



LUNCH

Pon - Pt
Mon - Fr

12:00 - 16:00

39/os

sieć/network: restauracja
hasło/password: ZielonoMi



Zapytaj obsługę, co może Ci dziś zaproponować. Aktualną ofertę możesz zawsze sprawdzić na FB: @zielonymdogorykrk
Ask the staff what they can offer you today. You can always check the current menu at our FB profile @zielonymdogorykrk

Witaj w Zielonym do Góry! Spróbuj jednej z naszych sezonowych propozycji, w których warzywa zawsze grają pierwsze skrzypce.
Welcome to Zielonym do Góry (Green Up)! Try one of our seasonal dishes, in which the vegetables are always the star.

MENU GŁÓWNE | codziennie
12:00 - 21:30

Przystawki

- Tatar z polędwicy wołowej | cebula biała | ogórek konserwowy | anchois | kapary marynowane | pieczarki | grzyby shimeji | musztarda dijon | pieczywo | masło ** 53
- Deska polskich specjałów | oscypek | ser koryciński z czarnuszką | ser rokpół | kiełbasa lisiecka | boczek wędzony | smalec | żurawina | miód | chrzan | ogórek kiszony | pieczywo ** 69
- Śledź z boczniaka | cebula | koperek | carpaccio z buraka | pumpernikiel 39

Zupy

- Bulion na gęsinie z lanym ciastem | lubczyk | warzywa korzenne 31
- Cebulowa zupa piwna | grzanka z serem cheddar 32
- Krem z topinamburu | orzechy włoskie | chipsy z jarmużu | oliwa truflowa 35

Salatki

- Salatka z grillowanym kozim serem | mix sałat | prażone nasiona dyni i słonecznika | burak pieczony | kolorowa marchewka | pomidorki koktajlowe | winegret miodowy 47
- Salatka Cezar | sałata rzymska | grillowany filet z kurczaka | grillowany boczek | pomidorki koktajlowe | parmezan | sos anchois | grzanki 47

danie wegetariańskie | danie wegańskie
**możliwość wymiany pieczywa na bezglutenowe

Dania główne

- Bigos wegański | kapusta kiszona | wegańska kiełbaska | śliwka wędzona | groch tuskany | grzyby suszone | boczniak | pieczywo 49
- Pierogi kresowe obsmażane | ziemniaki | natka pietruszki | cebula | ziołowa sałatka | chrupaący boczek
◦ wegan – smażone na oleju, bez boczku
◦ wege – smażone na maśle, bez boczku 39
- Schab z dzika w panierce | ziołowe purée ziemniaczane | kapusta zasmażana z kminkiem 68
- Grillowany filet z sandacza | salsa verde | kolorowa marchewka | soczewica czarna 69
- Tagliatelle nero | krewetki | ośmiorniczki baby | mule | szalotka | papryczka chili | natka pietruszki | sos winno-maślany 55
- Stek z polędwicy wołowej (200g) | sos korzenno-śliwkowy | ziemniak z ogniska 104
- Burger wołowy z antrykotu (200g) | bułka maślana | sałata rzymska | pomidor | ogórek konserwowy | konfitura z czerwonej cebuli | ser cheddar | sos belgijski | frytki domowe | sos do frytek 58
- Stek z selera | harissa | ziemniak z ogniska | duszony jarmuż z czosnkiem 44
- Kurczak faszerowany patée z wątróbki | purée z marchewki i batata | sos kurkowy | brkuł 54
- Crumble śliwkowe | kruchy spód | kruszonka | lody słony karmel 35
- Sernik baskijski z gorgonzolą | sos żurawinowy | bita śmietana 34
- Piernik | konfitura pomarańczowa z rumem | polewa kakaowa z likierem pomarańczowym | kwaśna śmietana 25

Desery

MAIN MENU | Mon - Sun
12:00 - 21:30

Appetizers

- Beef tenderloin tartare | white onion | pickled cucumber | anchois | capers | mushrooms | shimeji mushrooms | dijon mustard bread | butter ** 53
- A board of Polish specialities | oscypek | Korycin cheese with Black cumin | rokpół cheese | Lisiecka sausage | smoked bacon | lard | cranberry | honey | horseradish | pickled cucumber | bread ** 69
- Herring of oyster mushroom | onion | dill | beetroot carpaccio | pumpernickel 39

