

ZIEŁONY 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 ze szpondrem, marchwią, ziemniakami i lubczykiem – 24

Krem z brukwi, dyni i rokitnika z serem Pieczona Rita i pistacjami – 24

Polewka ułańska – 24

Przystawki

Ślimaki w białym winie z lipą, werbeną cytrynową, pomarańczą i młodą cebulą – 44

Tatar wołowy z kandyzowanym żółtkiem, musztardą z pieczonym jabłkiem, opieńkami, kiszonym topinamburem i kiszonym ogórkiem – 39

Kacze języki w czerwonym winie z orzechem laskowym i żurawiną – 39

Pasztet cielęcy z konfiturą z kiszzonego ogórka i piklami – 32

Deska wędlin

Deska polskich, naturalnych wędlin z przysmakiem chrzanowym – 55
kiełbasa dojrzewająca i szynka dojrzewająca, kabanos, kiełbasa ze świni Puławskiej

Dania wegetariańskie

Kopytka dyniowe w bulionie grzybowym z fasolą Jaś, grzybami, jarmużem i palonym porem – 44

Gołąbki nadziewane grzybami, ziemniakami i orzechami włoskimi z sosem z palonej marchwi – 41

Sałatka z pieczonych warzyw korzeniowych z jarmużem, palonym i fermentowanym jabłkiem – 35

Ryby

Sandacz z kaszą jęczmienną, pistacjami, dynią i sosem z wędzonej siei – 75

Dania główne:

Comber z jelenia ze stekiem z buraka, musem buraczanym, serem Pijana Koza, żelem z róży i krokantem ze słonecznika – 120

Pierś z gęsi z gratin ziemniaczanym z orzechami włoskimi, żółtym kiszonym burakiem, musem z dyni i sosem z rokitnika – 85

Comber i marynowany schab z jagnięciny Uchuskiej z topinamburem, brukselką i kaszą gryczaną – 74

Przepiórki z czerwoną kiszoną kapustą, pasternakiem, skorzonera i żurawiną – 74

Ozorek cielęcy z zapiekanką ziemniaczaną z dynią, żelem z ogórka, tartym chrzanem i karmelizowaną marchewką – 59

Pierogi z białą kaszanką, bulionem z pieczonej cebuli i gruszką – 44

Desery

Kremowy sernik z owocami sezonowymi – 23

Szara Reneta w słonym karmelu z lodami z rokitnika i ciasteczkiem migdałowym – 23

Polskie sery

Wybór polskich serów zagrodowych z konfiturą – 55
Pieczona Rita, Niedźwiednik, Frontiera Blue, Winowajca



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

Sok pomidorowy - 12

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

Szałwia

Melisa

Rumianek

Mięta

Cydr:

Chyliczki Stary Sad 125ml/750ml – 12/60

Piwo

Browar Sulewski 500ml – 18

Pils

Lager

Marcowe

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.

