

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

Szanowni Goście, uprzejmie informujemy, że wszystkie ceny podane w naszej karcie menu są wyrażone w polskich złotych (PLN).

Do grup liczących 8 osób i więcej doliczamy 10% opłaty serwisowej.

W przypadku potrzeby zapoznania się z pełną kartą alergenów, prosimy o kontakt z obsługą – z przyjemnością ją Państwu udostępnimy.

Życzymy przyjemnych chwil spędzonych w naszej restauracji.

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

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

If you wish to review the full list of allergens, please contact our staff – we'll be happy to provide it. We hope you enjoy your time with us.

Śniadania

KLASYCZNA KAWA/HERBATA GRATIS

Breakfast – Classic coffee or tea included

Jajecznica jak u babci

19

Ze szczypiorkiem, pieczywem i masłem + boczek / szynka + 5 zł, łosoś + 7 zł

Grandma's Scrambled Eggs – with chives, farmhouse bread and butter (add bacon or ham +5 zł, salmon +7 zł)

Pankejkki na słodko

32

Z owocami sezonowymi, konfiturą i syropem klonowym

Sweet Pancakes – with seasonal fruit, homemade jam and maple syrup

Wytrawne pankejkki

33

Z boczkiem, jajkiem sadzonym i syropem klonowym

Savory Pancakes – with crispy bacon, fried egg and maple syrup

Croissant z łososiem

34

Z awokado, kremowym serkiem, pomidorkami koktajlowymi i rukolą

Croissant with Salmon – with avocado, cream cheese, tomatoes and arugula

Jajka po benedyktyńsku

29

Z boczkiem, sosem holenderskim i pajądą z domowego chleba

Eggs Benedict – with bacon, hollandaise sauce and toasted farmhouse bread

Croissant z kurczakiem

32

Z rukolą, pesto pomidorowym, pomidorami i parmezanem

Croissant with Chicken – with arugula, sun-dried tomato pesto, tomatoes and parmesan

Pajda z grilla

28

Z grillowanymi warzywami, pesto bazyliowym, mozzarellą

Grilled Veggie Toast – with grilled vegetables, basil pesto and mozzarella

Śniadanie Rivieri

32

Jajka sadzone, kiełbaski, ser, szynka, pieczywo, warzywa, masło

Riviera Breakfast – fried eggs, sausages, cheese, ham, bread, veggies, butter

Skyr & Granola

28

Skyr, granola bezglutenowa, owoce sezonowe, miód

Skyr & Granola – with gluten-free granola, seasonal fruit and honey

Croissant na słodko

32

Z kremem czekoladowym, owocami sezonowymi i domową konfiturą z malin

Sweet Croissant – with chocolate cream, seasonal fruits and homemade raspberry jam

SERWOWANE DO GODZINY 14:00

Served until 2:00 PM

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 warzywny ⑤

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 ⑤

27

Pieczony kalafior, mascarpone, mus serowy z pistacją, chipsy z jarmużu

Cauliflower steak — roasted cauliflower, mascarpone, pistachio cheese mousse, kale chips

Deski

SHARING BOARDS

Skrzydółka w trzech smakach

48

Skrzydółka drobiowe, słupki warzyw, sos sweet chilli, sos BBQ, sos blue cheese
Wings in Three Flavors — chicken wings, vegetable sticks, sweet chili sauce, BBQ sauce, blue cheese dip

Deska serów i wędlin

99

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

Chrupiąca Fiesta

89

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

Specjały Rivieri

299

Stek z polędwicy wołowej, żeberko w glazurze BBQ, skrzydółka z kurczaka, grillowany
filet z kurczaka, frytki stekowe, warzywa grillowane, kompozycja dipów
Riviera Signature Board — 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 ⑤

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 ⑤

25

Ogórek kiszzone, czosnek, jogurt naturalny, koperek, jajko

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

Francuska zupa z karmelizowanej cebuli ⑤

32

Cebula, masło, białe wino, tymianek, grzanka serowa

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

Różowy warzywny krem ⑤

24

Białe warzywa, burak, kremowa śmietanka, kiełki

Pink Vegetable Cream Soup — white vegetables, beetroot, rich cream, fresh sprouts

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
Hoisin, Red Chili), five-meat broth – mild and spicy versions

