



SINCE 2001

# RIVER CAFE

RESTAURACJA NA WIŚLE



## KOKTAJLOWE WIEŻE

IDEALNE NA POCZĄTEK SPOTKANIA

# WIEŻE MAMY W 3 WERSJACH

ZACHWYCAJĄCO PIĘKNE I EFEKTOWNE

## 1. WIEŻA PORNSTAR MARTINI

CENA 249,00

6 x PORNSTAR MARTINI

SŁODKO-KWAŚNY, EGZOTYCZNY

FINLANDIA VODKA / PASSOA / MARAKUJA / WANILIA / PROSECCO

## 2. WIEŻA PORNSTAR MARTINI + APEROL

CENA 279,00

4 x PORNSTAR MARTINI

Słodko-kwaśny, egzotyczny

FINLANDIA VODKA / PASSOA / MARAKUJA / WANILIA / PROSECCO

4 x APEROL SPRITZ

NA GORĄCE POPOŁUDNIA. RELAKSUJĄCE

APERITIVO / PROSECCO / POMARAŃCZA

## 3. WIEŻA APEROL

CENA 299,00

12 x APEROL SPRITZ

NA GORĄCE POPOŁUDNIA. RELAKSUJĄCE

APERITIVO / PROSECCO / POMARAŃCZA

## WODA NA START

CENA 19,00 | POJEMNOŚĆ 0,7 l

CISOWIANKA  
NIEGAZOWANA

PERLAGE  
MUSUJĄCA

## TALERZE PRZYSTAWEK

JEDEN TALERZ PRZEWIDZIANY JEST DLA 2 LUB 3 OSÓB

WEGE 59,00

HUMMUS, GUACAMOLE, PORTOBELLO Z SOSEM Z NERKOWCÓW, ZIOŁOWY DIP, SERY MARYNOWANE W OLIWIE Z ZIOŁAMI, PASTA Z PIECZONEGO KALAFIORA, OLIWKI, FOCACCIA

RYBY 69,00

OWOCE MORZA W EMULSJI WINNO-MAŚLANEJ, TATAR Z RÓŻOWEGO ŚLEDZIA, PASTA Z WĘDZONEJ MAKRELI, STYNKI, MARYNOWANE SARDELE, SOS TATARSKI, OLIWKI, FOCACCIA

SERY I WĘDLINY 69,00

SELEKCJA SERÓW I WĘDLIN, OLIWKI, KONFITURA OWOCOWA, FOCACCIA

## PRZYSTAWKI

PRZY REZERWACJACH POWYŻEJ 8 OSÓB PRZYGOTUJEMY JE NA ZBIORCZYCH TALERZACH

KREWETKI I KALMARY WINNO-MAŚLANE 42,00

CHILI, CZOSNEK, WINO, MASŁO, FOCACCIA

TATAR WOŁOWY 45,00

OGÓREK KISZONY, GRZYBKI MARYNOWANE, SZALOTKA, ŻEL Z ŻÓŁTKA, MAJONEZ GRZYBOWY Z TRUFLĄ, OPALANE ZIEMNIAKI

FRYTKI Z SOSEM SEROWYM 29,00

JALAPENO, NACHOSY, KOLENDRA, SZCZYPIOREK  
+PULLED BEEF 10 PLN

PORTOBELLO W MISO 35,00

SOS Z PRAŻONYCH NERKOWCÓW, EDAMAME, KISZONA RZODKIEW, ZIOŁA

ŚLEDŹ MARYNOWANY 35,00

PIECZONE ZIEMNIAKI, ŚMIETANA CHRZANOWA Z KOPERKIEM, IKRA, CEBULA PIKLOWANA

STYNKI 29,00

SOS TATARSKI

## DANIA GŁÓWNE

DLA USPRAWNIENIA SERWISU ORAZ ZACHOWANIA JEGO JAKOŚCI SUGERUJEMY DEDYKOWANE MENU. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI DAŃ POD OCZEKIWANĄ GOŚCI.

