



LUNCH
Pon - Pt 12:00 - 16:00
Mon - Fr

44/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 wołowy | cebula biała | ogórek konserwowy | szprotka | kapary
grzyby shimeji | musztarda dijon | majonez lubczykowy | masło | pieczywo **

53
- Deska polskich specjałów | oscypek | ser koryciński z czarnuszką | korbacz
boczek pieczony | pasztet domowy | smalec z gęsi | chrzan | ogórek kiszony
brusznica | pieczywo **

77
- Bruschetta z chałki | pieczona dynia | grillowany kozi ser | prażone orzechy włoskie
rukola | granat | krem balsamiczny z owoców leśnych

41

Zupy

- Żurek | jajko poche | biała kietbasa | boczek wędzony | grzyby | purée
ziemniaczano-chrzanowe

32
- Rosół z domowym makaronem | marchewka baby | zielony groszek | oliwa ziołowa

31
- Francuska zupa cebulowa | tymianek | grzanki zapieczone z serem

29

Salatki

- Salatka z grillowanym kozim serem | pieczony burak | pomidorki koktajlowe
prażone orzechy pekan | sos winegret | pieczywo **

52
- Salatka z filetem z kurczaka | mix sałat | winogrono | pomidorki koktajlowe
orzechy pekan | parmezan | sos orzechowy | pieczywo **

52

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 camembert | bułka maślana ** | sałata | ogórek
marynowany | pieczony burak | sos chrzanowo-żurawinowy | frytki domowe
sos do frytek

57
- Burger z szarpaną wieprzowiną | bułka maślana ** | marynowana czerwona cebula
ogórek marynowany | sos BBQ | frytki domowe | sos do frytek

55

Dania główne

- Pieczona dynia | kasza pęczak | konfitowane pomidorki koktajlowe
prażone orzechy włoskie | sos żurawinowy

47
- Gołąbki z kapusty włoskiej | mięso wołowo-wieprzowe | ryż | sos grzybowy
chrust z pora

55
- Stek z antrykotu (250g) | ziemniaki tłuczone w mundurkach z koperkiem
karmelizowane marchewki | sos grzybowy

119
- Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem (9szt) | natka pietruszki | smażona cebula
lub boczek

45
- Filet z kurczaka supreme | smażona brukselka | purée ziemniaczano-dyniowe
sos rozmarynowy

59
- Grillowany filet z sandacza | smażona brukselka | purée ziemniaczano-dyniowe
sos maślano-porowy | chrust z pora

69
- Tagliatelle nero | krewetki | ośmiorniczki baby | mule | sos winno-maślany
natka pietruszki | szalotka | papryczka chili

62
- "Fuczki" placki z kiszonej kapusty z gulaszem z dzika
kolorowa papryka | grzyby leśne

69

Desery

- Ciasto marchewkowe | krem mascarpone-dynia | mus pomarańczowy z rumem
owoce sezonowe

32
- Suflet z białej czekolady | konfitura jeżynowa | lody pistacjowe | owoce sezonowe

36
- Jeżynowy Eton Mess | beza | krem ze skyru | owoce sezonowe

34

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

Appetizers

- Beef tartare | white onion | pickled cucumber | sprat | capers | butter | shimeji
mushrooms | dijon mustard | lovage mayonnaise | butter | bread **

53
- Board of Polish Specialities | „oscypek” smoked sheep’s cheese | Korycin cheese
with nigella seeds | korbacz cheese | roasted bacon | homemade pâté | goose lard
horseradish | pickled cucumber | lingonberry | bread **

77
- Challah Bruschetta | roasted pumpkin | grilled goat’s cheese | roasted walnuts
arugula | pomegranate | wild berry balsamic glaze

41

Soups

- Żurek – Traditional Polish Sour Rye Soup | poached egg | white sausage | smoked
bacon | mushrooms | potato and horseradish purée

32
- Broth with homemade noodles | baby carrots | green peas | herbal olive oil

31
- French Onion Soup | thyme | cheese-topped croutons

29

Salads

- Salad with Grilled Goat’s Cheese | roasted beetroot | cherry tomatoes
roasted pecans | vinaigrette | bread **

