GREEN MOUNTAIN

SYLWESTER 2026 / 2027
LAS VEGAS

Menu

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA

Terrina z kaczką i truflą z musem z pietruszki (7, 9)

DANIE GŁÓWNE

Polik wołowy w sosie z palonej cebuli, z gratin ziemniaczanym, selerem glazurowanym miodem, piklowaną cebulą, szczypiorkiem oraz sosem z czerwonego wina i czarnego czosnku (7, 9, 12)

ZUPY

Tajska zupa Tom Kha (4, 6)

Po północy

Węgierska zupa gulaszowa (1, 9)

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z borowikami (7, 9)
Pieczony filet z łososia w marynacie z sosu unagi (1, 4, 6)
Polędwica z indyka z sosem curry i mango (7)
Krewetki w winie z chili (2, 12)
Pieczone bataty z czerwonym pesto (7, 8)

DODATKI CIEPŁE

Marchew w glazurze miodowo-musztardowej z tymiankiem (10)
Pieczone ziemniaki wedges
Gnocchi ze szpinakiem i pomidorami (1, 3, 7)
Stripsy z kurczaka (1, 3)
Ravioli (1, 3, 7)
Mini burgery (1, 3, 7, 10, 11)

Lista alergenów:
1- gluten, 2 - skorupiaki, 3 - jaja, 4 - ryby, 5 - orzeszki ziemne, 6 - soja, 7 - mleko, 8 - orzechy, 9 - seler, 10 - gorczyca, 11 - nasiona sezamu, 12 - siarczyny, 13 - łubin, 14 - mięczaki

GREEN MOUNTAIN

★★★★★

PRZEKĄSKI ZIMNE

Łosoś wędzony podany z cytryną i kwaśną śmietaną (4, 7)
Pstrąg wędzony z kawiorem, cytrusami i musem chrzanowym (4, 7, 10)
Pieczone krewetki z papryczką chili, natką pietruszki i oliwą z pieczonym czosnkiem (2)
Szynka parmeńska z melonem
Marynowane tofu z sałatką wakame, sosem mango
i kawiorem z pomarańczy (6, 11)
Śródziemnomorskie wędliny

SAŁATKI I DODATKI

Sałatka Cezar z piersią z kukurydzianego kurczaka, sałatą rzymską,
serem Grana Padano i grzankami czosnkowymi (1, 3, 4, 7, 10)
Pieczona pierś z kaczki z galaretką „Bloody Mary" z pomidorów,
wódki i pieprzu oraz selerem naciowym (9)
Sałatka z zielonymi szparagami, karczochami i suszonymi pomidorami
Truflowa i bazyliowa burrata z pomidorami i grillowanymi warzywami (7)
Tortilla z warzywami i serem (1, 7)
Tartaletki z musem – trzy rodzaje (1, 3, 7)

BAR WARZYWNY

Wybór sałat i świeżych warzyw: pomidory, papryka, ogórki podawane
z wyborem sosów (3, 7, 10)
Trzy rodzaje surówek
Wybór europejskich serów (7)
Pieczywo i masło (1, 7, 11)
Marynowane grzyby (12)
Pikle (10, 12)
Marynaty: kapary, oliwki, pikantne papryczki (12)

DESERY

Krem z białej czekolady z owocami leśnymi (7)
Jabłecznik z gruszką, kruszonką i słonym karmelem (1, 3, 7)
Serniczek z polewą jagodową i borówkami (1, 3, 7)
Tiramisu (1, 3, 7)

CIASTA

Sernik pieczony (1, 3, 7)
Torcik owocowy (1, 3, 7)
Domowa szarlotka (1, 3, 7)

Lista alergenów:
1- gluten, 2 - skorupiaki, 3 - jaja, 4 - ryby, 5 - orzeszki ziemne, 6 - soja, 7 - mleko, 8 - orzechy,
9 - seler, 10 - gorczyca, 11 - nasiona sezamu, 12 - siarczyny, 13 - łubin, 14 - mięczaki