

O NAS ABOUT US

"Ukryte Rzeki" to nie tylko oczywiste nawiązanie do tajemniczej historii naszego miasta, ale także do bezpośredniej lokalizacji naszej Restauracji nad rzeką Jasień..

To również symboliczna paralela do kuchni fusion, która bywa zmienna jak rzeka łącząca przepisy różnych kuchni, regionów, a nawet epok. To także korelacja z cocktail bar'em, który bywa niezablonowy i nieoczywisty, ale zawsze nawiązuje do polskich korzeni i łódzkiego pochodzenia. Podobnie jak płynna karta win - krótka, ale często zmienna jak nurty rzek i zawsze oferująca wiele opcji na kieliszki w oparciu o aktualne menu Restauracji.

To wreszcie analogia do naszych wnętrz mających do zaproponowania wiele opcji na każdą okazję - od niezobowiązującego lunchu, czy formalnego spotkania biznesowego, poprzez romantyczną kolację dla dwojga i spotkanie z przyjaciółmi, aż po wyjątkową imprezę z okazji jubileuszu, czy huczne urodziny. Nie mamy nic do ukrycia - przyjdź, spróbuj, zatęsknij.

Kontakt i rezerwacje indywidualne

Contact and individual reservations

+48 507 508 366 +48 507 508 399

biuro@ukryterzeki.pl

Rezerwacje grupowe, konferencje, eventy

Group reservations, meetings and events

+48 507 668 627

manager@ukryterzeki.pl

www.ukryterzeki.pl

www.facebook.com/UkryteRzeki

www.instagram.com/ukryte_rzeki

The restaurant's name "Ukryte Rzeki" 'Hidden Rivers' is not only a reference to our city's mysterious history, but also the menu and atmosphere it offers. Located directly by the 'Jasień' river, we are a perfect option for any occasion!

Like variable currents of a river, our kitchen combines recipes of various cuisines, regions and even eras. The 'Hidden Rivers' cocktail bar can be unconventional or go back to the city's origin and Polish roots. Our wine list, even though not long, offers variable 'like river-stream' selections.

Able to meet many occasion needs, consider us before planning a quick lunch, formal business meeting, romantic dinner for two or special celebration with friends. We have nothing to hide - come, try it, miss it.



INFORMACJE INFORMATION



Wszystkie ceny podane są w polskich złotych (PLN) i zawierają VAT.

All prices are in Polish zloty (PLN) and include VAT.

Proponowane przez nas dania podlegają okresowym wahaniom rynku, wobec czego niektóre dania z karty mogą nie być dostępne.

Availability of our dishes is subject to market fluctuations therefore we may not be able to fulfil certain orders.

Jeżeli mają Państwo specjalne ograniczenia żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

If you have a serious dietary restriction, allergy or medical condition we strongly suggest to contact our dedicated Staff and your question or concerns will be forwarded to our Chef.

Dbając o jakość i płynność podawania dań nie dzielimy rachunków - przyjmujemy natomiast osobne płatności. Do rezerwacji od 10 osób doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku.

We accept separate payments instead of splitting the table bill, to ensure staff efficiency while servicing our guests.

We add 10% waiter service for reservations over 10 persons.

VOUCHERY GIFT VOUCHERS

Zapraszamy do zakupu voucherów upominkowych.

We invite you to purchase gift vouchers.

Szczegółowych informacji udzieli Manager Restauracji.

Detailed information will be provided by the Restaurant Manager.



PRZYSTAWKI STARTERS

Tuszka matiasa marynowana w occie jabłkowym i smażona w tempurze z topinamburem, kiszonym selerem i majonezem z czosnku niedźwiedziego **39,-**

Matias marinated in apple cider vinegar and fried in tempura with Jerusalem artichoke, pickled celery and wild garlic mayonnaise

Tatar wołowy ze słoniną i majonezem kurkowym oraz cebulą faszerowaną grzybami **44,-**

Beef tartare with bacon, chanterelle mayonnaise and onions stuffed with mushrooms

C/I/L

Podwędzana wiśnią polędwica z jelenia z szynką Coppa, marynowanymi podgrzybkami, grzybowym majonezem i carpaccio z trufli **62,-**

Red deer tenderloin flavoured with smoked cherry and served with Coppa ham, pickled boletus, mushroom mayonnaise and truffle carpaccio

C/I/L

Carpaccio z ośmiornicy z wędzoną papryką, marynowaną szalotką, grapefruitem, pudrem z oliwek i sosem vinaigrette z marakuji **63,-**

