

# ZIELONY NIEDŹWIEDŹ

W menu Zielonego Niedźwiedzia  
nie znajdą 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 wołowy z makaronem i warzywami – 18  
Chłodnik pomidorowy z marynowaną cukinią i olejem z maku – 24  
Bulion z marchwi z twarożkiem z koziej serwatki i młodym selerem – 22

## Przystawki

- Blin gryczany z paloną śmietaną, kawiozem ze ślimaków i granitą z pomidorów -  
35  
Bób z kwiatem cukinii i serem korycińskim – 36  
Tatar wołowy z cebulą, ogórkiem kiszonym  
i marynowanym podgrzybkami – 39  
Ślimaki w białym winie z bobem, rumiankiem i młodą cebulą – 44

## 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  
*trewal, dorsz, szprot, pstrąg*

## Polskie sery

- Wybór polskich serów zagrodowych z konfiturą – 55  
*Mr. Wańczyk, Emilgrana, Blue Wańczyk*

## Dania wegetariańskie

- Marynowane, palone, kolorowe kalafiory i kalafiorowe puree – 44  
Pierogi z bobem, serem korycińskim i botwiną – 44  
Sałatka z serem mr. Wańczyk, czereśniami, bobem i prażonym pestkami dyni – 38

## Ryby

- Szczupak ze smażonymi, kolorowymi kalafiorami, kielbasą z mangalicy i młodym szpinakiem – 75

## Dania główne:

- Udo z perliczki z kaszą jaglaną, burakiem, kwiatem cukinii i dymką – 72  
Pierś z kurczaka zagrodowego z zapiekanką ziemniaczaną, pastą ziołową,  
groszkiem i borówkami – 52  
Łopatka z jagnięciny ze stekiem z brokuła, słonecznikiem, agrestem i ogórkiem  
gruntowym – 74  
Mostek wołowy z puree ziemniaczanym, kurkami, bobem i czerwoną cebulą – 52  
Połędwica wołowa z młodymi ziemniakami, fasolką szparagową, kwiatem cukinii,  
selerem i czarną porzeczką – 95

## Desery

- Kremowy sernik z truskawkami – 23  
Lody waniliowe z marynowanymi w rozmarynie czereśniami – 19  
Ciastko ryżowo-migdałowe z jeżynami, burakiem i gorzką czekoladą z werbeną  
cytrynową – 23



## 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 Bilgoraju*

Espresso – 9  
Podwójne espresso – 14  
Espresso macchiato – 10  
Cappuccino – 14  
Cafe Latte – 16  
Americano - 14

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  
Waizen*

*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.*

## Herbata

