



HEKSAGON
Festesimy otvarci

WE ARE OPEN

MEDITERRANEAN CUISINE

FOOD, WINE & FRIENDS



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 nieszablony i nieoczywisty, ale zawsze nawiązuje do polskich korzeni i łódzkiego pochodzenia. Podobnie jak płynna karta win - 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

UKRYTE RZEKI

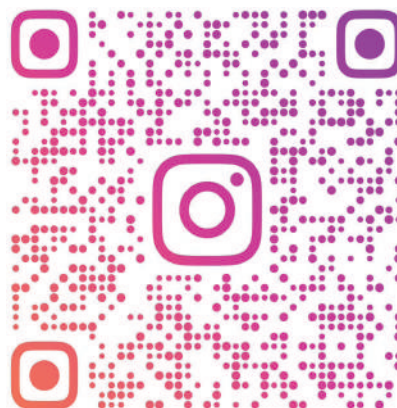
The restaurant's name "Ukryte Rzeki" 'Hidden Rivers' is not only a reference to our city's mysterious history, but also the menu and atmosphere it offers. Located directly by the 'Jasień' river, we are a perfect option for any occasion!

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. And finally our wine list which offers variable 'like river-stream' selections also by the glass.

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.

**OZNACZ SIĘ!
SPRAWDŹ EFEKT
UKRYTYCH RZEKI!**

**TAG YOURSELF!
CHECK THE EFFECT
OF 'UKRYTE RZEKI'!**



UKRYTE RZEKI
UKRYTE_RZEKI

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 7 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 from 7 people.

Internet WiFi: Ukryte Rzeki

Hasło/Password: Restauracja

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.



Nasze wyróżnienia
Our awards

"1. Miejsce w Łodzi"
Fine Dining Week 2023

"Najlepsza Obsługa w Polsce"
Fine Dining Week 2023

"3. Miejsce w Łodzi"
Restaurant Week Polska 2022

"Najlepszy Deser w Łodzi"
Restaurant Week Polska 2022

"Najlepszy Debiut w Łodzi"
Restaurant Week Polska 2022

"Kelner Roku Województwa Łódzkiego 2022"
Dziennik Łódzki

"Najlepszy z Najlepszych w kategorii:
Serwis Restauracyjny"
SkillsPoland 2022

"Debiut konceptu gastronomicznego"
Food Business Awards 2022, finalista kategorii

"Wydarzenie roku" za organizację komediowych kolacji "Shitty Dinner" z Wyjątkowym Prezentem i kolacji "Kulinarne Sąsiedztwo" wraz z Ambasadą Niemiec
Food Business Awards 2022, finalista kategorii



UKRYTE RZEKI

OFERTA SPECJALNA SPECIAL OFFER

Polski kawior Antonius Siberian 5*
jako dodatek do wybranych dań - 49,- (5 g)
lub puszka kawioru Antonius Siberian 5* - 269,- (30 g)
z blinami, kwaśną śmietaną, tartym jajkiem i cytryną

- Siberian uważany jest za jeden z najlepszych kawiorów na świecie
- pochodzi z jesiotrów gatunku *Acipenser baerii* (jesiotr syberyjski)
- znany ze swojego wyrazistego, złożonego smaku oraz długiego i zdecydowanego finiszu
- da się w nim wyczuć obecność nut korzennych i drzewnych, zbalansowanych przez łagodną słoność
- wyróżnia się przyjemną konsystencją, jego tekstura jest aksamitna i gładka, perły sprężyste i lśniące
- perły mają średnicę od 2,6 do 2,7 mm, a kolory oscylują pomiędzy czernią, szarością i odcieniami brązu
- przyrządzamy go tradycyjną metodą Malossol, czyli z dodatkiem niewielkiej ilości soli

Nasz Sommelier rekomenduje luksusowe polskie wina musujące i wódki
Our Sommelier recommends luxury polish sparkling wines and vodka



Dom Jantoń Blanc de Blancs
(Łódzkie) **219,-** 0,75 l
Silver Medal ENOEXPO® 2022



Winnica Smolis Brut
(Łódzkie) **299,-** 0,75 l
Bronze Medal Decanter 86/100 points

