

## АЛЛЕРГЕНЫ

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Глютеносодержащие злаковые	Ракообразные	Яйца	Рыба	Арахис	Молоко	Орехи	Сельдерей	Горчица	Кунжут	Диоксид серы	Люпин	Моллюски	Соя
<b>Закуски и салаты</b>														
Ассорти латвийских сыров с мёдом в сотах, с яблочно-брусничным чатни и свежими ягодами (на 2 персоны)					х	х	х			х	х	х		
Копчёный на ольховой щепе озёрный угорь, с яблочным пюре и выдержанным в душистых травах цуккини, с брусничным чатни, каперсами и вялеными помидорами черри				х							х			х
Сельдь «Матье» в лёгком маринаде со взбитым творогом и приготовленным в сливочном масле картофелем, со сметаной, хреном и перепелиным яйцом			х	х		х					х			
Озёрный малосольный судак с блинчиками из дрожжевого теста, с кремом из вассаби, перепелиным яйцом, с рукколой и соусом Ponzu	х		х	х		х					х			х
Тартар из латвийской говядины «Dry-aged» с горчичным кремом, каперсами, перепелиным яйцом и сухариками из кисло-сладкого хлеба	х		х			х			х					
Вегетарианское блюдо - Взбитый козий сыр с маринованной в цидонии жёлтой свеклой, с полевыми огурцами, помидорами черри, индийскими орехами, со свежей малиной и малиновым соусом Vinaigrette	х						х		х					х
Веганское блюдо - Веганский салат с пюре из цидонии, с белой спаржей и арбузом, салатом Айсберг, кедровыми орехами, с пророщенными семенами и горчичным соусом.	х					х				х	х			
Буррата с латвийскими помидорами и вяленым мясом, с тёмной чабаттой, оливками, с рукколой и песто из базилика и семечек	х					х			х		х			х
Опалённый шотландский лосось с кремом из вассаби и маринованным фенхелем, с укропным маслом и хрустящей слойкой	х		х	х		х			х		х			х
Салат из авокадо гриль с тигровыми креветками и соусом Демиглас с кунжутом		х		х		х				х	х		х	х
Тартар из тунца с сальсой из авокадо и соусом Ponzu, с морскими водорослями, перепелиным яйцом и каперсами, с сухариками из чабатты	х		х	х		х			х	х	х			х
Горячая закуска - Равиоли с крабовым мясом и лососем, с пюре из цветной капусты, с капустой, шпинатом, шнитт-луком и пеной из крабового мяса	х	х	х	х				х			х		х	х
Горячая закуска - Морские гребешки со спаржей, зелёным яблоком, с гелем из красного грейпфрута и соусом из маракуйи, с листьями шпината						х					х		х	
Баллотин медленного приготовления из аргентинских креветок и форели с кремом из деревенских яиц, соусом из анчоусов, рукколой и тонко нарезанным фенхелем, с сухариками из тёмной чабатты	х	х	х	х		х				х	х			
Карпаччо из говядины с сезонными грибами, сыром Пармезан, рукколой и кисло-сладким хлебом	х					х			х		х			
Утиная грудка «Birberry» медленного приготовления, со смородиновым гелем, свежим инжиром, с маринованным яблоком и орехами пекан							х				х			
Тартар из дичи с сухариками из кисло-сладкого хлеба, жареным сыром пармезан, корнишонами, перепелиным яйцом, с петрушковым Айоли соусом и луком-шалот	х		х			х		х	х		х			

Чёрная икра сибирской осетрины «Волженка» с блинчиками, перепелиными яйцами и сметаной	х		х	х		х				х				
<b>Супы</b>														
Холодный суп (холодник)	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х
Вегетарианское блюдо: Консоме из помидоров с красной свеклой, сельдереем и помидорами черри, с белым редисом и чили перцем			х					х	х	х	х			х
Рыбный Буйабесс с пряными сухариками и чесночным соусом Айоли	х	х	х	х		х	х	х	х	х	х	х	х	х
Консоме из раков с паровой форелью и равиоли из теста Гийоза, с мини спаржей и помидорами черри	х	х	х	х				х	х		х	х	х	х
Куриный бульон-суп с овощами, с зеленью и конвертиком с боровиками	х		х					х	х		х	х		х
<b>Основные блюда</b>														
Гречневое ризотто с жареным сыром, шпинатом, с грибами и тушёными бобовыми	х					х					х	х		х
Запечённая в духовке балтийская салака с картофельными крокетами и пюре из шпината, с вялеными томатами черри и эмульсией из хрена	х		х	х		х		х			х			х
Копчёный осётр (целиком), с запечённым в печи картофелем и соусом-эмульсией из хрена				х		х		х						
Антрекот из выдержанной латвийской говядины с «Букстиньпутра» (каша из перловой крупы и картофеля), корнеплодами с соусом Демиглас, луковым пюре и бульонным соусом	х					х		х	х		х			х
Осьминог медленного приготовления с пюре из зелёного горошка, со спаржей и соусом из маракуйи	х			х		х		х			х		х	
Крупные аргентинские креветки с обжаренной в чесночном масле белой стручковой фасолью, бок-чой капустой и соусом из зелени		х				х					х			
Обоженные в коньяке морепродукты, с домашним чатни из помидоров и лимонграсса (кальмары, мидии, морские гребешки, тигровые креветки,		х		х		х		х	х	х	х		х	х
Запечённая утиная грудка с пюре из батата и чёрными сливами, с Рижским бальзамом, чатни из чёрной смородины, брокколи, осенними овощами и бульонным соусом		х		х		х		х			х		х	х
Улов дня – Подаётся с пюре из карамелизированных корнеплодов, капустой романеско, спаржей, лимонным маслом и соусом из лимонграсса				х		х								
Латвийская ручьевая форель Вся рыба (целиком) подаётся с брокколи, стручковой фасолью, картофельным конфи, с тёплым соусом Vergie из помидоров и чеснока						х		х			х			х
Лиманда североморская ( Lemon Sole) Вся рыба (целиком) подаётся с брокколи, стручковой фасолью, картофельным конфи, с тёплым соусом Vergie из помидоров и чеснока														
Каре ягнёнка с картофельным пюре, чипсами из грибов, ореховой сальсой, с пюре из карамелизированного сладкого лука					х	х	х	х			х			х
Филе стейк из говядины с картофелем гриль, жареными сезонными грибами, пюре из жёлтых помидоров и бульонным соусом						х		х	х		х			х
Рибай стейк с молодым картофелем, цуккини, хрустящим луком и бульонным соусом 35,50 EUR (300 g)	х					х		х	х		х			х
<b>Гарнир</b>														
Картофельное пюре						х								
Букстиньпутра — перловая каша с картофелем	х					х								х