52
- Chicken fillet salad | mixed salad | grapes | cherry tomatoes | pecans
parmesan cheese | nut sauce | bread **

52

Sandwiches

- Beef entrée burger (200g) | butter bun ** | lettuce | tomato | pickled cucumber
pickled red onion | mimolette cheese | BBQ sauce | homemade fries | fries sauce

61
- Grilled Camembert Burger | butter bun ** | lettuce | pickled cucumber | roasted
beetroot | horseradish and cranberry sauce | homemade fries | fries sauce

57
- Pulled pork sandwich | butter bun ** | pickled red onion | pickled cucumber
BBQ sauce | homemade fries | fries sauce

55

Main courses

- Roasted Pumpkin | pearl barley | confit cherry tomatoes | roasted walnuts
cranberry sauce

47
- Savoy Cabbage Rolls | beef and pork filling | rice | mushroom sauce | crispy leek

55
- Ribeye Steak (250g) | crushed skin-on potatoes with dill | caramelised carrots
mushroom sauce

119
- Buckwheat and Cottage Cheese Pierogi (9 pcs.) | parsley | fried onion or bacon

45
- Supreme chicken fillet | fried brussels sprouts | potato and pumpkin purée
rosemary sauce

59
- Grilled Pike-Perch Fillet | fried brussels sprouts | potato and pumpkin purée
butter and leek sauce | crispy leek

69
- Tagliatelle Nero | shrimps | baby octopus | mussels | white wine and butter sauce
parsley | shallot | chilli

62
- "Fuczki" – Sauerkraut Pancakes with Wild Boar Goulash | mixed peppers
wild mushrooms

69

Desserts

- Carrot Cake | mascarpone and pumpkin cream | orange and rum mousse
seasonal fruit

32
- White Chocolate Soufflé | blackberry confiture | pistachio ice cream | seasonal fruit

36
- Blackberry Eton Mess | meringue | skyr cream | seasonal fruit

34



Herbata / Tea

Czarna / Black	14
Zielona / Green	14
Earl grey	14
Zielona jaśminowa / Green jasmine	16
Owocowa / Fruit	17
Rozgrzewająca herbata Warming tea	19
• Herbata z czerwonych owoców	
Red fruit tea	
maliny pomarańcza z goździkami syrop malinowy miód	
raspberries orange with cloves honey	
• Herbata biała z aromatem gruszki	
White tea with pear aroma	
gruszka syrop waniliowy cynamon miód	
pear vanilla syrup cinnamon honey	

Koktajle / Cocktails 39,-

WINTER MULE 7.27%
Wódka sok żurawinowy sok z limonki piwo imbirowe
Vodka cranberry juice lime juice ginger beer
APPLE SOUR 10.37%
Jack Daniels Fire apple syrop lemon juice egg white
Jack Daniels Fire apple syrop lemon juice egg white
BACON FASHIONED 19.28%
Jack Daniels infuzowany boczkiem syrop klonowy angostura
Jack Daniels infused with bacon maple syrup angostura
VANILLA ICE 17.87%
Wódka ICE syrop waniliowy sour prosecco
ICE vodka vanilla syrup sour prosecco
CHERRY MIRAGE SPRITZ 7,8%
Pink Gin Likier lychee tonic berry wiśniówka
Pink Gin Lychee Liqueur tonic berry Cherry Liqueur
VELVET ALMOND 10.07%
Baileys Kahlúa Malibu mleko
Baileys Kahlúa Malibu milk
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
APPLE GINGER LEMONADE
sok jabłkowy syrop imbirowy sok z limonki jabłko imbir
apple juice ginger syrup lime juice apple ginger
PEAR GREY
syrop gruszkowy sour napar z herbaty earl grey woda gazowana
pear syrup sour earl grey tea infusion sparkling water
CRANBERRY FIZZ
sok żurawinowy syrop z czarnego bzu woda gazowana sour pomarańcza
cranberry juice elderflower syrup sparkling water sour orange

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
- Gruszka&Brzoskwinia / Pear&Peach	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
-----------------	----

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.

