



Zapraszamy swoich gości w
niepowtarzalną podróż, w kierunku
zrównoważonej kuchni,
podstawą której są produkty lokalne.
Tworzymy to miejsce kierując się
wartościami, takimi jak:
odpowiedzialność społeczna,
ekologia, less waste i odnawianie
zasobów świata.

ZAPRASZAMY

GreenTable
by VEOLIA

WNĘTRZE

GreenTable to nie tylko bistro, ale także wszechstronna przestrzeń idealna na różnorodne wydarzenia, webinaria i warsztaty.

Posiadamy odpowiednią infrastrukturę aby przygotować dla Ciebie kameralne spotkanie biznesowe, prezentację lub spotkanie w gronie przyjaciół i najbliższych.

Dysponujemy możliwością oddzielenia części lokalu z osobnym wejściem zapewniającą intymność podczas spotkań.

Cała przestrzeń wyposażona w sprzęt AV umożliwia przeprowadzenie wielu prezentacji i spotkań. Posiadamy bezcieniowy projektor z greenwall oraz system oddzielnych stref nagłośnienia z bezszumowym sufitowym mikrofonem centralnym. Stałe połączenie internetowe światłowodem i Smart TV.

W lokalu jest system inteligentnego oświetlenia umożliwiającego dopasowanie natężenia do pory dnia. Używamy lamp model 2065, Gino Sarfal z recyklingowanego metakrylatu. To nie tylko sposób na "dobre światło", ale także wyraz naszego zobowiązania do zrównoważonego rozwoju.

Kładziemy ogromny nacisk na każdy detal, zarówno jeśli chodzi o wystrój, jak i funkcjonalność. Prezentujemy meble od światowych ikon designu, takich jak LaBenda, Kaschkasch DE, Pedrali R&D, Lime StudioIT czy YONOH ES. Nasze kanapy i krzesła są obite Kirby Design 100% Recycled Polyester Tkanina wykonana w 100% z przetworzonej przędzy poliestrowej PET, wyprodukowanej z zużytych plastikowych butelek. Wnętrze dopeniają dodatki jak Stolik Bit Cone od Normann Copenhagen Jego pixelowana powierzchnia wykonana z 100% recyklingowanego plastiku czy niezwykle krzesło EVO-C które powstało z innowacyjnej współpracy marki Vitra i projektanta Jaspera Morrisona.

4NATURE SYSTEM to nasza ZIELONA ŚCIANA. Moduły 4Nature System jest bazą do życia żywej roślinności: ogrodów wertykalnych. Nasza wersja modułów zielonych w GreenTable jest z certyfikatem trudnopalności B-s3-d0 oraz w 99% nadają się do ponownego przetworzenia.

GreenTable
by VEOLIA

WEJŚCIE DO GREENTABLE BISTRO

Lokal dysponuje 3 oddzielnymi wejściami :