Vodka U'luvka
25,- 40 ml

Vodka Belvedere Unfiltered Smogóry Forest
27,- 40 ml

Polish Antonius Siberian 5* caviar
as an supplement to selected dishes
or a can of Antonius Siberian 5* caviar
with blinis, sour cream, grated egg and lemon

- Siberian is considered one of the best caviars in the world
- it comes from the sturgeon species *Acipenser baerii* (Siberian sturgeon)
- it is distinguished by a rich, complex flavour with a distinct and long finish
- you can sense the presence of spicy and woody notes in it, balanced by a mild saltiness
- it is distinguished by a pleasant consistency, its texture is velvety and smooth, roe is elastic and shiny
- roe pearls range from 2.6 to 2.7 mm in diameter, with colours varying between black, grey and shades of brown and olive
- it is prepared with the traditional "Malossol" method that is with the addition of a small amount of salt



PRZYSTAWKI STARTERS

Tatar z polskiej polędwicy wołowej z kaparami, wędzonym żółtkiem, majonezem grzybowym i smażonymi ziemniakami **51,-** 170 g

Polish beef tenderloin tartare with capers, smoked egg yolk, mushroom mayonnaise and fried potatoes

A/B/C/D/I/J/K

- + porcja kawioru Antonius Siberian 5* **49,-** 5 g
portion of Antonius Siberian 5* caviar
puszka kawioru Antonius Siberian 5* **269,-** 30 g / sugerowana dla 3-6 osób
can of Antonius Siberian 5* caviar / suggested for 3-6 people



Przeźrebki z purée selerowo-jabłkowym, żelem z bergamotki, sałatką z ananasa i kopru włoskiego oraz sosem z langustynek **62,-** 170 g

Scallops with celery-apple purée, bergamot gel, pineapple and fennel salad and langoustine sauce

B/D/G/I/L/N

- + porcja kawioru Antonius Siberian 5* **49,-** 5 g
portion of Antonius Siberian 5* caviar
puszka kawioru Antonius Siberian 5* **269,-** 30 g / sugerowana dla 3-6 osób
can of Antonius Siberian 5* caviar / suggested for 3-6 people



Thörle Rosé
Germany **30,-**



Młody Ziemniak
Gorzelnia Chopin **28,-**



Famille Savary Chablis
France **43,-**



Bergamotto Spritz
19,-



danie wegetariańskie
vegetarian dish



danie wegańskie
vegan dish



danie bezglutenowe
gluten-free dish

UKRYTE RZEKI

PRZYSTAWKI STARTERS



Matias z sałatką z ziemniaków i kiszzonego ogórka, marynowanymi burakami, piklowaną szalotką i wędzoną kwaśną śmietaną z wasabi **45,-** 170 g

Matias with potato and pickled cucumber salad, pickled beets, pickled shallots and smoked sour cream with wasabi

C/D/G/I/L



porcja kawioru Antonius Siberian 5* **49,-** 5 g

portion of Antonius Siberian 5* caviar

puszka kawioru Antonius Siberian 5* **269,-** 30 g / sugerowana dla 3-6 osób

can of Antonius Siberian 5* caviar / suggested for 3-6 people



Bocznik mikołajkowy z purée z dyni i moreli, pomidorkami w occie, konfitowanym porem i sosem z pomidorów i curry **40,-** 160 g



King oyster mushroom with pumpkin and apricot purée, tomatoes in vinegar, leek confit and tomato-curry sauce

I/I/L



Phil Bassler Riesling

Germany **38,-**



Nalewka Dereń

Home-made **19,-**



Maurice Schueller Gewürztraminer

France **34,-**



danie wegetariańskie
vegetarian dish



danie wegańskie
vegan dish



danie bezglutenowe
gluten-free dish

ZUPY SOUPS

Zalewajka z purée ziemniaczanym z pieczonym czosnkiem, skwarkami z guanciale, smażonymi kurkami i krokietem z polików wołowych **29,-** 300 g

Local "Zalewajka" with potato purée with roasted garlic, cracklings with guanciale and fried chanterelles with beef cheek croquette

