

UROCZYSTY OBIAD

Starter (Proszę wybrać 1)

szynka dojrzewająca prosciutto z melonem i octem balsamicznym
pasztet Szefa Kuchni podany z marynatami
tatar z śledzia , czarnych oliwek i suszonych pomidorów
roladka z łososia z serkiem ziołowym i świeżym ogórkiem
marynowana gruszka podana z serem pleśniowym i orzechami

Zupy (Proszę wybrać 1)

rosół z makaronem
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
chtodnik litewski

Dania gorące na półmiskach (Proszę wybrać 3)

zrazy wołowe faszerowane boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą
kofta wołowa pod pierzynką pomidorowo paprykową
żeberka marynowane w zalewie ziołowo – miodowej
bryzol ze schabu z pieczarkami i cebulką
pieczeń z karczku w sosie musztardowym
golonki w złocistej skórce
tradycyjny schabowy
połędwiczka wieprzowa nadziewana kozim serem i boczkiem
zawijańce ze schabu z serem żółtym i plasterm 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
shish Taouk- libańskie szaszłyk
filet z białej ryby z sosem szampańskim
pieczona kaczka z jabłkami w sosie żurawinowym (5 zł dopłaty)

Dodatki

ziemniaki gotowane z koprem/ziemniaki pieczone
kopytka w sosie pieczeniowym
ryż po libańsku/ryż z warzywami
Zestaw 3 - surówek

Deser (Proszę wybrać 1)

mus truskawkowy z lodami
lody z owocami i bitąśmietana
mus z owoców leśnych z gatka lodów waniliowych
szarlotka na ciepło z gatką lodów waniliowych

tel:788 740 570
kontakt@zielonybuk.pl
Łódź 91-529 ul.rogowska 27



110 zł