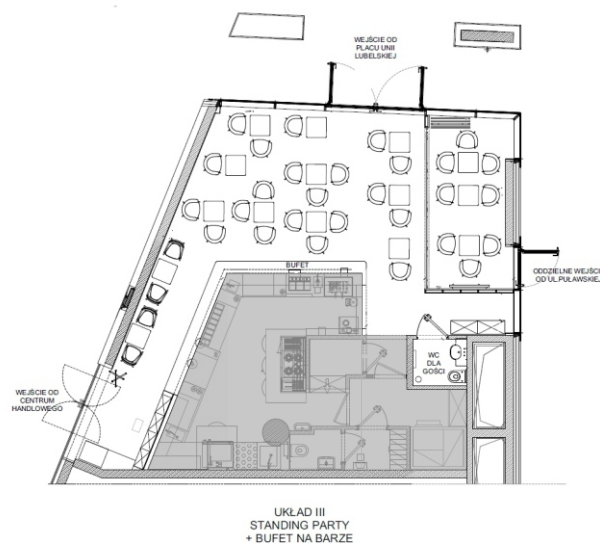
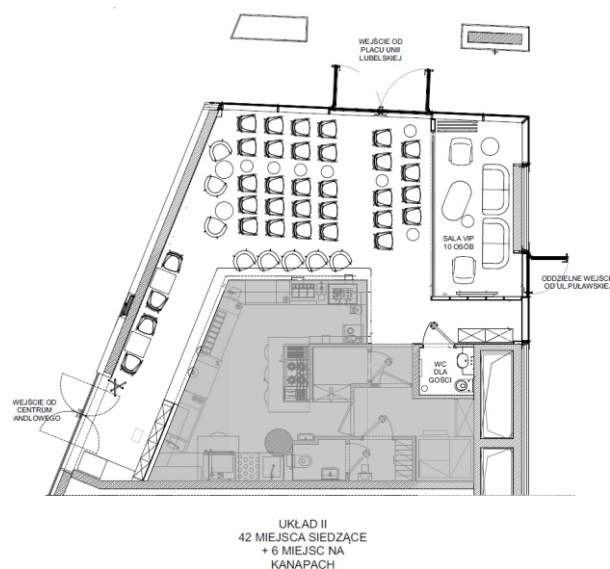
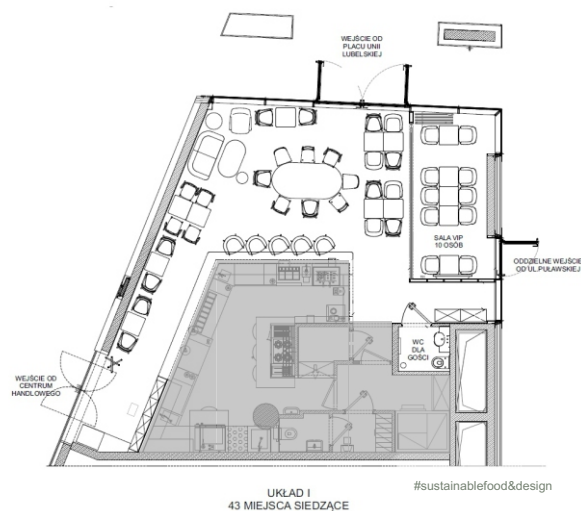
- wejście od Centrum handlowego Plac Unii Lubelskiej,
- wejście (główne) z szerokimi drzwiami dwuskrzydłowymi od ul. Boya-Żelenskiego,
- bezpośrednio wchodzące do części VIP.

Goście mogą wejść bez przechodzenia przez całe Bistro od ul. Puławskiej.

PARKING

W Centrum Handlowym Plac Unii jest podziemny parking płatny : 6 zł / h na poziomie -2 dostępny dla gości.

Bazujemy na 3 układach pokazujących elastyczność pomieszczenia.
Do sali można wejść oddzielnymi drzwiami od ul. Puławskiej. Pomieści 10 - 12 osób na siedząco.



GreenTable
by VEOLIA

SERWIS

CO SERWUJEMY

Działamy według filozofii farm to table. W naszych daniach oraz napojach staramy się zawierać składniki dostępne od lokalnych producentów, szanujących ekosystem i respektujących zrównoważony rozwój świata. W naszym menu znajdziesz dużo sezonowości i świeżości.

Nie komplikujemy dań, staramy się zawsze wydobyć z produktów jak najwięcej smaku i wartości odżywczych.

Trzymamy się zasady "sustainable food and design", gdzie każda potrawa łączy w sobie estetykę z odpowiedzialnością. Jesteśmy elastyczni i przygotujemy propozycję dopasowaną do potrzeb.

Nasze miejsce dysponuje jedyną możliwością „jedzenia z podłogi”. Pozostałości Lastryko oddaliśmy do kamieniarzy i zrobiliśmy z nich talerze i podkładki na których teraz serwujemy posiłki.

Korzystamy z porcelany RAK i ceramiki oparta na innowacyjnej glinie ceramicznej "RECYCLAY". Producent wykorzystuje sposób przetwarzania zanieczyszczonych wód przemysłowych, co pozwala na oczyszczenie wody i odzyskanie mineralnej materii do produkcji ceramiki.

