

RIVIERA

european restaurant

Szanowni Goście,

Z ogromną radością prezentujemy naszą nową kartę na sezon letni, stworzoną wspólnie z Szefem Kuchni z dbałością o każdy, nawet najdrobniejszy detal.

Staramy się wkładać serce nie tylko w smaki,
ale i w atmosferę miejsca, które tworzymy z myślą o Was.

Wszystkie dania przygotowujemy na świeżo, korzystając ze składników pochodzących od lokalnych dostawców, których znamy i którym ufamy.

Dziękujemy, że jesteście z nami — po raz pierwszy lub kolejny.

Wasza obecność nadaje sens naszej codziennej pracy.

Dear Guests,

It is with great joy that we present our new summer menu, crafted in collaboration with our Head Chef, with care for every detail. We pour our hearts into both the flavors and the atmosphere of this place — created especially for you. All our dishes are prepared fresh, using ingredients from trusted local suppliers we know personally.

Thank you for being here — whether it's your first visit or one of many. Your presence gives true meaning to what we do every day.

Manager restauracji Riviera

Aleksandra Rak

RIVIERA

european restaurant

Drodzy Goście, uprzejmie informujemy, że wszystkie ceny podane w naszym menu są w złotych polskich (PLN).

Do rachunków dla grup liczących 8 osób lub więcej doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.

Nie oferujemy możliwości rozdzielania rachunków.

Dear Guests, please note that all prices listed in our menu are in Polish złoty (PLN).

A 10% service charge will be added for groups of 8 or more.

We do not offer bill splitting.

Przystawki

STARTERS

Siekany tatar królewski

49

Wołowina 130 g, żółtko jaja, ogórek kiszony, borowiki marynowane, musztarda Dijon, kapary, cebula, pieczywo*, masło

Royal beef tartare — hand-chopped beef 130 g, egg yolk, pickled cucumber, marinated porcini, Dijon mustard, capers, onion, bread*, butter

Tatar z suszonych pomidorów

37

Suszone pomidory, borowiki marynowane, kapary, ogórek kiszony, kukurydza marynowana, pesto bazyliowe

Sun-dried tomato tartare — sun-dried tomatoes, marinated porcini, capers, pickled cucumber, marinated corn, basil pesto

Krewetki na musie z awokado

42

Krewetki tygrysie (7 sztuk), mus z awokado, granat, pieczywo*

Prawns on avocado mousse — tiger prawns (7 pcs), avocado mousse, pomegranate, bread*

Stek z kalafiora

27

Pieczony kalafior, mascarpone, mus serowy z pistacją, chipsy z jarmużu
Cauliflower steak — roasted cauliflower, mascarpone, pistachio cheese mousse, kale chips

*Na życzenie pieczywo dostępne również w wersji bezglutenowej — zapytaj obsługę.
Dopłata 5 zł.

*Gluten-free bread available upon request — please ask our staff. Additional charge 5 PLN.

Deski

SHARING BOARDS

Skrzydełka w trzech smakach (1 os.)

48

Skrzydełka drobiowe (12 sztuk), słupki warzyw, sos sweet chilli,
sos BBQ, sos blue cheese
Wings in Three Flavors (for 1)— chicken wings (12), vegetable sticks, sweet chili sauce,
BBQ sauce, blue cheese dip

Deska serów i wędlin (2 os.)

99

Salami, kabanosy, prosciutto, szynka, camembert, gouda, gorgonzola, cheddar, owoce,
orzechy, krakersy, miód
Meat & Cheese Board (for 2)— salami, kabanos sausages, prosciutto, ham, camembert, gouda, gorgonzola,
cheddar, fruit, nuts, crackers, honey

Chrupiąca Fiesta (2-3 os.)

89

Panierowany cheddar, panierowana mozzarella, frytki, krążki cebulowe, kalmary
panierowane, nachos, ser z jalapeño, sos żurawinowy, sos serowy, sos piri piri
Crispy Fiesta (for 2-3)— breaded cheddar, breaded mozzarella, fries, onion rings, nachos, jalapeño cheese
bites, breaded squids, cranberry sauce, cheese dip, piri piri sauce

Specjały Rivieri (4-5 os.)