Octopus carpaccio with smoked paprika, marinated shallots, grapefruit, olive oil powder and passion fruit vinaigrette sauce

A/F/I/J/L



Grillowany bakłazan z falafelem z miętą i tatarem z ogórka kiszzonego oraz sałatką z kalarepy i musztardowca **32,-**

Grilled eggplant with falafel and mint, pickled cucumber tartare and kohlrabi salad with oriental mustard

I/K/L/N



danie wegetariańskie
vegetarian dish



danie wegańskie
vegan dish



danie bezglutenowe
gluten-free dish



Weinbiet Riesling Kabinett Trocken
Deutschland **25,-**



Speri Ripasso Valpolicella
Italia **34,-**



Speri Ripasso Valpolicella
Italia **34,-**



Paco&Lola Albariño
España **32,-**



Weinbiet Riesling Kabinett Trocken
Deutschland **25,-**

UKRYTE RZEKI

ZUPY SOUPS



Krem z kurek i białego wina z gruszkami, grzybową panna cottą i smażonym jarmużem **26,-**

Cream of chanterelles and white wine with pears, mushroom panna cotta and fried kale

A/C/G/I/L

Zalewajka z babką ziemniaczaną, smażoną cebulą i cannoli ze smażonymi grzybami **28,-**

Local "Zalewajka" soup served with potato cake, fried onion and cannoli with fried mushrooms

A/C/G/I/L

Minestrone z owocami morza (przegrzebki i kałamarnica), kielbasą Chorizo, smażonymi ziemniakami i krokietem z sandacza **32,-**

Minestrone with seafood (scallops and squid), Chorizo sausage, fried potatoes and pikeperch croquette

A/B/D/G/I/L



Turnau Solaris
Polska **32,-**



Weinbiet Riesling Kabinett Trocken
Deutschland **25,-**



Paco&Lola Albariño
España **32,-**



SALATKI SALADS

Caesar z kurczakiem kukurydzianym,
Parmezanem, grzankami i sosem
z sardeli **38,-**

Caesar with corn chicken, Parmesan cheese,
croûtons and anchovy sauce

A/C/G/L

Caesar z ceviche z łososia podawany
z oliwkami Kalamata, grzankami i sosem
z sardeli **41,-**

Caesar with salmon ceviche served with Kalamata olives,
croûtons and anchovy sauce

A/C/D/G/L



Sałatka z ziemniaków ze smażonymi
kurkami, orzechami laskowymi, serem
lazur i vinaigrette'm z miodu i sosu
sojowego **33,-**

Potato salad with fried chanterelles, hazelnuts, Lazur cheese
and vinaigrette sauce based on honey and soy sauce

H/I/K/L



Enate Chardonnay
España **28,-**



Pradorey Rosado Barrica
España **26,-**



Sherry Oloroso
España **29,-**



danie wegetariańskie
vegetarian dish



danie wegańskie
vegan dish



danie bezglutenowe
gluten-free dish

UKRYTE RZEKI

MAKARONY & PIEROGI PASTA & DUMPLINGS



Risotto z kurkami, szpinakiem,
konfitowanymi pomidorami i purée
z selera **42,-**

Risotto with chanterelles, spinach, confit tomatoes
and celery purée

I/L

Pierogi z kurkami, kozim twarożkiem
i ziemniakami w śmietanowym sosie
z kiszonych ogórków **46,-**

Dumplings with chanterelles, goat's cottage cheese
and potatoes in a creamy sauce based on pickled cucumbers

A/C/E/G/H/L

Gnocchi borowikowe z grzybowym
ragoût, rukwią wodną, jarmużem
i serem Bursztyn **45,-**

Gnocchi with boletus and mushroom ragoût, watercress,
kale and Bursztyn cheese

A/C/G/I/L

Carbonara z linguine, kurkami, pomidorami
koktailowym, guanciale i polędwicą wołową
z miodowo-musztardowym sosem
vinaigrette **52,-**

Carbonara with linguine, chanterelles, cocktail tomatoes,
guanciale and beef tenderloin with honey-mustard
vinaigrette sauce