Soups

- Goose bouillon with pound cake | lovage | root vegetables 31
- Beer onion soup | cheddar cheese toast 32
- Cream of Jerusalem artichoke | walnuts | kale chips | truffle oil 35

Salads

- Salad with grilled goat's cheese | salad mix | roasted pumpkin and sunflower seeds | roasted beetroot | coloured carrots | cherry tomatoes | honey vinaigrette 47
- Caesar salad | romaine lettuce | grilled chicken fillet | grilled bacon | cherry tomatoes | parmesan | anchovy sauce | croutons 47

vegetarian dish | Vegan dish
**possibility to exchange bread for gluten free

Main courses

- Vegan bigos | sauerkraut | vegan sausage | smoked plum | shelled peas | dried mushrooms | oyster mushroom | bread 49
- Borderland fried dumplings | potatoes | parsley | onion | herb salad | crispy bacon
◦ vegan - fried in oil, without bacon
◦ vegetarian - fried in butter, no bacon 39
- Coated wild boar loin | herbed potato purée | sautéed cabbage with caraway seeds 68
- Grilled pikeperch fillet | salsa verde | coloured carrots | black lentils 69
- Tagliatelle nero | prawns | baby octopus | mussels | shallots | chilli peppers | parsley | wine and butter sauce 55
- Beef tenderloin steak (200g) | spicy and plum sauce | bon fire potato 104
- Beef entrée burger (200g) | buttered bun | romaine lettuce | tomato | pickle | red onion jam | cheddar cheese | Belgian sauce | home fries | sauce for fries 58
- Celery steak | harissa | bonfire potato | braised kale with garlic 44
- Chicken stuffed with liver patée | carrot and sweet potato purée | chanterelle sauce | broccoli 54

Desserts

- Plum crumble | crisp bottom | crumble | salted caramel ice cream 35
- Basque cheesecake with gorgonzola | cranberry sauce | whipped cream 34
- Gingerbread | orange jam with rum | cocoa glaze with orange liqueur | sour cream 25

zielonymdogorykrk



Obsługa nie jest wliczona w cenę. Przy grupach od 6 osób doliczamy serwis 10%. W grupach od 6 osób nie rozdzielamy rachunku.
Service fee or tips are not included. For groups more than 6 people we add 10% extra charge to the bill. For groups more than 6 people we do not split the bill.

@zielonymdogory





Herbata / Tea

Czarna / Black	14
Zielona / Green	14
Earl grey	14
Zielona jaśminowa / Green jasmine	14
Owocowa / Fruit	17
Herbata zimowa / Winter tea	19
anyż pomarańcza goździki cynamon	
miód syrop malinowy/imbirowy	
anise orange cloves cinnamon	
honey raspberry/ginger syrup	

Koktajle / Cocktails

Hugo (13.8%)	32
Prosecco syrop z czarnego bzu woda gazowana mięta	
Prosecco elderberry syrup sparkling water mint	
Mojito klasyczne Mojito Classic (12%)	29
Rum limonka cukier trzcinowy mięta woda gazowana	
Rum lime cane sugar mint sparkling water	
Mojito smakowe Flavoured Mojito (12%)	31
Rum purée (malina, truskawka, mango), limonka, cukier trzcinowy mięta woda gazowana	
Rum purée (raspberry, strawberry, mango), lime, cane sugar mint sparkling water	
Aperol Spritz (19%)	32
Aperol Prosecco woda gazowana plaster pomarańczy	
Aperol Prosecco sparkling water slice of orange	
Whiskey sour (16%)	33
Whiskey/Bourbon sok z cytryny cukier trzcinowy angostura białko	
Whiskey/Bourbon lemon juice cane sugar angostura protein	
Martini Fiero (9.2%)	29
Martini Fiero tonic	

Alkohole mocne
Spirits

Wódka / Vodka	40ml
Ogiński (40%)	16
Baczewski (40%)	18
Ostoya (40%)	20
Żubrówka Bison Grass (40%)	16
Whisky	40ml
Glenfiddich 12 (40%)	36
Glenlivet 12 (48%)	34
Ardbeg AN OA (46.6%)	48
Whisky&Bourbon	40ml
Jameson (40%)	21
Jack Daniels (48%)	22
Woodford Reserve (43.2%)	35

