



SINCE 2001

RIVER CAFE

REJSY PO WIŚLE

REJSY PO WIŚLE

DWUNASTOOSOBOWĄ ZADASZONĄ ŁODZIĄ

REJS 1H

TRASA: RIVER CAFE-CYPEL CZERNIAKOWSKI-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.





KOKTAJLOWE WIEŻE

IDEALNE NA POZĄTEK 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



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, bazylia, rukola, mozzarella fior di latte, sos pomidorowy

3. MARGHERITA 39 🌿

mozzarella fior di latte, sos pomidorowy, bazylia

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, bazylia

11. CAPRINO E PERA 45 🌿

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

12. MORTADELLA E PISTACCIO 49

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

A PO REJSIE

ZAPRASZAMY NA KOLACJĘ

W ZACUMOWANEJ RESTAURACJI

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, OLIVKI GIGANTE
FOCACCIA WŁASNEGO WYPIEKU

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

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

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

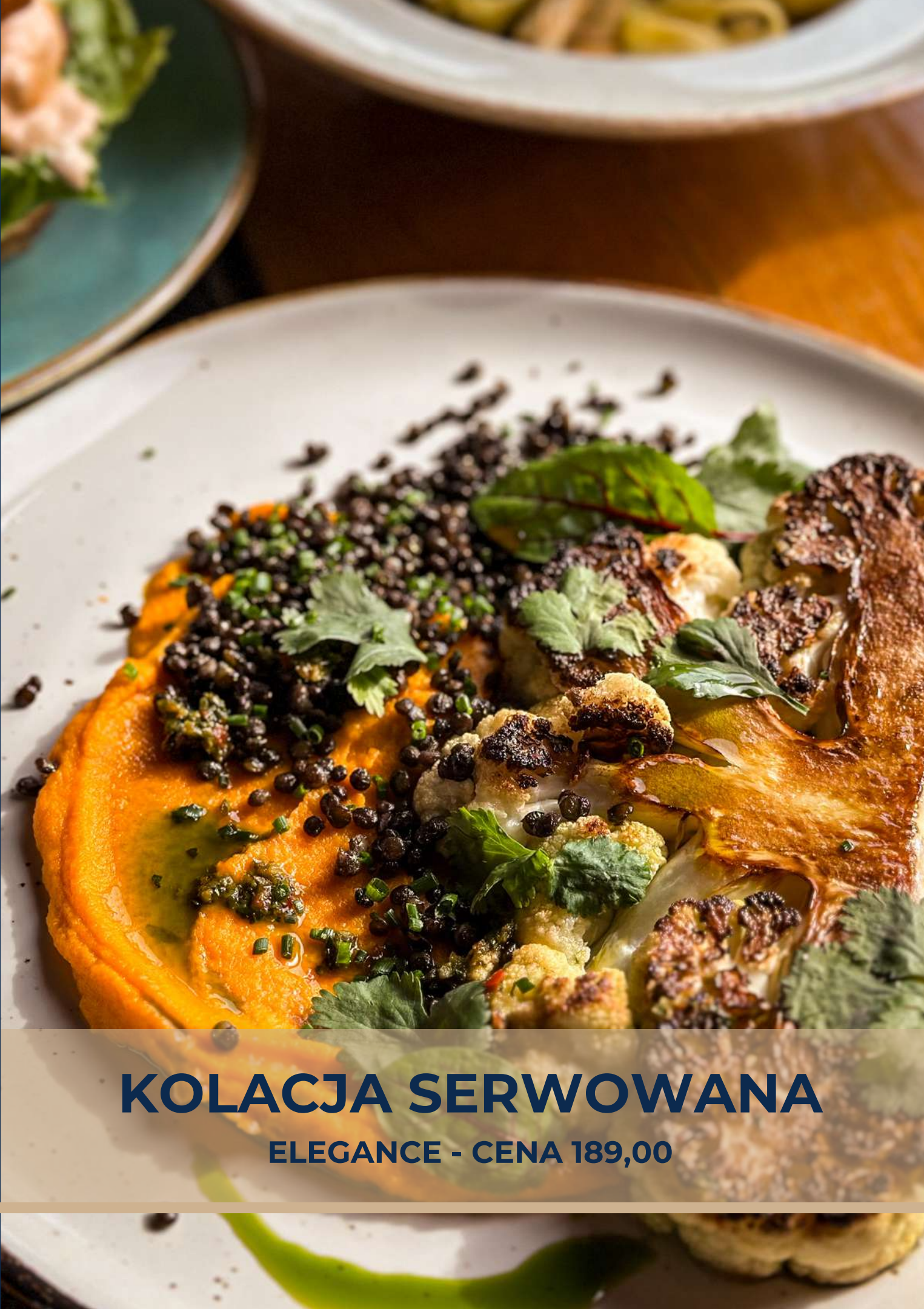
MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY

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 fioletu
talerz ecru, nakrapiany