299

Stek z polędwicy wołowej, żeberko w glazurze BBQ, skrzydełka z kurczaka, grillowany
filet z kurczaka, frytki stekowe, warzywa grillowane, kompozycja dipów
Riviera Signature Board (for 4-5)— BBQ-glazed ribs, chicken wings, grilled chicken fillet, beef tenderloin
steak, steakhouse fries, grilled vegetables, assorted dipping sauces

Zupy

SOUPS

Rosół królewski

19

Z makaronem +5/z kołdunami +8, bulion z pięciu rodzajów mięs.

Dostępny także w wersji roślinnej 

Royal Broth made from five types of meat, with noodles +5/with dumplings +8.

Also available in a plant-based version.

Chłodnik z kiszzonego ogórka

25

Ogórek kiszony, czosnek, jogurt naturalny, koperek, jajko

Cold soup with pickled cucumber — pickled cucumbers, garlic, natural yogurt, dill, egg

Francuska zupa z karmelizowanej cebuli

32

Cebula, masło, białe wino, tymianek, grzanka serowa*

French caramelized onion soup — onion, butter, white wine, thyme, cheesy crouton*

Salaty

SALADS

Klasyczny Cezar

42

Grillowana pierś z kurczaka (120 g), sałata rzymska, grzanki*, plastry boczku, jajko, pomidory koktajlowe, parmezan, sos Cezar

Classic Caesar — grilled chicken breast (120 g), romaine lettuce, croutons, crispy bacon, egg, cherry tomatoes, parmesan, Caesar dressing

Letnia z Halloumi

39

Panierowany ser halloumi, truskawki, rukola, winogrona bezpestkowe, pomidor koktajlowy, sos vinaigrette

Summer with Halloumi — breaded halloumi cheese, strawberries, arugula, seedless grapes, tomatoes, vinaigrette dressing

*Na życzenie pieczywo dostępne również w wersji bezglutenowej — zapytaj obsługę. Dopłata 5 zł.

*Gluten-free bread available upon request — please ask our staff. Additional charge 5 PLN.

RIVIERA

european restaurant

Hot Pot

Szanowni Goście,

Zapraszamy do kulinarnej przygody rodem z Azji – Hot Pot!

To gotowanie na żywo przy stole, pełne aromatów, świeżych składników i radości wspólnego odkrywania smaków. Dobierzcie ulubione dodatki, zanurczcie je w rozgrzanym bulionie i stwórzcie własne, niepowtarzalne kompozycje z naszym zestawem sosów. Jako jedyni w regionie oferujemy specjalne stoły do Hot Potu – idealne na wieczór pełen rozmów, śmiechu i wyjątkowych doznań kulinarnych.

Dear Guests,

We invite you to a culinary journey straight from Asia – Hot Pot!

It's live cooking at your table, full of aromas, fresh ingredients, and the joy of discovering flavors together. Choose your favorite additions, dip them into a steaming broth, and create your own unique combinations with our selection of sauces.

As the only place in the region offering special Hot Pot tables, we guarantee an evening full of conversations, laughter, and unforgettable culinary experiences.

Hot Pot Świątokrzyski

Solo 99/Duo 189

Polędwica wołowa (50 g/100 g), schab (50 g/100 g), boczek rolowany (50 g/100 g), pierś z kaczki (50 g/100 g), bukiet warzyw, pierożki z kaczką, ryż, zestaw sosów (orzechowy satay, teriyaki, hoisin, red chilli), bulion z pięciu rodzajów mięs – wersja łagodna i pikantna

Świątokrzyski Hot Pot for one person/two people— Beef tenderloin (50g/100g), pork loin (50g/100g), rolled bacon (50g/100g), duck breast (50g/100g), vegetable medley, duck dumplings, rice, sauce selection (Peanut Satay, Teriyaki, Hoisin, Red Chili), five-meat broth – mild and spicy versions

