

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 kluskami kukurydzianymi, jarmużem i topinamburem – 22
Krem z pieczonych buraków z serem Pijana Koza i orzechami – 18
Czernina z pieczonym ziemniakiem i wiśniami – 24

Przystawki

- Grasica cielęca z czarną porzeczką i grzanką piernikową – 32
Tatar wołowy z kandyzowanym żółtkiem, musztardą z pieczonym jabłkiem, opieńkami, kiszonym topinamburem i kiszonym ogórkiem – 39
Cykoria z praliną z pestek dyni, serem Pieczona Rita i sosem pomarańczowym – 36
Paszтет cielęcy z piklami – 24
Kacze języki w czerwonym winie z orzechem laskowym i żurawiną – 39
Śledź bałtycki z musem z suszonej żurawiny i czerwonego wina z piklowaną czerwoną cebulą – 27

Deska wędlin

- Deska polskich, naturalnych wędlin z przysmakiem chrzanowym – 55
kielbasa dojrzewająca i szynka wędzona, kielbasa z dziczyzny, kabanosy ze Złotnickiej

Dania wegetariańskie

- Kopytka dyniowe w bulionie grzybowym z fasolą Jaś, grzybami, jarmużem i palonym porem – 44
Gołąbki nadziewane orkiszem z kiszonym żółtym burakiem i lubczykiem z sosem z dyni – 41
Żółty burak z koprem włoskim, grejpfrutem, musem z dyni, pistacją i chipssem z topinamburu – 35

Ryby

- Sandacz z pieczoną dynią i puree dyniowym, grzybami i pieczonym fenkułem – 75

Dania główne:

- Polędwica z daniela z gołąbkami nadziewanym orkiszem, topinamburem i jusem drobiowym – 105
Perliczka z jarmużem, puree z selera, boczniakiem królewskim i żurawiną – 72
Łopatka z jagnięciny Uchuskiej z topinamburem, brukselką i kaszą gryczaną – 74
Ozorek cielęcy z zapiekanką ziemniaczaną z dynią, żelem z ogórka, tartym chrzanem i karmelizowaną marchewką – 59
Schab ze świni złotnickiej marynowany w ziołach z pieczonym ziemniakiem, dynią i musem dyniowym – 49

Desery

- Kremowy sernik z owocami sezonowymi – 23
Korzenna gruszka z lodami waniliowymi i chipsem z topinambura – 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

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*
- Szałwia*
- Melisa*
- Rumianek*
- Mięta*

Piwo

Browar Sulewski 500ml – 18

- Pils*
- Lager*
- Marcowe*
- 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.

