



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 wołowy cebula biała ogórek konserwowy szprotka kapary grzyby shimeji musztarda dijon majonez lubczykowy masło pieczywo **	53
Deska greckich specjałów dolmadakia oliwki ser graviera ser feta kofty papryczki faszerowane serem rzepa arbuzowa sos tzatziki pita **	79
Hummus z ciecierzycy z suszonymi pomidorami granat marynowana czerwona cebula ogórek w sosie sojowym z sezamem rukola prażone płatki migdałów pita **	39

Zupy

Krem z kalafiora romanesco prażone płatki migdałów oliwa truflowa	32
Rosół z domowym makaronem marchewka baby zielony groszek oliwa ziołowa	31
Zupa z botwinki ziemniaki gotowane jajko na twardo śmietana koperek	32

Salatki

Revithosalata z serem feta* mix sałat ciecierzycza ogórek papryka cebula czerwona pomidor koperek sos ziołowy pita **	52
Salatka z filetem z kurczaka mix sałat winogrono pomidorki koktajlowe orzechy pekan parmezan sos orzechowy pieczywo **	52

danie wegetariańskie danie wegańskie
*możliwość wymiany sera na wegański **możliwość wymiany pieczywa na bezglutenowe

MAIN MENU

Mon - Sun
12:00 - 21:30

Appetizers

Beef tartare white onion pickled cucumber sprat capers butter pickled mushrooms shimeji mushrooms dijon mustard lovage mayonnaise bread **	53
Board of Greek specialty dolmadakia olives graviera cheese feta cheese kofta peppers stuffed with cheese watermelon turnip tzatziki sauce pita **	79
Chickpea hummus with sun-dried tomatoes pomegranate pickled red onion cucumber in soy sauce with sesame arugula roasted almond flakes pita **	39

Soups

Cream of cauliflower fried romanesco roasted almond flakes truffle oil	32
Broth with homemade noodles baby carrots green peas herbal olive oil	31
Beetroot soup boiled potatoes boiled egg cream dill	32

Salads

Revithosalata with feta cheese* mixed salad chickpeas cucumber pepper red onion tomato dill herb sauce pita **	52
Chicken fillet salad mixed salad grapes cherry tomatoes pecans parmesan cheese nut sauce bread **	52

vegetarian dish Vegan dish
*possibility to change to vegan cheese **possibility to change bread for gluten free



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 for 6 or more people we add 10% extra charge to the bill. For groups more than 6 people we do not split the bill.

Kanapki

Burger wołowy z antrykotu (200g) bułka maślana ** sałata pomidor ogórek marynowany marynowana czerwona cebula ser mimolette sos BBQ frytki domowe	61
Burger z grillowanym serem halloumi bułka maślana ** rukola ogórek marynowany burak pieczony pomidor marynowana czerwona cebula frytki domowe sos do frytek majonez truflowy	59
Burger z szarpaną wieprzowiną bułka maślana** marynowana czerwona cebula ogórek marynowany sos BBQ frytki domowe sos do frytek	54

Dania główne

Placki z cukinii i marchewki smażone boczniki mix sałat sos czosnkowy	47
Musaka mięso wieprzowo-wołowe ziemniak bakłażan ser graviera sos tzatziki	55
Stek z antrykotu (200g) sos bordelaise ziemniaki po parysku grillowane szparagi masło ziołowe	119
Zielone pierogi z ziemniakami i tofu cebulka smażona koperek śmietana wegańska	45
Filet z kurczaka supreme purée z fioletowych ziemniaków fasolka szparagowa po polsku sos estragonowy	59
Łosoś teriyaki w pergaminie dziki brokuł pomidorki koktajlowe cukinia ziemniak papryka masło koperkowe	74
Pappardelle z królikiem sos z białych warzyw i śmietany fasola edamame tymianek parmezan	59

Desery

Strudel z jabłkami i rabarbarem czerwona porzeczką sos waniliowy	34
Parfait jagodowe skyr owoce sezonowe ciasteczka amaretti	34
Sernik na zimno z francuską prażynką czekolada chili miód ziarna kakaowca owoce sezonowe	34

Sandwiches

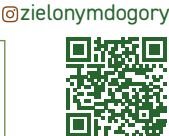
Beef entrée burger (200g) butter bun** lettuce tomato pickled cucumber pickled red onion mimolette cheese BBQ sauce homemade fries fries sauce	61
Burger with grilled halloumi cheese butter bun ** arugula pickled cucumber roasted beetroot tomato pickled red onion truffle mayonnaise homemade fries fries sauce	59
Pulled pork sandwich butter bun ** pickled red onion pickled cucumber BBQ sauce homemade fries fries sauce	54

Main courses

Zucchini and carrot pancakes fried oyster mushrooms mixed salad garlic sauce	47
Moussaka pork and beef meat potato eggplant tzatziki sauce graviera cheese	55
Entrecote steak (200g) Bordelaise sauce Parisian potatoes grilled asparagus herb butter	119
Green dumplings with potatoes and tofu fried onion dill vegan sour cream	45
Supreme chicken fillet purple potato purée Polish-style green beans tarragon sauce	59
Teriyaki salmon in parchment paper wild broccoli cherry tomatoes zucchini potato pepper dill butter	74
Pappardelle pasta with rabbit white vegetable-cream sauce edamame beans thyme parmesan cheese	59

Desserts

Apple and Rhubarb Strudel red currant vanilla sauce	34
Blueberry parfait skyr seasonal fruits amaretti cookies	34
Cold cheesecake with French crisps chocolate chili honey cocoa nibs seasonal fruits	34