Wina grzane / Mulled wine

Kawa / Coffee

Espresso	9
Espresso doppio	12
Americano	14
Flat white	17
Cappuccino	14
Latte	15
Baileys coffee	26
Baileys espresso doppio śmietanka kakao	
Baileys espresso doppio cream cocoa	
Irish coffee Jameson espresso doppio	29
cukier trzcinowy śmietanka kakao	
cane sugar cream cocoa	
Orange freshpresso	19
espresso świeży sok z pomarańczy	
espresso fresh orange juice	
Espresso tonic	18
espresso tonic limonka	
espresso tonic lime	

Wina / Wine

Białe / White		
Hessenstein Riesling (11.5%)	24	119
Niemcy / German Rheingau		
Delle Venezie Pinot Grigio (11%)	22	109
Włochy Wenecja / Italy Venice		
Chemin De la Pinede Chardonnay (14%)	23	99
Francja / France Roussilion		
Bordeaux Sauvignon Blanc (12%)	27	139
Francja / France Bordeaux		
Chardonnay	19	79
bezalkoholowe / alcohol free		
Musujące&Różowe / Sparkling & Pink		
Prosecco Heart Extra Dry D.O.C. (11%)	23	109
Włochy Wenecja / Italy Venice		
CAVA Brut Rose Segura Viudas (12%)	24	119
Hiszpania Katalonia / Spain Catalonia		

Wino grzane czerwone / Red mulled wine	24
Pomarańcza goździki / Orange cloves	

Napoje zimne / Cold drinks

Woda cisowianka 0.3l / 0.7l	10 / 14
gazowana niegazowana / sparkling still	
Lemoniada klasyczna 0.3l / 1.0l	16 / 27
Classic lemonade	
Lemoniada smakowa 0.3l / 1.0l	17 / 29
Flavoured lemonade	
malina truskawka mango / raspberry strawberry mango	
Mojito 0% Classic 0.35l	17
Mojito 0% smakowe / flavoured 0.35l	19
malina truskawka mango / raspberry strawberry mango	
Świeżo wyciskany sok owocowy 0.3l	19
Freshly squeezed fruit juice	
pomarańcza grapefruit mix / orange grapefruit mix	
Sok owocowy / Fruit juice 0.25l	13
jabłko pomarańcza / apple orange	
Napoje gazowane / Sparkling drinks 0.25l	13
Coca-Cola Coca-Cola Zero Sprite Tonic Fanta	

Piwo / Beer

Piwo butelkowe / Bottled beer	
Litovel 0.5l	18
jasne (5%) / light (5%)	
Ciemne cytrynowe (4%) / dark lemon (4%)	
Radegast 10 0.5l (4.1%)	18
Holba Free 0% 0.5l	15
Miostaw IPA 0% 0.5l	17
Trzy Korony 0.33l (5.2%)	18
pszeniczne / wheat	
Cydr Miostawski 0.5l (4.5%)	18
półstodki jabłkowy / semi sweet apple	
Piwo lane / Draught beer	
Trzy Korony 0.3l / 0.5l	16/19
Marcowe (6%) / Pils (5%)	



150ml



750ml



150ml



750ml



150ml



500ml



750ml

Czerwone / Red			
Bove Montepulciano D'Abruzzo (13.5%)	22		109
Włochy Abruzja / Italy Abruzzo			
Lavisho Toscana Merlot (14.5%)	23		119
Włoch Toskania / Italy Tuscany			
Tarapaca Gran Reserva Cabernet Sauvignon	29		139
Chile Tarapaca (14%)			
Tarapaca Gran Reserva	29		139
Chile Tarapaca (14%)			
			
Wino domu / House wine	150ml	500ml	750ml
Białe / White Tarapaca (13%)	18	49	81
Chile Tarapaca			
Czerwone / Red Tarapaca (14%)	18	49	81
Chile Tarapaca			

zielonymdogorykrk



Nazwa podmiotu odpowiedzialnego oraz wykaz składników i gramatur wchodzących w skład naszych potraw i napojów (z uwzględnieniem substancji powodujących reakcje nietolerancji i/lub alergii) znajdują się u obsługi restauracji.
The name of the responsible party and a list of ingredients and weights included in our food and beverages (including substances that cause intolerance and/or allergy reactions) can be found with the restaurant staff.

Obsługa nie jest wliczona w cenę. Przy grupach od 6 osób doliczamy serwis 10%.W grupach od 6 osób nie rozdzielamy rachunku.
Service fee or tips are not included. For groups more than 6 people we add 10% extra charge to the bill. For groups more than 6 people we do not split the bill.

zielonymdogory