A/CG/I/I/L



Krem z kurek z grzybową panna cotta, wędzoną kwaśną śmietaną i smażonym jarmużem oraz focaccią z majonezem grzybowym **27,-** 300 g

Chanterelle cream with mushroom panna cotta, smoked sour cream and fried kale with toast with mushroom mayonnaise

A/C/G/I



Chowder z owocami morza, pâté z łososia, olejem ze szczypiorku i chips'ami krewetkowymi z guacamole **32,-** 300 g

Seafood chowder with salmon pâté and chive oil served with shrimp chips with guacamole

B/C/D/G/I/I/L/N



Okowita Jabłko i Chrzan
'O Ja Cię Chrzańię'
Polska **21,-**



danie wegetariańskie
vegetarian dish



danie wegańskie
vegan dish



danie bezglutenowe
gluten-free dish

UKRYTE RZEKI

SALATKI SALADS



Caesar z kurczakiem kukurydzianym,
focaccią, Parmezanem
i sosem z sardeli **44,-** 350 g

Caesar salad with corn chicken,
focaccia, Parmesan and anchovy sauce

A/C/D/G/H/L

Caesar z krewetkami w tempurze
z wędzoną papryką (5 szt.), focaccią,
Parmezanem i sosem z sardeli **49,-** 350 g

Caesar salad with shrimp in tempura
flavoured with smoked paprika (5 pcs.), focaccia,
Parmesan and anchovy sauce

A/B/CD/G/H/L



Sałatka grecka z kompresowanym
ogórkiem, żelem z pomidorów, pudrem
z czarnych oliwek i sosem vinaigrette
z oregano **45,-** 350 g

Greek salad with compressed cucumber, tomato gel,
black olive powder and oregano vinaigrette sauce

A/G/H/I/L



Sałatka z pieczonymi burakami,
ogórkiem kiszonym, orzechami Pekan,
kurkami i sosem vinaigrette
z octu balsamicznego **39,-** 350 g

Salad with roasted beets, pickled cucumber, pecans,
chanterelles and balsamic vinaigrette sauce

C/E/H/I/I/L



Chardonnay Enate
Spain **34,-**



Chardonnay Enate
Spain **34,-**



Turnau Solaris
Polska **39,-**



Pradorey Blanco
Spain **30,-**



MAKARONY, PIEROGI & RISOTTO PASTA, DUMPLINGS & RISOTTO



Ravioli dyniowe z pigwą, purée z batata i rokitnika, piklowaną dynią i sosem z pomidorów i curry **48,-** 400 g

Pumpkin ravioli with quince, sweet potato and sea buckthorn purée, pickled pumpkin and tomato and curry sauce

A/H/I/J/L



Papardelle z borowikami, suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie z Gorgonzoli **45,-** 400 g

Papardelle with boletus mushrooms, dried tomatoes and spinach in Gorgonzola sauce

A/C/G/I/J

+ polecamy dodatek: wołowina **13,-** 70 g
recommended with beef **13,-** 70 g



Risotto z grzybami leśnymi, orzechami laskowymi, piklowaną suszoną śliwką i pesto z natki pietruszki **52,-** 400 g



Risotto with forest mushrooms, hazelnuts, pickled dried plums and parsley pesto

E/G/H/I/J/L



Pierogi z pieczoną kaczką, Parmezanem, sosem kurkowym i smażonym jarmużem **55,-** 400 g

Dumplings with roasted duck, Parmesan, chanterelle sauce and fried kale

A/C/G/I/J/L



Pradorey Blanco
Spain **30,-**



Nalewka Pigwa Beczka
Home-made **19,-**



Speri Valpolicella Ripasso
Classico Superiore
Italy **39,-**



Nalewka Malina z goździkiem
Home-made **19,-**



Duchessa Lia Barbaresco
Italy **42,-**



Nalewka Pieprz z miodem
Home-made **19,-**



Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir
USA **39,-**



Nalewka Pieprz z miodem
Home-made **19,-**



danie wegetariańskie
vegetarian dish



danie wegańskie
vegan dish



danie bezglutenowe
gluten-free dish

UKRYTE RZĘKI

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES



Pierś z kaczki z purée z dyni i moreli, smażonymi rydzami, żelem i relishem z jabłek, kartaczem z kaszą gryczaną, kaczka i kiszoną kapustą oraz sosem jus z octem jabłkowym i burakami z czarnym bzem **82,-** 400 g