Kawę od PRASKA Palarnia zaserwujemy w Kubkach Repulp z owoców pomarańczy – biodegradowalnych i wykonanych z surowców odnawialnych oraz z zastawy wykonanej z fusów kaw oraz żywicy polimerowej uzyskiwanej z manioku, pszenicy i buraków Biofee.

Nasza karta win opiera się na bazie win organicznych i naturalnych które zaserwujemy w kieliszkach Zwiegel Glass Tritan®. Kryształ Zwiegel pozbawione są całkowicie toksycznych substancji, takich jak ołów czy bar.

ZAPRASZAMY DO NASZEJ KUCHNI

GreenTable
by VEOLIA

ŚNIADANIE

SET MENU

140 PLN netto /
osoba

podziel się

Tartinki / monoporcje

Gryczanka / mleko kokosowe / ananas /
miód gryczany

Croque Madame / szynka / beszamel /
gruyere

Avocado bowl / dziki brokuł / pikle /
humus truflowy / kiełki rzodkiewki

Sezonowe owoce (patery)

Selekcja słodkich wypieków (patery)

napoje

Woda w karafkach gaz / niegaz w stół

napoje :

kawa , herbata, napary, soki a'la cart.

GreenTable
by  VEOLIA

SET MENU

240 PLN netto /
osoba

podziel się

Papryczki padron / oliwa chili / wędzony
Aldon

Tatar wołowy / Majonez chrzanowy /
żółtko

Grillowany ser kozi pleśniowy / ketchup
paprykowy / sałata z buraków

Chlebek naan / hummus truflowy / świeże
zioła

Gravlax / maślanka / pikle / koperek

wybierz

Dorada / masło miso / soliród / bonito

Flat iron / sos Café de Paris / fondant
ziemniaczany

Makaron truflowy / straciatella / orzechy
laskowe / krwawnik

a na koniec

Panna cotta na maślanie / kruszonka /
purre owocowe

GreenTable
by  VEOLIA

SET MENU

280 PLN netto/
osoba

podziel się

Chipsy truflowe

Oliwki gordal / salsa verde / grejpfrut

Tatar wołowy / majonez chrzanowy /
żółtko

Pate drobiowe / pesto orzechowo -
truflowe / gruszka konferencja / radicchio

Burrata / grillowana papryka / salsa Verde
/ chlebek naan

Tatar z troci / majonez z czarnego czosnku
/ sałatka z kopru włoskiego

wybierz

Polędwica wołowa / mangolt / sos maślano
- truflowy / ziemniaki cocotte

Dorsz / zielone warzywa / beurre blanc /
ikra / owoce morza

Risotto / puree z cukinii / pikle /
musztardowiec / parmezan

a na koniec

Sernik kasztanowy / karmel miso / pistacje

GreenTable
by  VEOLIA

SET MENU

240 PLN netto /
osoba

podziel się

Baba ganoush / piklowany ogórek / flam /
kolendra

Tatar z pomidora / ponzu / suszony
pomidor / vegan feta /

Grillowane oliwki / salsa verde

Smażony kalafior / humus truflowy /
piklowana dynia / kolendra

Panisse / majonez lubczykowy / zatar /
grillowana cytryna

Grillowane papryczki padron /
wędzona maldon

wybierz

Kofta z kaszy gryczanej z curry / wędzone
tofu / sałata rzymska / majonez chrzanowy

