

# Zielony Buk

## MENU OKOLICZNOŚCIOWE

### ZUPY (PROSZĘ WYBRAĆ JEDNĄ)

rosół z makaronem

rosół z kołdunami

zupa krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi

zupa krem z brokułów z serkiem mascarpone i płatkami  
migdałów

zupa krem z pomidorów pelatti z nutka bazylii

zupa krem pieczarkowo - borowikowy z groszkiem  
ptysiowym



### DANIA GORĄCE (PROSZĘ WYBRAĆ TRZY)

żeberka marynowane w zalewie ziołowo - miodowej

bryzol ze schabu z pieczarkami i cebulką

pieczeń z karczku w sosie musztardowym

golonki w złocistej skórce

połędwiczka wieprzowa nadziewana kozim serem i boczkiem

zawijańce ze schabu z serem żółtym i plastrem boczku

roladki z karczku z papryczką i cebula w lekko ostrej marynacie

filet z kurczaka z mozzarella i suszonymi pomidorami na sosie  
bazyliowym

udziec z kurczaka po libańsku marynowany w cytrynie i czosnku

szaszłyki drobiowe z warzywami

udziec z kurczaka po hawajsku z ananasek i żółtym serem

tradycyjny schabowy

filet z białej ryby z sosem cytrynowym

udko z kurczaka faszerowane mięsem mielonym i pieczarkami

pieczona kaczka z jabłkami w sosie żurawinowym (5 zł dopłaty)

zrazy faszerowane boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą z lekkim  
posmakiem musztardy



# Zielony Buk

## MENU OKOLICZNOŚCIOWE

### DODATKI

Ziemniaki gotowane z koprem  
Ziemniaki pieczone  
Kopytka

Zestaw 3 - surówek

**CENA: 110 ZŁ / OS**



DODATKOWO PROPONUJEMY:

DESER (PROSZĘ WYBRAĆ JEDNĄ) +10 ZŁ

mus truskawkowy z lodami  
lody z owocami i bitą śmietaną  
mus z owoców leśnych na ciepło z gałką lodów waniliowych  
szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych



DANIA SERWOWANE (PROSZĘ WYBRAĆ JEDNĄ) +30 ZŁ

połędwiczka wieprzowa na sosie kurkowym z kluseczkami półfrancuskimi i kapustą  
zasmażaną i buraczkami zasmażanymi  
poliki wołowe z purre z marchwi i warzywami blanszowanymi  
roladki z indyka z serem pleśniowym i szpinakiem na sosie śmietanowym z  
ziemniaczkami gratin  
i kalafiorem romanisko



ZUPA NA ZAKOŃCZENIE (PROSZĘ  
WYBRAĆ JEDNĄ)+ 15ZŁ

bueff strogonoff z pieczarkami  
żurek z białą kiełbasą i jajkiem  
barszczyk czerwony z pasztecikiem  
barszczyk czerwony z krokietem  
flaki po staropolskim  
krem paprykowy z fetą i oliwkami czarnymi



PRZEKĄSKI (PROSZĘ WYBRAĆ 6)

rolada z kaczki po tyrolsku z morelą i rodzynkami  
kaczka faszerowana z orzechami i ziarnami słonecznika w całości  
rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami  
rolada z kurczaka ze szpinakiem i serem kozim  
roladka wieprzowa z grzybami mun  
rolada wieprzowa faszerowana papryką mix kolor z lekką nutką harisy  
indyk plastrowany z posmakiem curry z brzoskwinia  
pasztet staropolski z marynatami i ćwikłą  
pieczeń z karczku marynowana w ziołach i musztardzie  
rolada z brzucha w majeranku  
schab ze śliwką i morelą  
rolada ze schabu faszerowana pieczarkami  
pate z kurczaka z plastrami cukinii  
roladki z tortilli z kurczakiem marynowanym i warzywami  
pstrąg faszerowany  
terina z sandacza z mini kolbami kukurydzy  
ryba po grecku  
śledź tradycyjny w oleju  
śledź na słodko w śmietanie  
śledź po kaszubsku  
tatar ze śledzia z kaparami oliwkami zielonymi i papryką czerwoną  
łosoś wędzony serwowany z serkiem ricotta  
rolada szpinakowa z łososiem wędzonym i twarożkiem  
roladki z paluszkami krabowymi i twarożkiem koperkowym



## PRZEKĄSKI CD

sałatka nicejka z tuńczykiem w kruchych babeczkach  
sałatka grecka z serem feta i oliwkami  
sałatka jarzynowa w kruchych babeczkach  
sałatka pasterza z brokułami i serem kozim pod sosem czosnkowym  
sałatka gyros z kurczakiem i fasolka czerwoną na sosie majonezowym  
szynka konserwowa ze szparagami i serkiem chrzanowym  
koreczki włoskie z mini mozzarelli i pomidorków cherry  
koreczki z plastrów boczku ze śliwką kalifornijska w aromacie majeranku  
różyczki brokuła otulone filetem z ryby soli pod sosem szampańskim  
mozzarella caprese  
tymbaliki drobiowe lub wieprzowe  
tymbaliki rybne z warzywami  
volawenty z ciasta francuskiego z trzema rodzajami past jajecznych  
jajka faszerowane na kilka sposobów  
tradycyjna sałatka jarzynowa



## BUFET SŁODKI

KAWA,  
HERBATA  
SOKI  
KOMPOTY

# Restauracja Zielony Buk



TELEFON: 788 740 570

KONTAKT@ZIELONYBUK.PL



WWW.FACEBOOK.COM/RESTAURACJA.ZIELONYBUK/



WWW.DOMWESELNY.ORG/



ADRES: ROGOWSKA 27, 91-529 ŁÓDŹ