STEK Z KALAFIORA 46,00

PUREE Z MARCHEWKI, CZARNA SOCZEWICA, CHIMICHURRI, KOKOSOWY SAMBAL

TAGLIATELLE DI SEPIA 52,00

MULE, KREWETKA, KALMARY, SOS Z KONFITOWANYCH POMIDORÓW, MASŁO, NATKA

SCHAB W PANKO 54,00

PUREE MAŚLANE Z PARMEZANEM, SAŁATA Z OGÓRKIEM, RZODKIEWKĄ I SŁODKĄ ŚMIETANKĄ

DOWOLNA PIZZA CENA ZGODNA Z MENU RESTAURACJI



# PROPOZYCJA MENU

DLA GRUP DO 20 OSÓB



## WELCOME DRINK: APEROL SPRITZ

### PRZYSTAWKI/ 200 G NA OSOBĘ /

PASTRAMI Z POLICZKA WOŁOWEGO, HUMMUS  
TATAR Z RÓŻOWEGO ŚLEDZIA Z ZIEMNIAKIEM  
SERY MARYNOWANE W OLIWIE Z ZIOŁAMI  
PORTOBELLO Z SOSEM Z NERKOWCÓW  
SALAMI PICANTE, OLIWKI GIGANTE  
FOCACCIA WŁASNEGO WYPIEKU

### DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI DAŃ POD OCZEKIWANIA GOŚCI, WYCENA INDYWIDUALNA  
SEZONOWE RAVIOLI - DANIE WEGETARIAŃSKIE  
EMULSJA WINNO-MAŚLANA

#### TAGLIATELLE DI SEPIA

MULE, KREWETKA, KALMARY, SOS Z KONFITOWANYCH POMIDORÓW, MASŁO, NATKA

#### SCHAB W PANKO

PUREE MAŚLANE Z PARMEZANEM, SAŁATA Z OGÓRKIEM, RZODKIEWKĄ I SŁODKĄ ŚMIETANKĄ

### DESER

CIASTO BANANOWE  
LODAMI

## KOLACJA SERWOWANA

BASIC - CENA 159,00

## WELCOME DRINK: APEROL SPRITZ

### PRZYSTAWKI/ 200 G NA OSOBĘ /

PIERŚ Z KACZKI Z KONFITURĄ CEBULOWĄ  
MARYNOWANE SARDELE, GUACAMOLE  
TATAR WOŁOWY, GRANA PADANO  
SALAMI PICANTE, OLIVKI GIGANTE  
FOCACCIA WŁASNEGO WYPIEKU

### ZUPA DO WYBORU

RYBNA

ŁOSOŚ, MAŁŻE, KALMARY, OŚMIORNICZKI, ZIEMNIAK, PIECZONE POMIDORKI, CHILI, NATKA

KREM Z BIAŁYCH WARZYW

OLIWA TRUFLOWA, ZIOŁOWA KRUSZONKA Z PARMEZANEM

### DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

STEK Z KALAFIORA

PUREE Z MARCHEWKI, CZARNA SOCZEWICA, CHIMICHURRI, KOKOSOWY SAMBAL

STEK Z HALIBUTA

PIECZONE BATATY, SALATA RZYMSKA, ZIOŁOWY SOS

NOGA Z KACZKI

MAŚLANE PUREE Z PARMEZANEM, PAK CHOI, EDAMAME

### DESER DO WYBORU

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY

OWOCE, PŁATKI KOKOSA

GRUSZKA

SOS CZEKOLADOWY, LODY

DO RACHUNKU DOLICZAMY 10% SERWISU



## KOLACJA SERWOWANA

ELEGANCE - CENA 189,00

# DEKORACJE NA STOŁY



## PROPOZYCJA NR.I

dębowe stoły,  
delikatne zielone ozdoby  
delikatne kwiaty  
biały talerz



## PROPOZYCJA NR.II

złoty obrus  
dekoracje kwiatowe, barwne  
wysokie i niskie kompozycje  
talerz w kolorze morskim



## PROPOZYCJA NR. III

złoty obrus  
dekoracje kwiatowe, wysokie  
barwy czerwieni i fioleto  
talerz ecru, nakrapiany