Kuskus izraelski / chips z jarmużu /
majonez dyniowy / pestki dyni

Grillowana kapusta / sos chimichurri /
kiełki rzodkiewki / orzechy laskowe

wybierz

Pudding chia / posypka kokosowa /
marakuja

Sałatka owocowa / ciastka owsiane /
nutella z czerwonej fasoli



GreenTable
by VEOLIA

SET MENU

100 PLN netto/
osoba

finger food

Tatar wołowy / majonez chrzanowy /
ponzu / kiełki rzodkiewki

Bagietka korzenna / wędzony łosoś /
labneh / koperek

Oliwka gordal / grejpfrut / pesto bazyliowe

Mozarella / pesto orzechowo truflowe /
pieczony burak

Krewetka / salsa mango / majonez
chipotle / kolendra

Arancini z groszkiem / mayo truflowe /
ziółka

Panna cotta/ coulis owocowe/ posypka
kokosowa

Mus czekoladowy/ krem mascarpone/
orzechy w syropie/ wędzona sól maldon

każde dodatkowe pozycję fingerfood
należy liczyć 10 pln netto za osobę.



GreenTable
by VEOLIA

SET MENU

210 PLN netto/ osoba

zupa

Krem z białych warzyw / chrust z pora / grzanki

Oliwki gordal / salsa verde / grejfrut

Arancini z chorizo / majonez chipotle / świeże zioła

Hummus dyniowy / tost / orzechy / piklowana dynia

Krokiety z kaczki / sos hoisin / kietki groszku

Krewetka / sałatka azjatycka / chips krewetkowy

bufet

Kurczak Supreme / jus gras / groszek cukrowy

Dorada / sos masło miso / soliród / baby szpinak

Dodatki :

Opiekane ziemniaczki / rozmaryn

Mix sałat / domowe pikle / house dressing

finger food desery

Brownie czekoladowe / rokitnik / krem mascarpone

Panna cotta / coulis owocowe / kruszonka

SET MENU

250 PLN netto / osoba

zupa

Krem z pieczonej papryki / kolendra /
kwaśna śmietana

Tatar wołowy / majonez chrzanowy /
bagietka korzenna / chips z topinamburu

Hummus truflowy / brioche / orzechy
nerkowca / szczawik zajęczy

Paté drobiowe / sos hoisin / grillowana
focaccia / chips z jarmużu

Burrata / salsa verde / pieczony burak

Tatar z troci / tarteletka / ikra / grillowane
nori / piklowany ogórek

bufet

Pork chop / masło Café de Paris / dziki
brokuł

Dorsz / sos amerykański / mangold

Dodatki :

