

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

- Żurek z boczniakiem królewskim, półgęskim 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

- Grasica cielęca z czarną porzeczką i grzanką piernikową – 32
Tatar wołowy z musztardą z pieczonym jabłkiem, rydzami, kiszonym topinamburem i kiszonym ogórkiem – 39
Plastry polędwicy wołowej suszonej w pudrze grzybowym z boczniakiem królewskim i musztardą gruszkową – 38
Śledź marynowany w soku jabłkowym z musem z suszonej żurawiny i piklowaną czerwoną kapustą – 32
Kiszona czerwona kapusta z krokantem z pestek dyni i serem Pieczona Rita – 28
Paszтет cielęco-wołowy 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 z czosnkiem niedźwiedzim, grzybami i płatkami sera Stary Giewont – 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

- Jesiotr z kremową kaszą gryczaną, botwiną, burakiem karmelizowanym i czosnkiem niedźwiedzim – 75
Sieja z jarmużem, grzybami i żelem z cytryny – 60

Dania główne:

- Antrykot z jałowki z grzybami smażonymi z czosnkiem niedźwiedzim, musem z szarej renety i pieczonym jabłkiem – 110
Łopatka i schab z jagnięciny Uhruskiej zapiekanką ziemniaczaną, rabarborem i botwiną – 74
Ozór cielęcy z topinamburem i brukselką – 59
Schab ze świni złotnickiej marynowany w ziołach z pieczonym ziemniakiem, twarożkiem zielonym, topinamburem i musem z dyni – 49
Poliki wieprzowe z puree z topinamburu, czerwoną fasolą i karmelizowaną marchewką – 48
Udo z kaczki z puree z selera i jabłka, pieczoną kalarepą, rabarborem i dressingiem z botwiny – 47

Desery

- Czekolada z morelą, 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, Jura 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.