# REJSY PO WIŚLE

## DWUNASTOOSOBOWĄ ZADASZONĄ ŁODZIĄ

### REJS 1H

TRASA: RIVER CAFE-CYPEL CZERNAKOWSKI-RIVER CAFE | CENA 600 PLN

### REJS 2H

TRASA: RIVER CAFE-MOST SIEKIERKOWSKI-RIVERCAFE | CENA 1100 PLN

### REJSY WACHADŁOWE

WIDOK NA STARÓWKĘ I NOWE BULWARY, CZAS TRWANIA 30 MINUT.  
ŚWIETNIE SPRAWDZAJĄ SIĘ PRZY WIĘKSZYCH GRUPACH | CENA 300 PLN

Na rejs polecamy przystawki, pizzę neapolitańską z pieca opalanego drewnem, wino oraz lemoniady.

Jeśli zdecydujesz się jednak na własne napoje, możemy przygotować szkło i lód za 19 pln/os.





## WERSJA STANDARD

ZIMNE PRZYSTAWKI NA REJS  
/ 250G NA OSOBĘ /

PASTRAMI Z POLICZKA WOŁOWEGO  
HUMMUS  
TATAR Z RÓŻOWEGO ŚLEDZIA Z ZIEMNIAKIEM  
SERY MARYNOWANE W OLIWIE Z ZIOŁAMI  
PORTOBELLO Z SOSEM Z NERKOWCÓW  
SALAMI PICANTE  
OLIWKI GIGANTE

FOCACCIA WŁASNEGO WYPIEKU



## WERSJA ELEGANCE

ZIMNE PRZYSTAWKI NA REJS  
/ 250G NA OSOBĘ /

MARYNOWANE SARDELE  
GUACAMOLE  
PIERŚ Z KACZKI Z KONFITURĄ CEBULOWĄ  
TATAR WOŁOWY  
GRANA PADANO  
SALAMI PICANTE  
OLIWKI GIGANTE

FOCACCIA WŁASNEGO WYPIEKU



## PIZZA NEAPOLITAŃSKA Z PIECA OPALANEGO DREWNEM

### NASZE HITY!

#### 1. SZARPANA WOŁOWINA BBQ 56 🌶️

szarpana wołowina, jalapeño, cebula karmelizowana, sos serowy, mozzarella fior di latte, sos pomidorowy BBQ

#### 2. STELLA SALAMI DOLCE 65 ★

salami milano, ricotta, cebula karmelizowana, grana padano, burata, bazylija, rukola, mozzarella fior di latte, sos pomidorowy

#### 3. MARGHERITA 39 🌿

mozzarella fior di latte, sos pomidorowy, bazylija

#### 4. DIAVOLA 45 🌶️

salami piccante, czarne oliwki, mozzarella fior di latte, sos pomidorowy

#### 5. PROSCIUTTO E FUNGHI 45

szynka cotto, pieczarki, mozzarella fior di latte, sos pomidorowy

#### 6. VERDE 45 🌿🌶️

szpinak, ser kozi, cebula czerwona, jalapeño, mozzarella fior di latte, sos pomidorowy

#### 7. SPECK 49

szynka speck, pomidorki datterini, rukola, grana padano DOP, mozzarella fior di latte, sos pomidorowy

#### 8. 'NDUJA 53 🌶️🌶️

'nduja - pikantna kalabryjska kiełbasa z peperoncino, mozzarella di bufala wędzona, cebula karmelizowana, ricotta, mozzarella fior di latte, sos pomidorowy

#### 9. HAWAI 45

szynka cotto, karmelizowany ananas, mozzarella fior di latte, sos pomidorowy

#### 10. TARTUFO 55

pasta truflowa, szynka cotto, czosnek, grana padano, mozzarella dior di latte, bazylija

#### 11. CAPRINO E PERA 44 🌿

gruszka, ser kozi, cebulka karmelizowana, prażone migdały, syrop z agawy, mozzarella for di latte

#### 12. MORTADELLA E PISTACCIO 48

mortadella pistacjowa, puree ziemniaczane, pesto pistacjowe, grana padano, mozzarella fior di latte, bazylija