



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

220 PLN netto /
osoba

wyberz

Krem z grzybów / ser bursztyn /
szczypiorek / oliwa truflowa

Barszcz czerwony / majeranek / uszka z grzybami

podziel się

Tatar wołowy / ketchup grzybowy /
skóra wieprzowa / pikle

Pierogi z kapustą i grzybami / karmelizowana
cebulka / świeże zioła

Carpaccio z przegrzebek / cytrusy /
ikra z pstrąga / chips ryżowy

wyberz

Risotto grzybowe / groszek cukrowy / orzechy /
piklowane shitake

Noga z kaczki / puree ziemniaczane / sos
pieprzowy / cykorja

Dorada / ziemniaki francuskie / sos cytrynowy /
koperek

wyberz

Sernik baskijski / kwaśna śmietana / owoce

Fondant czekoladowy / coulis owocowe /
lody waniliowe / kruszonka



SET MENU

290 PLN netto /
osoba

wybierz

Krem z grzybów / ser bursztyn / szczypiorek /
oliwa truflowa

Barszcz czerwony / majeranek / uszka z grzybami

podziel się

Ceviche z tuńczyka w soku z buraka / piklowana
cebulka / soliród

Grillowane warzywa korzenne / majonez
orzechowy / piklowana kalarepa / orzechy

Tatar wołowy / ketchup grzybowy / skóra
wieprzowa / pikle

Pierogi z kapustą i grzybami / karmelizowana
cebulka / świeże zioła

Burrata / pesto orzechowo truflowe / radicchio /
gruszka konferencja

wybierz

Risotto dyniowe / piklowana cukinia / kruszonka
amaretti / pestki dyni / gorgonzola

Polędwica wołowa / szpinak / puree
ziemniaczane / sos Madera / dziki brokuł

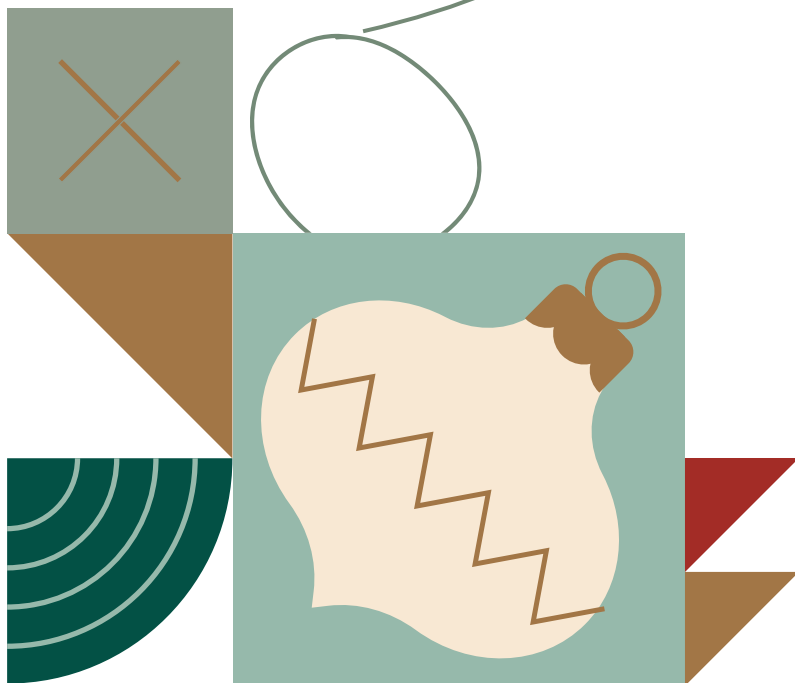
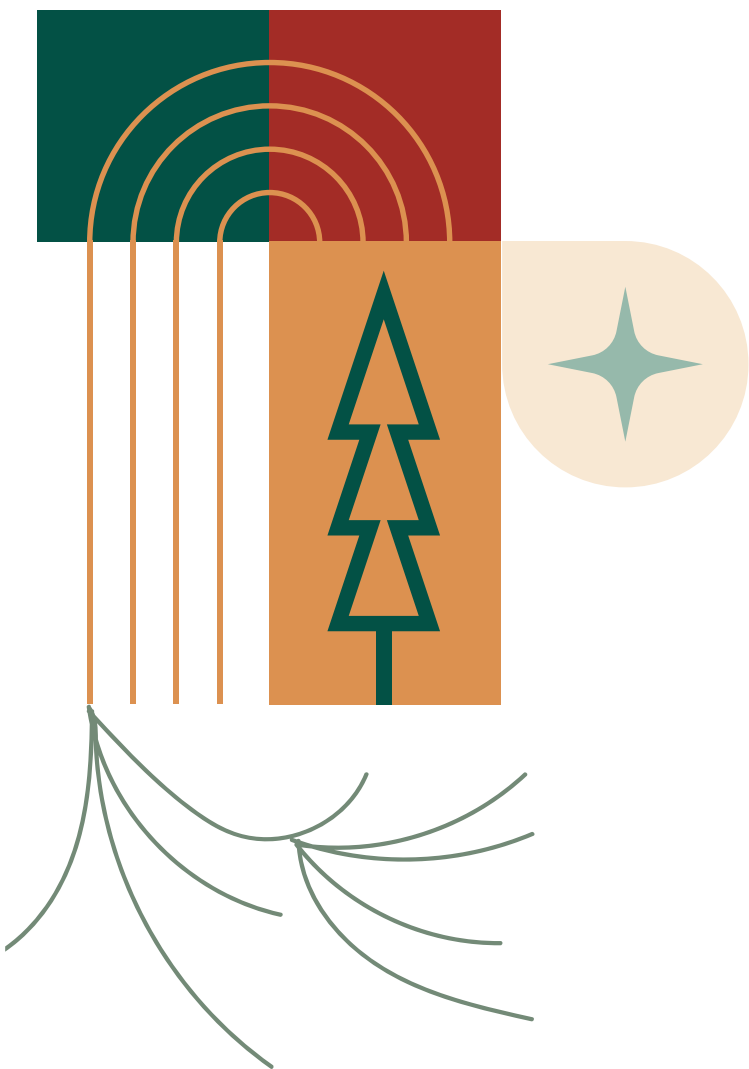
Dorada z grilla / muhamara / grillowane warzywa
/ salsa Verde