Herbata / Tea

Czarna / Black	14
Zielona / Green	14
Earl grey	14
Zielona jaśminowa / Green jasmine	16
Owocowa / Fruit	17
Herbata mrożona / Iced tea	19
• Earl grey	
herbata sour syrop imbirowy	
tea sour ginger syrup	
• Jaśminowa / Jasmine	
herbata sour syrop z czarnego bzu	
tea sour elderflower syrup	

Koktajle / Cocktails 39,-

SPRING REMEDY 11,6%	
Jameson Ardbeg 10 y.o. syrop z agrestu syrop imbirowy sour	
Jameson Ardbeg 10 y.o. gooseberry syrup ginger syrup sour	
CURRENT BrUMBLE 13,13%	
Bacardi Carta Oro Chambord purée z czarnej porzeczki sour	
Bacardi Carta Oro Chambord blackcurrant purée sour	
LAVENDER BLOOM 3,75%	
Gordon's sour syrop lawendowy prosecco	
Gordon's sour lavender syrup prosecco	
RENO 9,3%	
Amaro Montenegro Lillet Blanc Aperitif sok pomarańczowy sour	
Amaro Montenegro Lillet Blanc Aperitif orange juice sour	
CHERRY MIRAGE SPRITZ 7,8%	
Pink Gin Likier lychee tonic berry wiśniówka	
Pink Gin Lychee Liqueur tonic berry Cherry Liqueur	
TOPAZ MAGIC TEA 8,4%	
Żubrówka Bison Grass limonka herbata owocowa sweet cynamon	
Żubrówka Bison Grass lime fruit tea sweet cinnamon	
APPLE & CINNAMON REFRESHER 11,4%	
Żubrówka Bison Grass sok jabłkowy cynamon mięta sweet	
Żubrówka Bison Grass apple juice cinnamon mint sweet	
ELDERFLOWER SUMMER BREEZE 11%	
Rum syrop czarny bez woda gazowana sour	
Rum elderflower syrup sparkling water sour	

Jeśli masz swój ulubiony klasyk, zapytaj obsługę o jego dostępność - chętnie go przygotujemy!
If you have a favourite classic, ask the staff about its availability - we'll be happy to prepare it!

Moktajle / Mocktails 27,-

GINGER TWILIGHT	
purée z czarnej porzeczki ginger beer sour	
blackcurrant purée ginger beer sour	
COBBLER TONIC	
syrop klonowy sok jabłko tonic	
maple syrup apple juice tonic	
PEAR GREY	
syrop gruszkowy sour napar z herbaty earl grey woda gazowana	
pear syrup sour earl grey tea infusion sparkling water	
MARTINI VIBRANTE TONIC	
Martini Vibrante tonic	

Kawa / Coffee

Espresso	10
Espresso doppio	13
Americano	15
Flat white	18
Cappuccino	15
Latte macchiato	16
Orange freshpresso	21
Espresso tonic	18
Mleko do wyboru	
bez laktozy 1,- sojowe 2,- owsiane 2,-	
Milk to choose from	
lactose-free 1,- soy 2,- oat 2,-	
Espresso extra shot 3,-	



Napoje zimne / Cold drinks

Woda cisowianka 0.3l / 0.7l	10 / 15
gazowana niegazowana / sparkling still	
Lemoniada / Lemonade 0.3l / 1.0l	
- Cytryna&Limonka / Lemon&Lime	17 / 33
- Mango&Marakuja / Mango&Passion fruit	19 / 36
- Malina&Porzeczka / Raspberry&Currant	19 / 36
Sok owocowy / Fruit juice 0.25l	13
jabłko pomarańcza / apple orange	
Napoje gazowane / Sparkling drinks 0.25l	14
Coca-Cola Coca-Cola Zero Sprite Tonic Fanta	

Piwo butelkowe Bottled Beer 0.5l



Regionalny browar rzemieślniczy
Regional craft brewery

Trzech Kumpi:	
• Lager 5.5%	26
• IPA 6.4%	26
• Weizen 5%	26
• Oaty 5.5%	26
• Gose Mango&Marakuja 4.9%	28
• Imperial Berliner Weisse Malina 5.1%	28
• IPA Unplugged B/A <0.5%	26
• Citrus APA Unplugged 0.0%	26

Wódka / vodka 40ml

Ogiński 40%	16
Baczewski 40%	18
Ostoya 40%	20
Żubrówka Bison Grass 40%	16

Whiskey / Bourbon 40ml

Jameson 40%	21
Jack Daniels 40%	22
Woodford Reserve 43.2%	35
Glenfiddich 12 40%	36
Glenlivet 12 40%	34
Ardbeg 10 YO 46%	48

Likiery / Liqueurs 40ml

Miodula Prezydencka 40%	33
Cointreau 40%	24
Baileys 17%	16
Malibu 18%	17
Jägermeister 35%	17
Kahlúa 16%	29
Chambord 16,5%	29

Piwo lane Draught beer



Trzy Korony 0.3l / 0.5l	20 / 24
Marcowe (6%) / Pils (5%)	

Tequila 40ml

Salitos Silver 38%	19
Rooster Rojo Blanco 38%	35
Rooster Rojo Reposado 38%	38

Gin 40ml

Gordon's 37,5%	16
Bombay Sapphire 40%	25
Hendrick's 41,4%	35
Gordon's Premium Pink Gin 37,5%	19

Rum 40ml

Bumbu Original 40%	37
Bacardi Carta Blanca 37.5%	16
Bacardi Carta Oro 37,5%	22

Aperitif / Bitter

Martini Rosso 100ml 14,4%	17
Martini Fiero 100ml 14,4%	17
Martini Bianco 100ml 14,4%	18
Lillet Blanc Aperitif 40ml 23%	17
Campari 40ml 25%	17
Amaro Montenegro 40ml 23%	23

Cognac / Brandy 40ml

Hennessy VS 40%	37
-----------------	----