A/C/G/I/I/L



Enate Chardonnay
España **28,-**



Waipara Sauvignon Blanc
New Zealand **24,-**



Enate Chardonnay
España **28,-**



Speri Ripasso Valpolicella
Italia **34,-**



BURGERY BURGERS

serwowane w bułce naszego wypieku w zestawie
z frytkami stekowymi i klasyczną sałatką Coleslaw

served in homemade bun with steakhouse fries
and classic Coleslaw

Z polikami wołowymi, młoda,
kiszoną kapustą, ogórkiem szwedzkim,
czerwoną cebulą, sałata lodową
oraz majonezem limonkowym
z dodatkiem ostrej Srirachy **46,-**

With beef cheeks, young sauerkraut, swedish cucumber,
red onion, iceberg lettuce and lime mayonnaise with spicy
Sriracha

A/C/G/I/K

Z antrykotem wołowym, Cheddarem,
boczkiem, pomidorem, ogórkiem
szwedzkim i wędzonym sosem bbq **44,-**

With beef entrecote, Cheddar, bacon, tomato, swedish
cucumber and smoked bbq sauce

A/C/G/I/K



Speri Ripasso Valpolicella
Italia **34,-**



Speri Ripasso Valpolicella
Italia **34,-**



DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES



Soczewica duszona z grzybami, wędzonym tofu, brokułem i orzechami w sosie z wędzonej papryki **42,-**

Stewed lentils with mushrooms, smoked tofu, broccoli and nuts in a sauce of smoked paprika

I/L

Filet z kurczaka kukurydzianego faszerowany podgrzybkami z szynką szwarcwaldzką, purée z pietruszki, colesławem z kiszzonego selera oraz sosem na bazie whiskey z kurkami **67,-**

Corn chicken fillet stuffed with boletus mushroom and with Black Forest ham, parsley purée, pickled celery coleslaw salad and sauce based on whiskey with chanterelles

A/C/G/I/J/L

Piersz z kaczki Barbarie z rabarborem, kluskami śląskimi, czerwoną kapustą i sosem żurawinowym **69,-**

Barbarie duck breast with rhubarb, silesian dumplings, red cabbage and cranberry sauce

A/C/I/L

Poładwica cielęca z grzybami, gratin z dyni, krokietem z kaszanki, kapustą z boczniakami i sosem z gorczycy **73,-**

Veal sirloin with mushrooms, pumpkin gratin, black pudding croquette, cabbage with oyster mushrooms and charlock sauce

A/C/I/J/L



Maurice Schueller Gewürztraminer
France **29,-**



Enate Chardonnay
España **28,-**



Bordeaux Reserve Merlot/Cabernet
France **24,-**



Speri Ripasso Valpolicella
Italia **34,-**



DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

Wołowina po burgundzku inaczej; duszony polik i żebro wołowe ze smażonymi borowikami, konfiturą z agrestu, purée ziemniaczanym, słodko-kwaśną kapustą i sosem burgundzkim **70,-**

"Boeuf Bourignon" in another way; stewed cheek and beef rib with fried boletus, gooseberry jam, potato purée, sweet and sour cabbage and burgundy sauce

A/C/G/I/L

Krewetki i mule w kokosowo-pomidorowym sosie z chili, mieszanką sałat i grzankami doprawionymi czosnkiem niedźwiedzim **65,-**

Shrimp and mussels in a coconut-tomato sauce with chili, mixed salads and toasted baguette seasoned with wild garlic

A/B/D/I/L

Łosoś szkocki 'Label Rouge' z krokietem z sandacza, sałatką z cukinii, purée z białych warzyw i homarowym bisque **69,-**

Scottish salmon 'Label Rouge' with pike perch croquette, zucchini salad, white vegetable purée and lobster bisque

A/C/D/G/I/L

Palia alpejska z Gospodarstwa Zielenica podawana z purée z wanilii, kopytkami ze szpinakiem, warzywami ratatouille oraz sosem z wermutu i agrestu **72,-**

Alpine palia from Zielenica farm served with vanilla purée, potato dumplings with spinach, ratatouille vegetables and sauce based on gooseberry and vermouth

A/C/D/I/L



Bordeaux Reserve Merlot/Cabernet
France **24,-**



Paco&Lola Albariño
España **32,-**



Pradorey Rosado Barrica
España **26,-**



Waipara Sauvignon Blanc
New Zeland **24,-**



danie wegetariańskie
vegetarian dish



danie wegańskie
vegan dish



danie bezglutenowe
gluten-free dish

UKRYTE RZEKI

POLSKA WOŁOWINA

POLISH BEEF



Antrykot sezonowany na sucho (230 g) podawany z chrzanowym purée ze szpinakiem, pomidorami, grzybami i sałatką colesław oraz sosem z czerwonego wina **110,-**

