

ZIEŁONY 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

Żurek z soplówkami, półgęskiem i pieczonym ziemniakiem – 26

Rosół z perliczki z kluskami kukurydzianymi, jarmużem i topinamburem – 22

Krem z pieczonych buraków z serem Pijana Koza i orzechami – 18

Przystawki

Ślimaki w białym winie z lipą, natką pietruszki, pomarańczą i młodą cebulą – 44

Tatar wołowy z musztardą z pieczonym jabłkiem, rydzami, kiszonym topinamburem i kiszonym ogórkiem – 39

Cykoria z praliną z pestek dyni, serem Pieczona Rita i sosem pomarańczowym – 36

Biała kielbasa z musem z pieczonej cebuli, suszonym jabłkiem i maślaną chałką – 35

Grasica cielęca z czarną porzeczką i grzanką piernikową – 32

Pasztet cielęcwołowy z piklami – 19

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 grzybami i ziemniakami z sosem z palonej marchwi – 41

Żółty burak z koprem włoskim, grejpfrutem, musem z dyni, pistacją i czipsem z topinamburu – 35

Ryby

Skrei z pieczoną dynią i puree dyniowym, grzybami i fenkułem – 75

Dania główne:

Polędwica z jelenia z zapiekanką z ziemniaków i marchwi, musem z marchwi, pieczoną i marynowaną marchwią – 120

Antrykot z jałowki z grzybami smażonymi z czosnkiem niedźwiedzim, musem z szarej renety i pieczonym jabłkiem – 110

Perliczka z jarmużem, puree z selera, boczniakiem królewskim i żurawiną – 72

Ozór cielęcy z topinamburem i brukselką – 59

Poliki wieprzowe z puree z topinamburu, czerwoną fasolą i karmelizowaną marchewką – 48

Schab ze świni złotnickiej marynowany w ziołach z pieczonym ziemniakiem, twarożkiem ziołowym, dynią i musem dyniowym – 49

Desery

Czekolada z pigwą, migdałami i żelem z róży – 26

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, Stary Giewont



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

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.

