.