Hot Pot Roślinny ⑤

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

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

Egzotyczna z Krewetkami

48

Krewetki królewskie, mango, awokado, nerkowce, rukola, winegret limonkowo-miodowy

Exotic with Prawns — king prawns, mango, avocado, cashew nuts, arugula, lime-honey vinaigrette

Letnia z Halloumi ⑤

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

Dania główne

MAIN COURSES

Szef kuchni poleca:

Risotto z rostbefem wołowym i białym winem

62

Rostbef wołowy 120 g, ryż arborio, grzyby, białe wino, tymianek, demi-glace, parmezan, masło
Chef Recommends — Risotto — beef sirloin (120g), arborio rice, mushrooms, white wine, thyme, demi-glace, parmesan, butter



Staropolski schabowy z kością

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

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

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

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 ⑤

44

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

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

Purpurowe penne ⑤

39

Makaron penne, pieczony burak, feta, pistacje

Beetroot penne with feta — baked beetroot, feta cheese, pistachios

Na życzenie makaron dostępny również w wersji bezglutenowej — zapytaj obsługę. Dopłata 5 zł.
Gluten-free pasta available upon request — please ask our staff. Additional charge 5 PLN.

Dessery

DESSERTS

Tiramisu

24

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

Panna cotta

21

Śmietanka, wanilia, sos malinowy
Panna cotta — cream, vanilla, raspberry coulis

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 cytrynowy

26

Kremowy pieczony sernik, cytrynowy krem, kruchy spód
Lemon curd cheesecake — baked creamy cheesecake, lemon curd, cookie base

Dessery lodowe

ICE CREAM DESSERTS

Pistacjowa beza

36

Lody pistacjowe, sorbet malinowy, beza, bita śmietana
Pistachio Meringue – raspberry & pistachio ice cream, meringue, whipped cream

Klasyczne trio

29

Lody waniliowe, czekoladowe i słony karmel, bita śmietana, owoce sezonowe
Classic Trio – vanilla, chocolate & salted caramel ice cream, whipped cream, seasonal fruits

Letnie orzeźwienie

32

Sorbet mango, truskawkowy, cytrynowy, owoce sezonowe
Summer Refreshment – mango, strawberry & lemon sorbet, seasonal fruit

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/Carafe 1 l	56

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

Herbaty mrożone/Iced Bubble Teas

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

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

Gin / Campari / czerwony wermut
Gin / Campari / red vermouth

32

2. Espresso Martini

Wódka / espresso / likier kawowy / syrop cukrowy
Vodka / espresso / coffee liqueur / sugar syrup

29

3. Hugo Spritz

Prosecco / syrop z kwiatu bzu / woda gazowana / limonka / mięta
Prosecco / elderflower syrup / soda water / lime / mint

29

4. French 75

Gin / prosecco / cytryna / syrop cukrowy
Gin / prosecco / lemon / sugar syrup

26

5. Passionfruit Collins

Gin / marakuja / cytryna / woda gazowana / syrop cukrowy
Gin / passion fruit / lemon / soda water / sugar syrup

29

6. Aperol Spritz

Aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza
Aperol / prosecco / soda water / orange

28

7. Mojito

Rum / limonka / mięta / cukier / woda gazowana
Rum / lime / mint / sugar / soda water

27



Drinki autorskie

SIGNATURE COCKTAILS

1. Pornstar Spritz 35
Marakuja / wanilia / prosecco / limonka / lodowy twist
Passion fruit / vanilla / prosecco / lime / ice twist

2. Forest Sour 32
Jägermeister / cytryna / syrop klonowy / Angostura
Jägermeister / lemon / maple syrup / Angostura

3. Maliblu 35
Malibu / blue curaçao / kokos / ananas / limonka
Malibu / blue curaçao / coconut / pineapple / lime

5. Red Velvet 32
Wódka / truskawka / hibiskus / cytryna / prosecco
Vodka / strawberry / hibiscus / lemon / prosecco

6. Raspberry Margarita 32
Tequila / purée malinowe / limonka / syrop cukrowy
Tequila / raspberry purée / lime / sugar syrup

7. London Boy 33
Gin / biały wermut / likier pomarańczowy / cytryna
Gin / white vermouth / orange liqueur / lemon



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE/NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Sorrento	26
Limoncello 0%, prosecco 0%, cytryna, bazylia	
Limoncello 0%, prosecco 0%, lemon, basil	
Aperol Free	29
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	28
Gin 0%, syrop żurawinowy, sok pomarańczowy, sok anansowy	
Gin 0%, cranberry syrup, orange juice, pineapple juice	

