

# 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 z perliczki z makaronem i warzywami – 18  
Chłodnik pomidorowy z marynowaną cukinią i olejem makowym – 24  
Zupa rybna z sandaczem i kolendrą – 28

## Przystawki

- Blin gryczany z paloną śmietaną, kawiozem ze ślimaków i granitą z pomidorów - 35  
Bób z kwiatem cukinii, marynowaną śliwką i serem Emilgrana – 36  
Ślimaki w białym winie z bobem, rumiankiem i młodą cebulą – 44  
Tatar wołowy z kandyzowanym żółtkiem, majonezem z palonego pora, kurkami, piklowaną kalarepą i kompresowanym ogórkiem – 39  
Sałata z plasterkami piersi gęsiej od Osojcy, serem Czarny Bez, brokułem i musem porzeczkowo-jeżynowym – 38

## Deska wędlin

- Deska polskich, naturalnych wędlin z przysmakiem chrzanowym – 55  
*kiełbasa podsuszana, kiełbasa z mangalicy, kabanos, szynka z mangalicy*

## Deska ryb

- Deska polskich ryb wędzonych – 55  
*dorsz, sum, pstrąg*

## Polskie sery

- Wybór polskich serów zagrodowych z konfiturą – 55  
*Pieczona Rita, Koźlak, Frontiera Blue, Czarny bez*

## Dania wegetariańskie

- Marynowane, kiszone pomidory, granita i mus pomidorowy z serem Korycińskim– 38  
Sałatka z serem Pieczona Rita, czereśniami, bobem i prażonymi pestkami dyni–38  
Kurki z botwiną, borówką i musem z selera – 36

## Ryby

- Sandacz z musem z pietruszki i jabłek, patisonami, jusem z kaczki i kiszonym, zielonym pomidorem – 75

## Dania główne:

- Udo z perliczki z puree z żółtego kalafiora, żółtą cukinią, szpinakiem i borówkami – 72  
Łopatka z jagnięciny ze stekiem z brokuła, słonecznikiem, białą porzeczką i ogórkiem gruntowym – 74  
Golonka wieprzowa z młodymi ziemniakami, kurkami, bobem i czerwoną cebulą – 52  
Mostek wołowy z puree ziemniaczanym z wędzonym masłem, smażoną cukinią i marynowaną w kolendrze żółtą papryką– 58  
Policzek wołowy z pęczakiem szczawiowym, musem marchwiowym i młodymi marchewkami– 52  
Połędwica wołowa z pieczonym w rozmarynie ziemniakiem, fasolką szparagową, kwiatem cukinii, selerem i czarną porzeczką – 95

## Desery

- Kremowy sernik z owocami sezonowymi – 23  
Lody waniliowe z marynowanymi w rozmarynie wiśniami – 19  
Mus z białej czekolady z jogurtem lawendowym, borówkami i musem jeżynowym – 28



## 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/grapefruita – 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

## 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.*

