



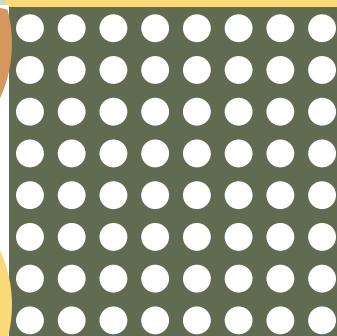
Zapraszamy swoich gości w niepowtarzalną podróż, w kierunku zrównoważonej kuchni, podstawą której są produkty lokalne. Tworzymy to miejsce kierując się wartościami, takimi jak: odpowiedzialność społeczna, ekologia, less waste i odnawianie zasobów świata.

ZAPRASZAMY



GreenTable

by VEOLIA



SET MENU

240 PLN netto /  
osoba

**podziel się**

Papryczki padron / oliwa chilli / wędzony  
maldon

Tatar wołowy / chips z topinamburu /  
majonez chrzanowy / żółtko

Straciatella / rukiew wodna / anchois /  
migdały / suszone pomidorki

Pasta jajeczna / majonez miso / nori / ikra  
/ zatar

Roladki z łososia / szpinak / mus  
chrzanowy / koperek

**wyberz**

Dorsz / mangolt / sos maślany / chrust z  
pora / soliród

Noga z kaczki / młoda kapusta / ziemniak  
francuski / sos pieprzowy

Risotto / puree z czerwonej kapusty /  
grillowana marchewka / parmezan

**a na koniec**

Crema brule / sorbet malinowy /  
kruszonka



GreenTable

by VEOLIA

SET MENU

290 PLN netto /  
osoba

**podziel się**

Chipsy truflowe / oliwa truflowa

Oliwki gordal / salsa verde / greifrut

Tatar wołowy / chips z topinamburu /  
majonez chrzanowy / żółtko

Gravlax w burakach / maślanka / ikra /  
koperek

Nóżki / piklowana marchewka / chrzan /  
grzybki shimeji

Hummus grzybowy / chlebek naan /  
czosnek niedźwiedzi / musztardowiec

**wyberz**

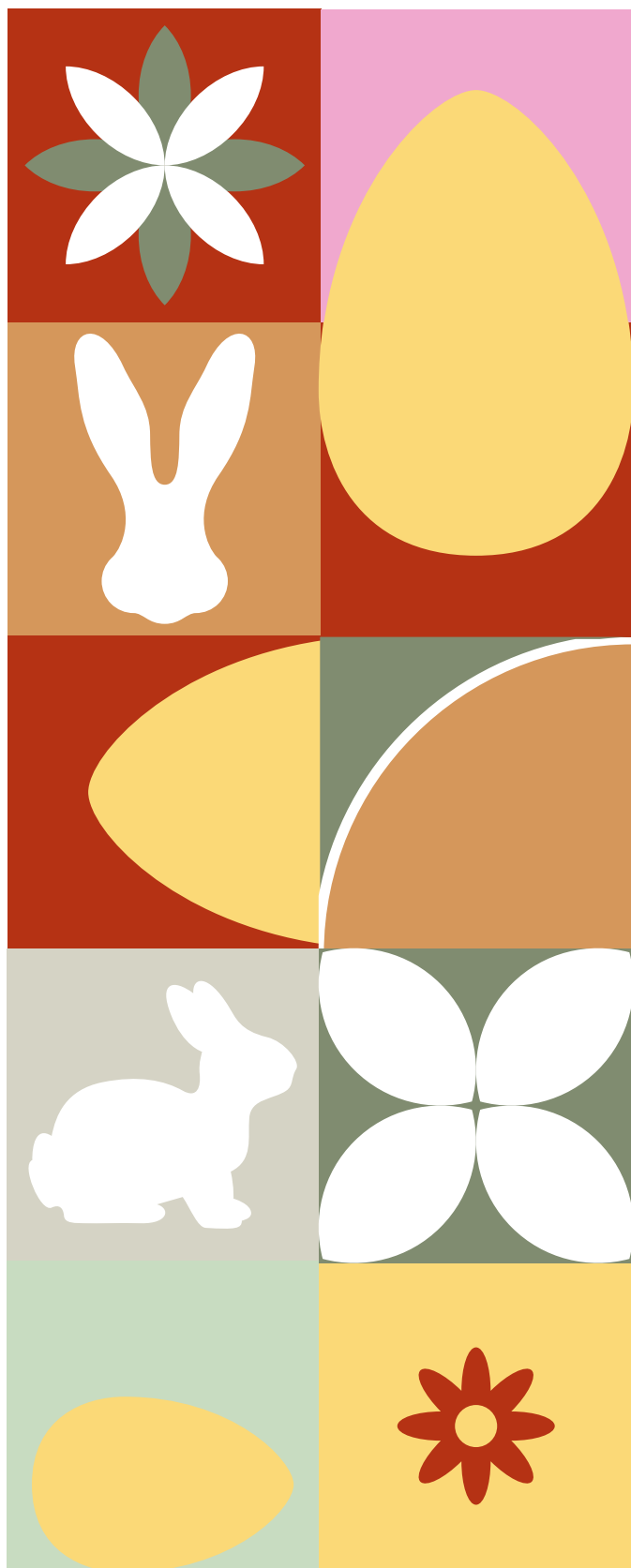
Policzek wołowy / puree ziemniaczano /  
chrzanowe / palone jabłko / szparagi

