GreenTable
by VEOLIA

Nasza kuchnia opiera się na sezonowych warzywach, lokalnych zbożach i odpowiedzialnych hodowlach. Wszystkie sosy, wywary, fermenty i pieczywo przygotowujemy na miejscu, pracując w duchu pełnego wykorzystania surowca.

pieczywo

chleb oraz focaccia zimna fermentacja 14h — 10,–
masło miso z fermentowanej soi / masło ziołowe

na mniejszy apetyt

grillowane marchewki — 35,–
labneh / chutney z truskawek / kiszona cytryna GT Ferment / prażony słonecznik

stracciatella | *Manufaktura by Rudnicki* — 46,–
kiszona botwina GT Ferment / grillowana gruszka / koper włoski / orzechy laskowe

śledź bałtycki — 38,–
crème fraîche / ikra z pstrąga złocistego / ziemniak z ogniska / olej lniany

pierogi z dziczyzną | *od lokalnego leśniczego* — 49,–
grzyby leśne / pikle GT Ferment / świeża trufla / trybula

tatar wołowy | *Masurian Farm* — 53,–
ekologiczna wołowina sezonowana, siekana ręcznie / majonez pieprzowy / ogórek gruntowy GT Ferment / chips ziemniaczany

na większy głód

risotto — 59,–
kozi twaróg | *Manufaktura by Rudnicki* / puree z batata i youzu / pieczony burak / orzechy nerkowca

tortellini — 76,–
Blue Jersey | *Ranczo Frontiera* / ricotta | *Manufaktura by Rudnicki* / nameko z Dąbrówki w tempurze / emulsja maślana

pstrąg Butterfly | *Ekologiczne Gospodarstwo Rybackie Zielenica* — 92,–
beurre blanc / ikra z pstrąga złocistego / soliród / kapary z czosnku niedźwiedziego / zielone pomidory w occie habanero GT Ferment

carmelle wołowe | *Masurian Farm* — 85,–
ekologiczna wołowina / jarmuż toskański / piklowane nameko z Dąbrówki GT Ferment / trybula

New York lub Rib Eye steak | *Masurian Farm* — 189,–
ekologiczna wołowina, sezonowana na sucho 28 dni – 300 g / grzyby leśne / ziemniak z ogniska / świeża trufla
o dostępność zapytaj obsługę

dodaj mnie

kapusta z ogniska — 25,–
sos cezar / puder z oliwek

brukselka — 26,–
ser górski sudecki | *Manufaktura by Rudnicki* / sos orzechowy

kolorowe pomidory — 32,–
kiszony szparag GT Ferment / za'atar / musztardowiec

frytki domowe — 22,–
ser Emilgrana | *Manufaktura by Rudnicki* / majonez truflowy przygotowywany na miejscu

mieszane sałaty sezonowe — 17,–
dressing przygotowywany na miejscu / pikle GT Fement

do wina

polskie sery zagrodowe
kiszona cytryna / sezonowy chutney
do wyboru:
4 rodzaje sera — 59,–
8 rodzajów sera — 119,–

nasze kiszonki — 28,–
labneh / grillowana rzodkiewka / zatar

chipsy warzywne — 14,–
majonez truflowy / świeża trufla

Antonius — kawior *** 30 g** — 399,–
crème fraîche przygotowywane na miejscu / bliny

desery

szarlotka — 36,–
bita śmietana / wanilia / cukier puder

sernik — 36,–
konfitura śliwkowa / amaretto / orzechy nerkowca

gâteau czekoladowe — 38,–
karmel miso / lody waniliowe / mrożone maliny

Nasze dania wegańskie zmieniają się wraz z sezonem — zapytaj serwis o aktualne propozycje.

*wszystkie ekologiczne produkty posiadają odpowiedni certyfikat

danie wegetariańskie — danie wegańskie

GreenTable
by VEOLIA

Our cuisine is built on seasonal vegetables, local grains, and responsibly sourced produce. All sauces, stocks, GT Ferment ferments, and bread are prepared in house, working in the spirit of full ingredient utilisation.

bread

bread & focaccia 14–hour cold fermentation — 10,–
fermented soybean miso butter / herb butter

smaller plates

grilled carrots — 35,–
labneh / strawberry chutney / preserved lemon GT Ferment / toasted sunflower seeds

stracciatella | *Manufaktura by Rudnicki* — 46,–
fermented beet greens GT Ferment / grilled pear / fennel / hazelnuts

baltic herring — 38,–
crème fraîche / golden trout roe / ember–roasted potato / flaxseed oil

dumplings with wild boar meat | ***sourced from a local forester*** — 49,–
wild mushrooms / GT Ferment pickles / fresh truffle / chervil

beef tartare | *Masurian Farm* — 53,–
organic dry–aged beef, hand–chopped / pepper mayonnaise / fermented field cucumber GT Ferment / potato crisp

larger plates

risotto — 59,–
goat's curd | *Manufaktura by Rudnicki* / sweet potato and yuzu purée / roasted beetroot / cashews

tortellini — 76,–
Blue Jersey | *Ranczo Frontiera* / ricotta | *Manufaktura by Rudnicki* / nameko mushrooms from Dąbrówka in trmpurs / butter emulsion

butterfly trout | ***Ekologiczne Gospodarstwo Rybackie Zielenica*** — 92,–
beurre blanc / golden trout roe / samphire / wild garlic capers / green tomatoes in habanero vinegar GT Ferment

beef carmelle | *Masurian Farm* — 85,–
organic beef / pickled nameko mushrooms from Dąbrówka GT Ferment / Tuscan kale / chervil

New York or rib eye steak | *Masurian Farm* — 189,–
organic beef, dry–aged for 28 days — 300 g / wild mushrooms / ember–roasted potato / fresh truffle
please ask the staff about availability

sides

ember–roasted cabbage — 25,–
caesar sauce / olive powder

brussels sprouts — 26,–
Górski Sudecki cheese | *Manufaktura by Rudnicki* / nut sauce

heirloom tomatoes — 32,–
fermented asparagus GT Ferment / za'atar / mustard greens

house–made fries — 22,–
house–made truffle mayonnaise / Emilgrana cheese | *Manufaktura by Rudnicki*

mixed seasonal leaves — 17,–
house–made dressing / GT Ferment pickles

to share / with wine

Polish farmhouse cheeses | ***Manufaktura by Rudnicki***
preserved lemon / seasonal chutney
choice of:
4 varieties — 59,–
8 varieties — 119,–

our fermented vegetables — 28,–
labneh / grilled radish / za'tar

vegetable chips — 14,–
truffle mayonnaise / fresh truffle

Antonius caviar *** 30 g** — 399,–
house–made crème fraîche / blinis

desserts

apple pie — 36,–
whipped cream / vanilla / icing sugar

cheesecake — 36,–
plum preserve / amaretto / cashews

chocolate gâteau — 38,–
miso caramel / vanilla ice cream / frozen raspberries

Our vegan dishes change with the seasons — please ask our team about the current selection.

*All organic products are certified.

vegetarian — vegan