

The River

RESTAURANT

Taste of Polish Tradition

PRZYSTAWKI / APPETIZERS / VORSPEISEN

Parfait z kaczki z sałatą i pieczonymi jabłkami <i>Duck parfait with salad and baked apples</i> <i>Entenleberparfait mit Salat und gebratenen Apfelspalten</i>	38,-
Borowiki z patelni w sosie maślanym <i>Boletuses in butter sauce</i> <i>Steinpilze aus der Pfanne in Buttersauce</i>	38,-
Staropolski półgęsek (wędzona pierś z gęsi) z sałatą i jabłkami na miodzie <i>Smoked goose breast with salad and apples on honey</i> <i>Geräucherte Gans mit Salat und Äpfeln</i>	43,-
Tradycyjny tatar z polędwicy wołowej z kaparami i anchois <i>Polish traditional beef tartare with capers and anchovies</i> <i>Rindertatar auf polnischer Art mit Kapern und Anchois</i>	42,-
Deska wędlin z dipami i warzywami <i>Selection of cold meat with dips and vegetables</i> <i>Kalte Wurstplatte mit Dips und Gemüse</i>	42,-
Deska serów z winogronami i orzechami w miodzie <i>Selection of cheese with grapes and walnuts in honey</i> <i>Käseplatte mit Weintrauben und Nüssen in Honig</i>	42,-
Krewetka królewska w słodko-ostrym sosie na sałacie <i>King prawns in sweet chilli sauce on lettuce</i> <i>Gambas auf Salat in süß- sauer Sauce</i>	48,-

Ceny w PLN zawierają podatek VAT

Prices in PLN included TAX

Preise in PLN inclusive MwSt.

The River

RESTAURANT

Taste of Polish Tradition

ZUPY / SOUPS / SUPPEN

Krem z leśnych grzybów z oliwą truflową 24,-
podawany w chlebie

Cream of wild mushroom with truffle oil served in bread
Waldpilzcremesuppe mit Trüffelöl, in Brot serviert

Krem z żółtej papryki z krewetkami i szafranem 28,-

Cream of yellow pepper with prawns and saffron
Creme aus der gelben Paprika mit Garnelen und Safran

SALAТЫ / SALADS / SALATEN

Sałata z karmelizowanym francuskim 35,-
kozim serem

Salad with caramelized French goat cheese
Salat mit französischem karamellisierten Ziegenkäse

Sałata Cezara z piersią kurczaka i melonem 38,-

Caesar salad with chicken breast and honey melon
Caesar's Salat mit Hähnchenbrust und Honigmelone

The River

RESTAURANT

Taste of Polish Tradition

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

- Pierś z kurczaka w szynce parmeńskiej, 52,-
faszerowana suszonymi pomidorami,
z tagliatelle, gorgonzolą i szpinakiem
*Chicken breast in Parma ham, stuffed with sun dried
tomatoes, served with tagliatelle, Gorgonzola and spinach
Hähnchenbrust in Parmaschinken, mit getrockneten
Tomaten gefüllt, serviert mit hausgemachten Tagliatelle
und Spinat*
- Polędwiczki wieprzowe z Balsamico i gnocchi 56,-
*Pork tenderloin with Balsamico and gnocchi
Schweinefilet mit Balsamicosauce und Gnocchi*
- Halibut zapiekany z grillowanymi 58,-
warzywami, z szafranowym ryżem i sosem z kawioru
*Baked Halibut served with saffron rice, grilled vegetables
and caviar sauce
Gebackener Heilbutt mit Safran- Reis, gegrilltem
Gemüse und Kaviar Sauce*
- Pierś z kaczki na konfiturze owocowej 60,-
z puree
*Breast of duck on the apple and cranberry jam
with mashed potatoes
Entenbrust auf Preiselbeeren Marmelade
mit Kartoffelpüree*
- Stek z polędwicy wołowej na borowikach, 75,-
z ziemniakami z patelni i masłem czosnkowym
*Beef steak on boletus with roasted potatoes and garlic
butter
Rinderfilet auf Steinpilzen mit gebratenen Kartoffeln und
Kräuterbutter*

The River

RESTAURANT

Taste of Polish Tradition

DLA WEGETARIAN/ FOR VEGETARIAN / FÜR WEGETARIER

Tagliatelle z gorgonzolą i szpinakiem 35,-
Tagliatelle with gorgonzola and spinach
Hausgemachte Tagliatelle mit Gorgonzola und Spinat

Placki ziemniaczane rösti 42,-
z borowikami i creme fraiche
Potato pancakes with boletuses and creme fraiche
Rösti mit Steinpilzen und Crème fraiche

DESERY / DESSERTS / DESSERTS

Lody różane 28,-
Rose ice cream
Rosen Eis

Szarlotka na ciepło 26,-
z gałką lodów waniliowych
Warm apple pie with vanilla ice cream
Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis

Mus chałwowy z sosem z limonki 28,-
Halva mousse with lime sauce
Halva Mousse mit Limetten-Sauce