Mieszane sałaty / dresing kalamansi / pikle

wybierz

Sernik baskijski / kwaśna śmietana / owoce

Fondant czekoladowy / ckoulis owocowe / lody
waniliowe / kruszonka





BUFET

180 PLN netto /
osoba

podziel się

Tatar wołowy / mini muffin / majonez grzybowy /
pikle

Pâté drobiowe / sos śliwkowy / chips z jarmużu /
domowe brioche / orzechy nerkowca

Arancchini grzybowe / majonez truflowy /
parmezan / zioła

Hummus dyniowy / straciatella / pestki dyni /
piklowana cukinia

Tatar ze śledzia / ziemniak z ogniska / piklowana
cebulka / ikra

zupa

Krem z grzybów / ser bursztyn / szczypiorek

ciepłe

Noga z kaczki w cytrusach / sos żurawinowy /
pieczone jabłko / jarmuż

Krokiety z kapusta i grzybami / sos grzybowy /
koperek

Domowe kopytka / vege feta / palone masło /
bułka tarta

słodkie finger food

Brownie czekoladowe / kandyzowana pomarańcz
Żurawina / krem mascarpone

Prażone jabłka w cynamonie / kruszonka



BUFET

230 PLN netto /
osoba

podziel się

Tatar wołowy / mini muffin /
majonez grzybowy / pikle

Pâté drobiowe / sos śliwkowy / chips z jarmużu /
domowe brioche / orzechy nerkowca

Arancchini grzybowe / majonez truflowy /
parmezan / zioła

Hummus dyniowy / straciatella /
pestki dyni / piklowana cukinia

Tatar ze śledzia / ziemniak z ogniska /
piklowana cebulka / ikra

zupa

Barszcz czerwony / uszka z kapusta i grzybami /
majeranek

ciepłe

Pierś z kaczki / sos żurawinowy / puntarelle

Dorada z grilla / smażona kiszona kapusta / sos
maślany z ikra / koperek

Ziemniaki francuskie / sos ranczerski

słodkie finger food

Beza / coulis owocowe / krem mascarpone

Brownie czekoladowe / żurawina /
suszona pomarańcza



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

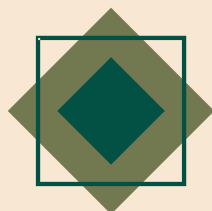
wódka

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