Hot Pot Roślinny

Solo 79/Duo 149

Tofu wędzone, bukiet warzyw, ryż, pierożki z grzybami, zestaw sosów (Orzechowy Satay, Teriyaki, Hoisin, Red Chili), bulion warzywny w wersji łagodnej i pikantnej

Plant-based Hot Pot for one person – Smoked tofu, vegetable medley, rice, mushroom dumplings, sauce selection (Peanut Satay, Teriyaki, Hoisin, Red Chili), vegetable broth – mild and spicy versions

Dodatki (50g)

ADD-ONS (50G)

GRZYBY SHIITAKE	12
AZJATYCKI GROSZEK CUKROWY	12
KOMBU I NORI	10
RZODKIEW MARYNOWANA	12
AWOKADO	12
JAJKO MARYNOWANE	12
KREWETKI (7 szt.)	40
MAKARON	12
DODATKOWY TALERZ MIĘS (1 OS.)	45
Polędwica wołowa (50 g), schab (50 g), boczek rolowany (50 g), pierś z kaczki (50 g)	
SHIITAKE MUSHROOMS	12
SNOW PEAS	12
KOMBU & NORI	10
PICKLED RADISH	12
AVOCADO	12
MARINATED EGG	12
SHRIMPS (7 pcs.)	40
NOODLES	12
ADDITIONAL MEAT PLATE (1 PERSON)	45
Beef tenderloin (50 g), pork loin (50 g), rolled bacon (50 g), duck breast (50 g).	

Dania główne

MAIN COURSES

Staropolski schabowy z kością **BESTSELLER**

54

260 g kotleta schabowego, ziemniaki młode, kapusta zasmażana
Old Polish pork chop on the bone – pork chop, new potatoes, braised cabbage

Żeberka hrabiego Monte Christo **BESTSELLER**

58

Żeberka w glazurze miodowej 440 g, frytki stekowe, pieczona kukurydza, coleslaw,
sos miodowo-musztardowy
Count Monte Christo's ribs – honey-glazed ribs, steak fries, baked corn, coleslaw, honey-mustard sauce

Stek z polędwicy z zielonym pieprzem

109

Polędwica wołowa 220g, opiekane ziemniaki, pieczona kukurydza, sos z zielonego pieprzu
Steak with green pepper & fire – beef tenderloin, roasted potatoes, baked corn, green pepper sauce

Pierś z kurczaka w suszonej śliwce

49

Grillowany kurczak 190 g, ziemniaki gratin, jarmuż, kalafior romanESCO, sos śliwkowy
Grilled chicken breast with dark plum sauce – grilled chicken breast (190g), potato gratin, kale, romanESCO cauliflower, plum sauce

Fish&Chips **BESTSELLER**

42

Dorsz smażony w cieście 180 g, frytki, cytryna, domowy sos tatarski
Battered cod with chips and tartar sauce – battered cod (180g), fries, lemon, homemade tartar sauce

Kaczka w glazurze z pomarańczy 🍷

54

Noga z kaczki 200 g, purée ziemniaczane, karmelizowana marchewka z tymiankiem

Duck leg in orange glaze – mashed potatoes, caramelized carrots with thyme

Burger Royal

52

Wołowina 200 g, majonez truflowy, boczek, cheddar, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, frytki stekowe, sos złote BBQ

Royal Burger – beef, truffle mayo, crispy bacon, cheddar, tomato, pickled cucumber, onion, steak fries, Golden BBQ sauce

Burger Szarpany

47

Szarpana wieprzowina, colesław z czerwonej kapusty, panierowany cheddar, jalapeño, frytki stekowe, sos BBQ

Pulled Pork Burger – pulled pork, red cabbage coleslaw, cheddar cheese, breaded jalapeños, steak fries, chipotle mayo

Łosoś na cytrynowym musie i szparagach 🍷

59

Filet z łososia 200 g, batat, mus cytrynowy, szparagi

Salmon on Citrus Mousse and Asparagus – salmon fillet 200g, sweet potato, lemon mousse, asparagus

Spaghetti nero di seppia z krewetkami **BESTSELLER**

54

Makaron z sepią, krewetki królewskie, czosnek, chilli, pomidorki koktajlowe, parmezan

