

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 – 18

Chłodnik z botwiny z jajkiem – 24

Krem z zielonych szparagów – 24

Przystawki

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

Marynowana płóć z sałatą i rzodkiewką – 28

Tatar wołowy z cebulą, ogórkiem kiszonym i marynowanym podgrzybkim – 39

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

Deska wędlin

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

Deska ryb

Deska polskich ryb wędzonych – 55
pstrąg, sum, dorsz, szprot

Polskie sery

Wybór polskich serów zagrodowych z konfiturą – 55
Mr. Wańczyk, Emilgrana, Blue Wańczyk, kozi pleśniowy

Dania wegetariańskie

Kolorowe kalafiory z fasolką mamut, groszkiem cukrowym i bułką tartą – 44

Sałátka z serem Blue Wańczyk, marynowaną cebulką, jajem przepiórczym i orzechem włoskim – 38

Ryby

Jesiotr z czerwoną komosą ryżową, kalafiorem, botwiną i patisonem – 75

Dania główne:

Udo z perliczki z kaszą jaglaną, burakiem, kwiatem cukinii i dymką – 72

Comber z jagnięciny Uhruskiej z babką ziemniaczaną, rabarborem w winie, rzodkiewką i groszkiem – 85

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

Mostek wołowy z polentą, burakiem, groszkiem cukrowym i botwiną – 52

Golonka ze świni Puławskiej z puree ziemniaczanym, sałatą, marynowanym podgrzybkim, cebulką perłową i chrzanem – 48

Desery

Kremowy sernik z truskawkami – 23

Lody waniliowe z oliwą dyniową, kruszonką, malinami i jagodami – 19



Wody

Kinga Pienińska 700ml gazowana/niegazowana – 16
Kinga Pienińska 330ml gazowana/niegazowana – 8
Borjomi 300ml – 9

Soki

Ekologiczny sok jabłkowy 300ml – 9
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/grapefruta – 18

Kawa

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

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 125ml/750ml – 12/60
Ignaców Sicero 500ml – 25

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.