Duck breast with pumpkin and apricot purée, fried saffron mushrooms, apple gel and relish, cepelinae with buckwheat, duck and sauerkraut and jus sauce with apple vinegar and beetroot with elderberry

A/C/I/J/L

Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym, pieczonymi ziemniakami z Chorizo, zasmażaną kiszoną kapustą i sosem tatarskim z chrzanem **73,-** 400 g

Veal schnitzel with fried egg, baked potatoes with Chorizo, fried sauerkraut and tartar sauce with horseradish

A/C/G/I/L

Polik wołowy z purée z selera i jabłek, purée ziemniaczanym z pieczonym czosnkiem, skorzonera, sosem własnym i kapustą duszoną z kurkami **75,-** 400 g

Beef cheek with celery and apple purée, potato purée with roasted garlic, salsify, gravy sauce and stewed cabbage with chanterelles

A/G/I/J/L

Kurczak kukurydziany ze smażoną polentą, purée z pietruszki, pieczonym pasternakiem, popcornem z curry, sosem jus z bourbonem i colesławem z selera **72,-** 400 g

Corn chicken with fried polenta, parsley purée, baked parsnips, curry popcorn, bourbon jus sauce and celery coleslaw

A/C/G/H/I/J/L



Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir
USA **39,-**



Nalewka Owoce lasu
Home-made **19,-**



Phil Bassler Riesling
Germany **38,-**



Okowita Jabłko i Chrzan
'O Ja Cię Chrzańię'
Polska **21,-**



Duchessa Lia Barbaresco
Italy **42,-**



Nalewka Gruszka
Home-made **19,-**



Misty Cove Sauvignon Blanc
New Zeland **36,-**



Nalewka Limoncello
Home-made **19,-**



DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES



Łosoś z soczewicą i ananase, purée z batata i rokitnika, brokułem bimi i sosem z pomidorów i pieczonej papryki **80,-** 380 g

Salmon with lentils and pineapple, sweet potato and sea buckthorn purée, bimi broccoli and tomato and roasted pepper sauce

C/D/G/I/J/L



porcja kawioru Antonius Siberian 5* **49,-** 5 g

portion of Antonius Siberian 5* caviar

puszka kawioru Antonius Siberian 5* **269,-** 30 g / sugerowana dla 3-6 osób

can of Antonius Siberian 5* caviar / suggested for 3-6 people

Połudwica z dorsza z purée ziemniaczanym z chrzanem i kurkami, zapiekany groszkiem cukrowym z ricottą, pomidorami i focaccią oraz sosem kaparowo-cytrynowym **80,-** 380 g

Cod tenderloin with mashed potatoes, horseradish and chanterelles, baked sugar snap peas with ricotta, tomatoes, focaccia and caper-lemon sauce

A/C/D/G/I/L



porcja kawioru Antonius Siberian 5* **49,-** 5 g

portion of Antonius Siberian 5* caviar

puszka kawioru Antonius Siberian 5* **269,-** 30 g / sugerowana dla 3-6 osób

can of Antonius Siberian 5* caviar / suggested for 3-6 people



Pieczony kalafior z zieloną ciecierzycą, orzechami pinii, brokułem bimi, sosem chimichuri i panko **52,-** 350 g

Baked cauliflower with green chickpeas, pine nuts, bimi broccoli, chimichuri sauce and panko

A,E/F/H/I/J



Kopytka z kurkami, Bryndzą, zielonym groszkiem i sosem truflowym **54,-** 400 g

Polish gnocchi known as "Kopytka" with chanterelles, polish sheep cheese Bryndza, green peas and truffle sauce