Nero di seppia with prawns – squid ink pasta, king prawns, garlic, chili, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano

Kopytka w sosie borowikowym 🍷

44

Kopytka ziemniaczane, borowiki, cebula, śmietanka, parmezan, ser wędzony

Potato Dumplings in Porcini Sauce – potato dumplings, porcini mushrooms, onion, cream, parmesan, smoked cheese

Dessery

DESSERTS

Tiramisu

24

Krem mascarpone, biszkopty, espresso, kakao
Tiramisu – mascarpone cream, ladyfingers, espresso, cocoa

Kremowa beza z owocami

23

Beza, mascarpone, śmietanka, owoce sezonowe
Creamy meringue – mascarpone, cream, seasonal fruit

Czekoladowy mus brownie

24

Czekolada, brownie, bita śmietana
Chocolate brownie mousse – chocolate, brownie, whipped cream

Sernik z musem malinowym

26

Kremowy pieczony sernik, mus z malin, kruchy spód
Lemon curd cheesecake – baked creamy cheesecake, raspberry mousse, cookie base

Deser lodowy Trio

26

Lody truskawkowe, waniliowe i czekoladowe, owoce sezonowe
Ice Cream Trio – Strawberry, vanilla and chocolate ice cream, seasonal fruits

Napoje

BEVERAGES

W szkle/In Glass

Woda niegazowana Riverenci/Still Water 330 ml	10
Woda gazowana Riverenci/Sparkling Water 330 ml	10
Pepsi/Pepsi Max 200 ml	10
Mirinda/7UP/Lipton 200 ml	10
Sok pomarańczowy/Orange Juice 200 ml	10
Sok jabłkowy/Apple Juice 200 ml	10
Sok porzeczkowy/Blackcurrant Juice 200 ml	10
Sok pomidorowy/Tomato Juice 200 ml	10
Schweppes 200 ml	10
Red Bull 250 ml	12
Karafka wody/Water Carafe 700 ml	17

Lemoniady/Lemonades

Cytrusowa/Citrus 200 ml	18
Malinowa/Raspberry 200 ml	18
Karafka/Lemonade Carafe 1 l	56

Soki wyciskane/Fresh Juices

Pomarańcza/Orange 200 ml	20
Grapefruit 200 ml	20
Mix 200 ml	20
Karafka/Carafes 1 l	56

Herbaty mrożone/Iced Bubble Teas

Bubble Tea Jabłko/Apple	21
Bubble Tea Borówkowe/Blueberry	21

BESTSELLER

Kawy i Herbaty

COFFEE & TEA

Kawy klasyczne/Classic Coffees

Espresso 50 ml	11
Americano 100 ml	14
Cafe Latte 200 ml	16
Flat White 200 ml	16
Cappuccino 200 ml	16
Dodatkowe espresso/Extra Shot of Espresso 50 ml	5
Mleko roślinne/Plant-based milk	4

Kawy na zimno/Iced Coffees

Klasyczna Biała lub Czarna/Classic White or Black	17
Pistacjowa/Pistacchio	26
Piña Colada	23
Karmelowa/Caramel 	21

Herbaty klasyczne/Classic Teas

Earl Grey	12
Ceylon Gold	12
Yerba Mate Dame	12
Cinnamon Princess/Cynamonowa	12
Duke of Forest/Owoce leśne	12
Green Kingdom/Zielona	12

Piwo

BEER

Piwo z beczki/Draft beer 4.5% ABV

Tyskie Gronie 300 ml	12
Tyskie Gronie 500 ml	13
Kozel Leżák 300 ml	13
Kozel Leżák 500 ml	14

Piwo butelkowane/Bottled beer

Pilsner Urquell 500 ml	16
Książęce Pszeniczne/Wheat 500 ml	13
Książęce IPA 500 ml	13
Książęce Czerwony Lager/Red Lager 500 ml	13
Książęce Ciemne Łagodne/Dark Mild 500 ml	13
Kozel Leżák 500 ml	14
Kozel Černý 500 ml	14
Lech Jabłko i Trawa Cytrynowa/Lech Apple&Lemongrass 500 ml	14

