

## Ziemassvētku ēdienkarte Christmas menu Рождественское меню

### **Tunzivs variācijas ar garšaugu krēmu, paipalu olām, avotkresēm un garšaugu eļļu**

Tuna variations with herb cream, quail egg, watercress and herb oil

Вариации из тунца с кремом из пряных трав, перепелиным яйцом, водяным крессом и пряным оливковым маслом

**6,20 Ls**

### **Garneļu velutē ar jūras velšu ravioli, tīģergarnelēm un garšaugu eļļu**

Shrimp *velouté* with seafood ravioli, tiger prawns and herb oil

Велуте из креветок и ravioli, фаршированные морепродуктами, с тигровыми креветками и пряным растительным маслом

**4,20 Ls**

### **Garšaugos tvaicēta sama fileja ar bulguru, ziedkāpostiem un baltvīna citrusaugļu mērci**

Cat fish fillet poached in herbs with bulgur, cauliflower and citrus white wine sauce

Сом с пряностями приготовленный на пару с булгуром, цветной капустой, соусом из белого вина и цитрусов

**6,70 Ls**

### **Sarkanvīnā glazēts teļģaļas karē ar grūbu sautējumu, stepes sānausēm un patisoniem**

Red wine glazed rack of veal with pearl barley stew, king trumpet mushrooms and patty pan squash

Каре из телятины в глазури из красного вина с тушеной перловой крупой, степными вешенками и патиссоном

**14,50 Ls**

### **Ziemassvētku pudiņš ar šokolādes mērci un saldējumu**

Christmas pudding with chocolate sauce and ice-cream

Рождественский пудинг с шоколадным соусом и мороженым

**3,50 Ls**

### **Trejādi pagatavotas šokolādes kūka ar svaigajām ogām, banānu krēmu un siltu šokolādes mērci**

Three-way prepared-chocolate cake with fresh berries, banana cream and warm chocolate sauce

Пирожное из шоколада, приготовленного тремя способами, со свежими ягодами, банановым кремом и горячим шоколадным соусом

**4,20 Ls**