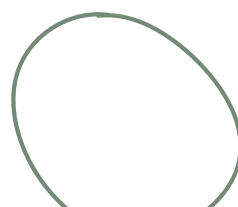
Puree truflowe / szczypiorek

Grillowane warzywa / pesto bazyliowe /
orzechy

finger food desery

Mus czekoladowy / krem mascarpone /
orzechy w karmelu / wędzona maldon

Paris brest / krem orzechowy / migdały





GreenTable
by  VEOLIA

open bar

4h

6h

variant I

99,-

139,-

softy

woda / lemoniada / kawa /
herbata / napar

wino

białe / czerwone

variant II

139,-

189,-

softy

woda / lemoniada / kawa /
herbata / napar

wino

białe / czerwone

wódka

whisky

variant III

189,-

269,-

softy

woda / lemoniada / kawa /
herbata / napar

wino

białe / czerwone

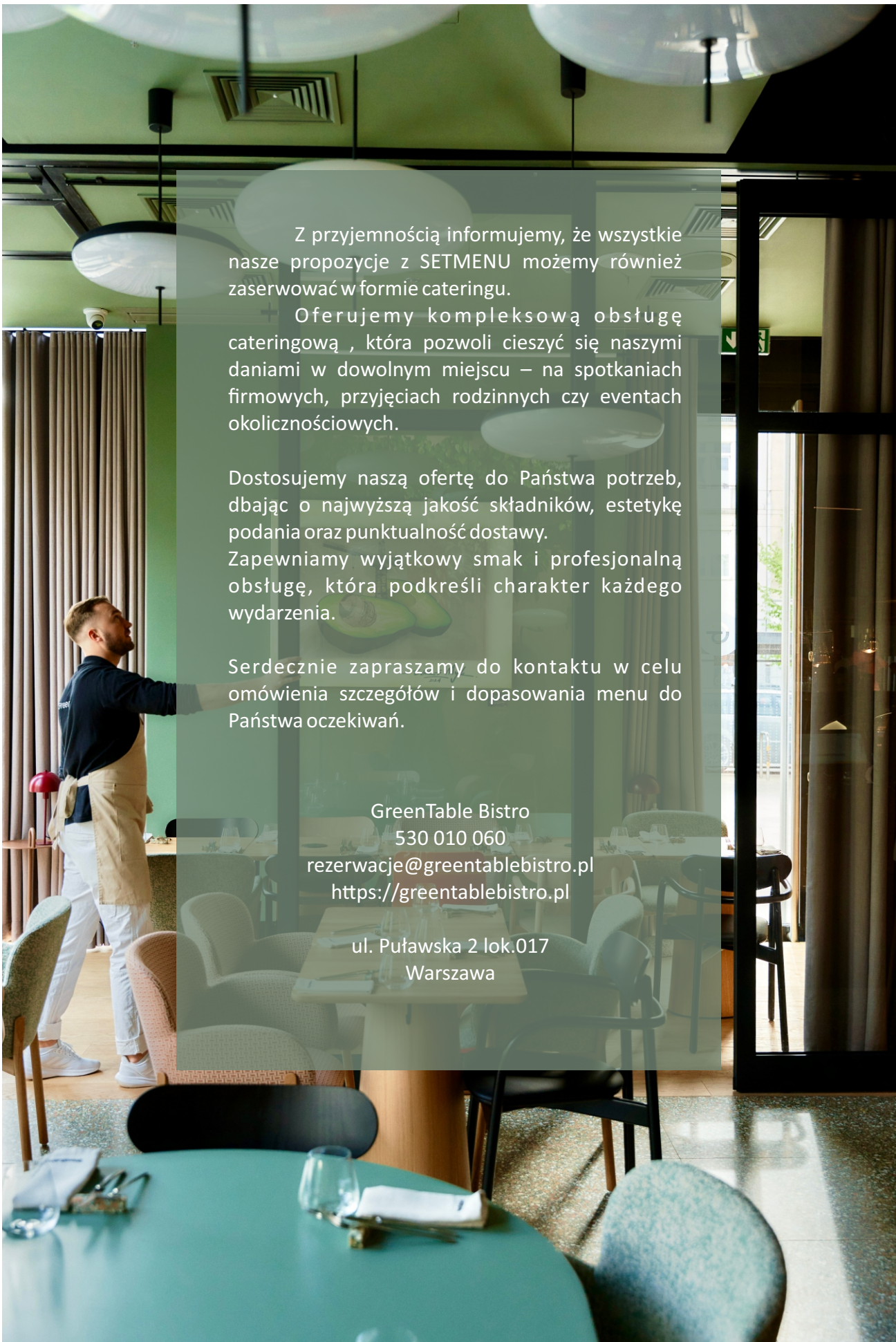
wódka

whisky

gin

aperol

+ koktajle na podanych
alkoholach



Z przyjemnością informujemy, że wszystkie nasze propozycje z SETMENU możemy również zaserwować w formie cateringu.

Oferujemy kompleksową obsługę cateringową, która pozwoli cieszyć się naszymi daniami w dowolnym miejscu – na spotkaniach firmowych, przyjęciach rodzinnych czy eventach okolicznościowych.

Dostosujemy naszą ofertę do Państwa potrzeb, dbając o najwyższą jakość składników, estetykę podania oraz punktualność dostawy. Zapewniamy wyjątkowy smak i profesjonalną obsługę, która podkreśli charakter każdego wydarzenia.

Serdecznie zapraszamy do kontaktu w celu omówienia szczegółów i dopasowania menu do Państwa oczekiwań.

GreenTable Bistro
530 010 060
rezerwacje@greentablebistro.pl
<https://greentablebistro.pl>

ul. Puławska 2 lok.017
Warszawa