Piwo bezalkoholowe/Alcohol-free beer

Książęce Pszeniczne 0%/Wheat 0% 500 ml	13
Książęce IPA 0% 500 ml	13
Tyskie 0% 500 ml	13
Lech Free Limonka z miętą/Lime&Mint 500 ml	13

Alkohole

SPIRITS

Wódka/Vodka 40ml/500ml

Pan Tadeusz	12/120
Bohema	13/130
Soplica Wiśniowa/Cherry	10/110
Chopin Rye	16/160
Chopin Potato	22/220

Gin 40ml

24 Herbs Gin	20
24 Herbs Pink Gin	22
Bombay Sapphire	24

Whiskey 40ml

Ballantine's	18
Johnnie Walker Red Label	18
Jack Daniel's Tennessee	22
Jack Daniel's Honey	22
Jack Daniel's Gentleman Jack	24
Jameson	20
Jameson Crested	22
Chivas Regal	24
Chivas Regal 18YO	30
Macallan	40

Tequila 40ml

Tequila Blanco	24
Tequila Sierra Bianco	22
Tequila Sierra Reposado	22
Tequila Don Diego Gold	24

Vermouth 40ml

Martini Bianco	16
Martini Rosso	16

Rum 40ml

Bacardi	18
---------	----

Likiery/Liqueurs 40ml

Jägermeister	15
Bailey's	14
Malibu	14
Limoncello	14

Klasyczne drinki

CLASSICS

- | | |
|--|----|
| 1. Negroni | 32 |
| Gin / Campari / czerwony wermut
Gin / Campari / red vermouth | |
| 2. Espresso Martini | 29 |
| Wódka / espresso / likier kawowy / syrop waniliowy
Vodka / espresso / coffee liqueur / vanilla syrup | |
| 3. Hugo Spritz | 29 |
| Prosecco / syrop z kwiatu bzu / woda gazowana / limonka / mięta
Prosecco / elderflower syrup / soda water / lime / mint | |
| 4. Maliblu | 35 |
| Malibu / blue curaçao / sok z ananasa / mleko kokosowe
Malibu / blue curaçao / pineapple juice / coconut milk | |
| 5. Passionfruit Collins | 29 |
| Wódka / marakuja / cytryna / woda gazowana / syrop mango
Vodka / passion fruit / lemon / soda water / mango syrup | |
| 6. Aperol Spritz | 28 |
| Aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza
Aperol / prosecco / soda water / orange | |
| 7. Mojito | 27 |
| Rum / limonka / mięta / cukier / 7UP
Rum / lime / mint / sugar / 7UP | |
| 8. Raspberry Margarita | 32 |
| Tequila / purée malinowe / triple sec / grenadyna
Tequila / raspberry purée / triple sec / grenadine | |

KOKTAJLE 0% NA ODWROCIE :)
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS ON THE BACK :)



Koktajle bezalkoholowe

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Sorrento

Limoncello 0%, prosecco 0%, cytryna, bazylia

26

Limoncello 0%, prosecco 0%, lemon, basil

Aperol Free

27

Aperol 0%, prosecco 0%, soda, pomarańcza

Aperol 0%, prosecco 0%, soda, orange

Portofino

26

Prosecco 0%, 7UP, grapefruit, pomarańcza, syrop imbirowy

Prosecco 0%, 7UP, grapefruit, orange, ginger syrup

Sunset

26

Gin 0%, syrop żurawinowy, sok pomarańczowy, sok ananсовy

Gin 0%, cranberry syrup, orange juice, pineapple juice

RIVIERA
european restaurant

Oznacz nas i zaobserwuj nas na Instagramie:

Show us your visit — tag us and follow!



Organizujesz przyjęcie, event lub spotkanie biznesowe? Oferujemy catering, rezerwacje oraz indywidualną obsługę wydarzeń. Skontaktuj się z nami!

Planning a private event or business gathering? We offer catering, reservations, and personalized event service. Contact us.

+48 453 509 800