

ZIELONY NIEDŹWIEDŹ

W menu Zielonego Niedźwiedzia
nie znajda Państwo dań opartych
na przypadkowych składnikach.

Nie ma tu produktów anonimowych,
wytwarzanych masowo.
Znamy osobiście naszych dostawców,
znamy ich uczciwość,
doświadczenie i pasję.

Dzięki nim możemy nawiązać
do najlepszych kart
warszawskiej i polskiej gastronomii.

Niczego nie mrozimy, używamy wyłącznie
produktów naturalnych i mięsa zwierząt
chowanych w dobrostanie
lub żyjących na wolności.



Zupy

Rosół z perliczki z makaronem i warzywami – 24

Chłodnik z jajkiem – 24

Przystawki

Marynowana płoć z sałatą i rzodkiewką – 28

Blin gryczany z wędzonym pstrągiem, twarogiem, puree z cytryny i czarnuszką-24

Szpic wołowy z grzanką, szalotką, kaparami
i ogórkiem kiszonym – 32

Ślimaki w emulsji maślanej z grzankami – 32

Deska ryb

Deska polskich ryb wędzonych – 55
sieja, troć, leszcz, pstrąg

Deska wędlin

Deska polskich, naturalnych wędlin z przysmakiem chrzanowym – 55
kiełbasa z mangalicy, kabanos, szynka z Potaśni, kiełbasa dojrzewająca

Dania wegetariańskie

Zielone szparagi z jajkiem w koszulce i sosem holenderskim– 32

Białe szparagi z jajkiem sadzonym i orzechem włoskim – 32

Sałatka z serem Blue Wańczyk, marynowaną cebulką, jajem przepiórczym i
botwinką – 38

Ryby

Jesiotr z Konina z czerwoną komosą ryżową, białymi szparagami, dressingiem z
botwiny i orzeszkami ziemnymi – 75

Deska ryb

Deska polskich ryb wędzonych – 55
dorsz, leszcz, pstrąg

Dania główne

Pierś z perliczki z kaszą jaglaną, burakiem, rzodkiewką i dymką – 72

Gicz z jagnięciny Uhruskiej z babką ziemniaczaną, rabarborem w winie,
rzodkiewką i groszkiem– 74

Polędwica wołowa od Józefa Macińskiego z zapiekanką ziemniaczaną, zielonymi
szparagami, sosem z foie gras i panierowaną cebulą – 95

Żebro wołowe z puree ziemniaczanym, rzodkiewką w śmietanie, botwiną i
chrzanem – 68

Desery

Kremowy sernik z rabarborem – 23

Lody waniliowe z oliwą dyniową, kruszonką i rabarborem– 22

Polskie sery

Wybór polskich serów zagrodowych z konfiturą – 55
Mr. Wańczyk, Emilgrana, Blue Wańczyk, Kozi dojrzewający



Wody

Kinga Pienińska 700ml gazowana/niegazowana – 16

Kinga Pienińska 330ml gazowana/niegazowana – 8

Borjomi 300ml – 9

Krystynka gazowana – 6

Soki

Ekologiczny sok jabłkowy 300ml – 9

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/grapefruita – 18

Kawa

Aristocratico - intensywna, goryczkowa kawa, z butikowej palarni Kaffe w Bilgoraju

Espresso – 9

Podwójne espresso – 14

Espresso macchiato – 10

Cappuccino – 14

Cafe Latte – 16

Americano - 14

Herbata

Parzona w dzbanku - 14

Czarna

Earl Grey

Zielona

Zielona "owocowa" (nagietek, morela, jabłko, malina)

Oolong

Cydr:

Chyliczki Stary Sad – 12/60

Miód pitny:

Trójniak Trybunalski – 16/80

Piwo

Browar Sulewski 500ml – 18

Pils

Lager

Dunkel

Dymione



*Informujemy, że w Zielonym Niedźwiedziu do produkcji potraw
używane są produkty mogące wywołać reakcję alergiczną:
mleko, gluten, alkohol, orzechy, skorupiaki oraz inne produkty uczulające.
Uprzejmie prosimy o poinformowanie kelnera o swoich alergiach.*