Wina WINE LIST

WINA BEZALKOHOLOWE/NON-ALCOHOLIC WINE (150ML/750ML)

Prosecco 0%	18/79
Świeże i musujące, idealne na każdą okazję.	
Fresh and sparkling, ideal for any occasion.	
Prosecco Rosé 0%	18/79
Delikatne różowe bąbelki z nutami czerwonych owoców.	
Delicate rosé bubbles with red fruit notes.	
Freixenet Białe/White	20/89
Wegańskie, niskokaloryczne. Aromat owoców cytrusowych z nutami tropikalnymi.	
W smaku gładkie i świeże.	
Vegan and low-calorie. Citrus and tropical fruit aromas. Smooth and fresh taste.	
Freixenet Czerwone/Red	20/89
Wegańskie, niskokaloryczne. Aromaty słodkiej wiśni, śliwki, owoców leśnych, rodzynek.	
Vegan and low-calorie. Aromas of sweet cherry, plum, forest fruits and raisins.	

WINA MUSUJĄCE/SPARKLING WINE (150 ml / 750 ml)

Raphael Dal Bo La Vita E Bella Prosecco	20/89
Subtelne aromaty jabłek i cytrusów, drobne bąbelki, świetne jako aperitif. Włochy.	
Delicate aromas of apple and citrus, fine bubbles, perfect as an aperitif. Italy.	
Chandon Garden Spritz	32/149
Aromatyczne wino musujące z nutą pomarańczy i ziół. Argentyna.	
Aromatic sparkling with hints of orange and herbs. Argentina.	

WINA CZERWONE/RED WINE (150 ml / 750 ml)

- Kazbek Peak Saperavi 19/85
Półsłodkie, z nutami świeżych owoców. Gruzja.
Semi-sweet, with hints of fresh red fruits. Georgia.
- Faustino I Gran Reserva 36/165
Wytrawne, z aromatami dojrzałych owoców i nutami ziołowymi. Leżakowane 26 miesięcy w dębowych beczkach, następnie 48 miesięcy w butelce. Hiszpania.
Dry, with ripe fruit and herbal notes. Aged 26 months in oak and 48 months in bottle. Spain.
- Avra Red Weed 32/149
Wytrawne, ze szczepów Regent i Rondo. Leżakowane 12 miesięcy w beczce dębowej, niefiltrowane. Aromaty wiśni i wędzonej śliwki. Polska.
Dry, from Regent and Rondo grapes. Aged 12 months in used oak barrels, unfiltered. Aromas of cherry and smoked plum. Poland.

WINA BIAŁE/WHITE WINE (150 ml / 750 ml)

- Avra Girassol 27/125
Półsłodkie, Solaris i Muscaris. Smak gruszek i brzoskwiń, aromat lipowego miodu. Polska.
Semi-sweet, Solaris and Muscaris grapes. Flavors of pear and peach, with linden honey aroma. Poland.
- Kazbek Peak Rkatsiteli 19/85
Półwytrawne, z aromatami jabłek, gruszek, melona i białych kwiatów polnych. Gruzja.
Semi-dry, with notes of apples, pears, melon and white blossoms. Georgia.
- Avra Sant Marti 26/119
Półwytrawne, Seyval Blanc. Subtelne nuty białej porzeczeki i limonki. Polska.
Semi-dry, Seyval Blanc. Subtle notes of white currant and lime. Poland.
- Campillo Albariño 36/165
Wytrawne, z nutami cytrusów, białej brzoskwini i ananasa. Hiszpania.
Dry, with citrus, white peach and pineapple notes. Spain.
- Avra Sant Andreu 25/115
Wytrawne, Seyval Blanc. Półmineralne, orzeźwiające z nutami cytrusów i agrestu. Polska.
Dry, Seyval Blanc. Semi-mineral and refreshing with citrus and gooseberry aromas. Poland.
- Avra Narkissos 29/139
Wytrawne, aromatyczne i orzeźwiające. Delikatne nuty pigwy, czeremchy i kwiatów czarnego bzu. Polska.
Dry, aromatic and fresh. Hints of quince, bird cherry and elderflower. Poland.

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