Dry-seasoned entrecote (230 g) served with horseradish purée with spinach, tomatoes, mushrooms, coleslaw salad and red wine sauce

G/I/V/L

Polędwica wołowa (180 g) serwowana z chrzanowym purée ze szpinakiem, pomidorami, grzybami i sałatką colesław oraz sosem z czerwonego wina **115,-**

Beef tenderloin (180 g) served with horseradish purée with spinach, tomatoes, mushrooms, coleslaw salad and red wine sauce

G/I/V/L



Zuccardi Serie A Malbec
Argentina **30,-**



Pradorey Crianza Finca
Valdelayegua Tempranillo
España **30,-**



DESERY DESSERTS

"Piña colada" inaczej; kokosowa piana i pana cotta, granita i kompresowany ananas oraz lody o smaku rumu **27,-**

"Piña colada" in another way; coconut foam and pan cotta, granita and compressed pineapple served with rum-flavored ice cream

A/C/G/H

Sernik na zimno z karmelową czekoladą, octem winnym, gruszkami i lodami z czarnego bzu **26,-**

Cold cheesecake with caramel chocolate, wine vinegar, pears and elderberry ice cream

A/C/G/H

Pączki z rokitnikiem, kremem z topinamburu i orzechami oraz lodami ze śmietany z orzechami laskowymi **26,-**

Donuts with sea buckthorn, cream of Jerusalem artichoke, walnuts and ice cream with hazelnuts

A/C/G/H/L

A. Gluten / B. Skorupiaki / C. Jaja / D. Ryby / E. Orzeszki ziemne / F. Soja / G. Mleko / H. Orzechy jadalne / I. Seler / J. Gorczyca / K. Sezam / L. Siarczan, dwutlenek siarki / M. Łubin / N. Mięczaki

A. Glutinous corn / B. Crustacean / C. Egg / D. Fish / E. Peanut / F. Soy / G. Milk / H. Edible nut / I. Celery / J. Mustard / K. Sesame / L. Sulphite, sulfur dioxide / M. Lupine / N. Mollus



Lagoalva Abafado
Portugal **18,-**



Turnau Solaris
Polska **32,-**



Antichello Prosecco Extra Dry
Italia **22,-**



UKRYTE RZĘKI

EVENTY SPECJALNE SPECIAL EVENTS



Live Music

Uwielbiamy muzykę na żywo, a Wy? Właśnie dlatego w każdy piątek i sobotę w godzinach wieczornych oraz w niedziele w godzinach obiadowych czas spędzany w naszej Restauracji umiła muzyka na żywo. A jeśli masz życzenie specjalne na wyjątkową okazję (na przykład zaręczyny) lub chciałbyś podkreślić wspaniały jubileusz właśnie w taki sposób zgłoś się do nas – pomożemy w jego zorganizowaniu!

Shitty Dinner

To połączenie komediowej improwizacji z doskonałym jedzeniem. Mnóstwo śmiechu i żarty, które rozbawią Was do łez. Nie możemy zdradzać szczegółów, by nie psuć zabawy, ale wyobraźcie sobie kolację, podczas której nic nie idzie zgodnie z planem. Improwizację będą tworzyli profesjonalni aktorzy, którzy wcielą się w rolę obsługi i Szefa kuchni i zapewnią, że ten komediowy wieczór przejdzie do historii. Oczywiście same dania będą perfekcyjne i z pewnością przypadną Wam do gustu. Zwyczaj przyszedł do nas z Litwy, gdzie tego rodzaju wydarzenia stały się prawdziwym hitem!

Magiczna Kolacja

Magiczna Kolacja to wykwintna, trzydaniowa kolacja z pokazem iluzji, wykonywanym przez doświadczonego iluzjonistę, uczestnika popularnego programu Talent show. Magik wykonuje swoje sztuczki nie tylko na specjalnie przygotowanej scenie, ale także przy stolikach. Dodatkowo do kilku pokazów zawsze potrzebuje magicznych asystentów, których wybiera spośród gości restauracji! Magiczna Kolacja to wyjątkowa kulinarna przygoda, która świetnie sprawdzi się nie tylko na wyjątkowy prezent, ale także na niezapomnianą randkę, wieczór z przyjaciółmi, czy spotkanie firmowe!

Szczegółowych informacji na temat specjalnych eventów udzieli Manager Restauracji.

Detailed information about our special events will be provided by the Restaurant Manager.