Ravioli z krewetkami / mule / sos ze  
skorupiaków / soliród shiso

Risotto / ser taleggio / pesto z czosnku  
niedźwiedziego / orzechy nerkowca

**a na koniec**

Fondant czekoladowy / lody waniliowe /  
kruszonka



GreenTable

by VEOLIA



BUFET

189 PLN netto /  
osoba

bufet

Śledź litewski / jabłko grany Smith /  
kwaśna śmietana

Pasta jajeczna / masło miso / nori / ikra /  
koperek

Cromesquis z kaczka / sos hoisin / orzechy  
nerkowca

Nózki / piklowana marchewka / chrzan

Hummus truflowy / pesto z czosnku  
niedźwiedziego / orzechy nerkowca

zupa

Żurek na zakwasie / biała kiełbasa / jajko

dania główne

Noga kaczki w cytrusach / sos pieprzowy /  
palone jabłko

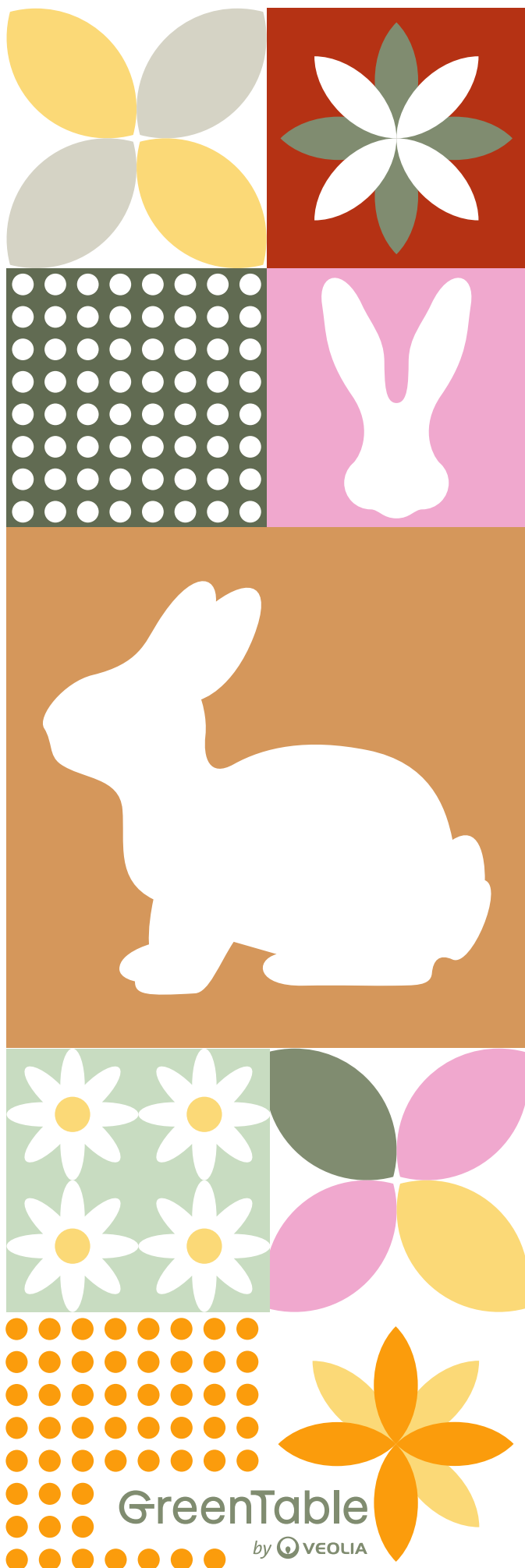
Kopytka / sos smardzowy / bułka tarta /  
pikle

Łosoś / sos koperkowy / szpinak / rukiew  
wodna

desery finger food

Brownie z czekoladowe z kandyzowaną  
pomarańczą / żurawina / bita śmietana

Prażone jabłka w cynamonie / kruszonka



GreenTable

by VEOLIA

## MENU NA WYNOS

Focaccia 400 gr.	20 zł
Chleb ze śliwką 500 gr.	25 zł
Pasta jajeczna / nori / ikra z pstrągą / zatar / majonez achois	34 zł
Żurek na zakwasie / biała kiełbasa	68 zł
Pasztet z dziczyzny z żurawiną	125 zł
Śledź litewski / jabłko grany Smith / śmietana 100 gr. (200 gr. słoik)	33 zł
Makowiec / kandyzowana pomarańcz 800 gr.	110 zł
Masełko miso 200 gr.	29 zł
Ćwiakła z chrzanem 100 gr. ( 200 gr. słoik)	12 zł
Majonez ostrygowy 100 gr. (200 gr. słoik)	23 zł

Zamówienia prosimy zgłaszać :  
telefonicznie : +48 530 010 060  
email : [rezerwacje@greentablebistro.pl](mailto:rezerwacje@greentablebistro.pl)  
lub bezpośrednio w lokalu GreenTable  
ul.Puławska 2, 02-566 Warszawa

Zamówienia przyjmujemy do 11.04.2025 r.  
Odbiór zamówień 18.04.2025 r.  
W przypadku innego terminu odbioru  
zapraszamy do kontaktu.

Zapraszamy