A/C/G/H/I



danie wegetariańskie
vegetarian dish



danie wegańskie
vegan dish



danie bezglutenowe
gluten-free dish



Pradorey Blanco
Spain **30,-**



Nalewka Pigwa
Home-made **19,-**



Famille Savary Chablis
France **43,-**



Thörle Rosé
Germany **30,-**



Duchessa Lia Barbaresco
Italy **42,-**

UKRYTE RZEKI

GRILL



Burger wołowy z siekaną sałatą lodową, jajkiem sadzonym, pomidorem, szynką Crudo, ogórkiem z chilli, serem cheddar i majonezem jalapeño. Serwowany z frytkami i mini sałatką Caesar **56,-** 500 g

Beef burger with chopped iceberg lettuce, fried egg, tomato, Crudo ham, cucumber with chilli, cheddar cheese and jalapeño mayonnaise. Served with french fries and mini Caesar salad

A/C/D/G/H/J/K/L

Stek z polędwicy wołowej
lub stek z Antrykotu wołowego
z sosem z zielonego pieprzu
i czerwonego wina **129,- / 142,-** 250 g / 350 g

Beef tenderloin steak or ribeye steak
with green pepper and red wine sauce

A/C/D/G/H/I/L

Grillowana macka ośmiornicy
lub krewetki 8/12
z sosem z pomidorów, pieczonej papryki
i czerwonego wina **109,- / 99,-** 160 g / 200 g

Grilled octopus tentacle or shrimp 8/12
with tomato and roasted pepper sauce and red wine

A/B/C/D/G/H/I/L/N

A/B/C/D/G/H/I/L



Lapis Luna Zinfandel
USA **42,-**



Recanati Reserve Petite Sirah
Israel **45,-**



Misty Cove Sauvignon Blanc
New Zeland **36,-**



GRILL

DODATKI DO WYBORU

SIDES TO CHOOSE FROM

Frytki z majonezem jalapeño 150 g

French fries with jalapeño mayonnaise

C/G/L

Pieczone ziemniaki z wędzoną

kwaśną śmietaną z wasabi 150 g

Baked potatoes with smoked sour cream and wasabi

A/G/I/L

Purée ziemniaczane

z Chorizo i Parmezanem 150 g

Mashed potatoes with Chorizo and Parmesan

G/L

Mieszanka grzybów w maślanej emulsji

z sosem pesto z natki pietruszki i Panko 120 g

Mixed mushrooms in butter emulsion

with parsley pesto and Panko

A/E/G/H/I/L



Sałatka grecka 120 g

Greek salad

G/I/L

Mini sałatka Caesar 120 g

Mini Caesar salad

A/C/D/G/L

+



danie wegetariańskie
vegetarian dish



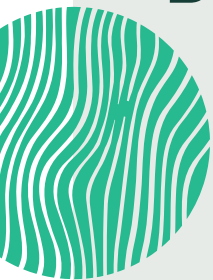
danie wegańskie
vegan dish



danie bezglutenowe
gluten-free dish

UKRYTE RZEKI

DESERY DESSERTS



Sernik na zimno z marakują, kawiozem z marakui, kruszonką z białej czekolady i sorbetem z mango **29,-** 140 g

Cold cheesecake with passion fruit, passion fruit caviar, white chocolate crumble and mango sorbet

A/C/G

Kajmakowa Panna Cotta z brzoskwiniami, cytrynową beżą, sorbetem z moreli i pianą kokosowo-waniliową **26,-** 140 g

Panna Cotta dulce de leche with peaches, lemon meringue, apricot sorbet and coconut-vanilla foam

A/C/G

Napoleonka według naszej receptury z kremem z orzechów włoskich, marynowanymi śliwkami, kruszonką cynamonową i lodami śmietankowymi z whisky **29,-** 150 g

Our interpretation of Polish cake known as "Napoleonka" with walnut cream, marinated plums, cinnamon crumble and whisky flavoured ice cream

A/C/G/H

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



Pannon Tokaji Szamorodni Édes
Hungary **33,-**



Nalewka Czarny bez
Home-made **19,-**



Sherry Pedro Ximenez
Spain **26,-**



Nalewka Ananas
Home-made **19,-**



Royal Oporto Tawny Port 10Y0
Portugal **29,-**



Nalewka Szarlotka
Home-made **19,-**

