



**-15%**

atlāide uz viesiem dzērieniem no ala kartes  
discount on all drinks from the menu  
скидка на все напитки из меню

Sagaidīšanas dzēriens un uzkodas elegantā un ērtā atpūtas zonā, 2 ēdienu vakariņas, un kompliments no restorāna. Izbaudiet vakaru, mēs parūpēsimies par pārējo

Welcome drink and snacks in a stylish and comfortable lounge zone, 2 course dinner, and a compliment from the restaurant. Enjoy the evening, we will take care of the rest

Приветственный напиток и закуски в удобной лаунж зоне, ужин из 2 блюд и комплимент от ресторана. Наслаждайтесь вечером, все заботы возьмём на себя

Torte dāvanā!  
Complimentary cake!  
Торт в подарок!



**55€**

1 personai  
for 1 person  
для 1 человека

## SVINĪBU ĒDIENKARTE

### KOKTEILIS

#### Aperol Spritz

Aperol, prosecco, gāzēts minerālūdens

#### Popcorn Sour

Rums, citronu sula, popcorna sīrups,  
kokteiļu putas

#### Passion fruits Martini

Vodka, passoa likieris, prosecco,  
passion biezenis, vanījas sīrups

#### Negroni

Džins, campari, salds Vermont

### UZKODAS

#### Chevre siera salāti

svilināts kazas siers ar apceptām viģēm,  
medus dresingu, un mandeļu skaidinām

#### Norvēģijas laša tartars

ar tapiokas čipsiem

#### Cēzara salāti ar garnelēm

Romiešu lapas, Argentīnas rozā garneles,  
anšovu mērcē un ciabatas čipsi ar olivēm

#### Cāļu pate

ar sīpolu marmelādi, svaiķām ogām  
un rudzu maizes čipsiem

### PAMATĒDIENS

#### Sama fileja cepta uz oglēm

ar seleriju biezeni un velutē ikru mērci

#### Pēriņu vistas krūtiņa

ar batāšu biezeni un Didjon sinepju mērci

#### Latvijas liellopa rostbifs

ar ceptiņam saknāgiem un  
krēmīgu zaļo piparu mērci

#### Brieža galas burgeris

ar sīpolu čatniju, kūpinātu burattas, strāčatelas  
sieru, batātēm frī un trīfēļu aioli

### DESERTS

#### Tumšās šokolādes torte

ar ķīršiem

#### Maskarpone siera torte

ar avenēm

#### Saldā krējuma siera kūka

ar ogām

#### Mussa torte

ar zemenēm un laimū

## CELEBRATION MENU

### COCTAIL

#### Aperol Spritz

Aperol, prosecco, sparkling water

#### Popcorn Sour

Rum, lemon juice, popcorn syrup,  
cocktail foam

#### Passion fruits Martini

Vodka, passoa liqueur, prosecco,  
passion puree, vanilla syrup

#### Negroni

Gin, campari, sweet Vermont

### SNACKS

#### Chevre cheese salad

smoked goat's cheese with fried figs,  
honey dressing, and slivered almonds

#### Norwegian salmon tartare

with tapioca chips

#### Shrimp Caesar salad

Romaine lettuce, pink Argentinian shrimp, anchovy  
sauce and ciabatta chips with olives

#### Chicken pate

with onion marmalade and fresh berries  
with rye bread chips

### MAIN DISH

#### Catfish fillet cooked on coals

with celery puree and velouté caviar sauce

#### Guinea fowl breast

with sweet potato puree and Didjon mustard sauce

#### Latvian roast beef

with fried root vegetables and  
creamy green pepper sauce

#### Venison burger

with onion chutney, smoked burrata, strachatella  
cheese and with sweet potato fries and truffle aioli

### DESSERT

#### Dark chocolate cake

with cherries

#### Mascarpone cheesecake

with raspberries

#### Sweet cream cheese cake

with berries

#### Strawberry and Lime Mousse Cake

## ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

### КОКТЕЙЛИ

#### Aperol Spritz

Апероль, просекко, газированная вода

#### Popcorn Sour

Ром, сок лимона, сироп попкорн,  
коктейльная пенка

#### Passion fruits Martini

Водка, ликер Passoř, просекко,  
passion puree, ванильный сироп

#### Negroni

Джин, кампари, сладкий вермонт

### ЗАКУСКИ

#### Салат с сыром Chevre

Опалённый козий сыр с обжаренным инжиром,  
медовым дрессингом и миндалевой стружкой

#### Норвежский лососевый тартар

С чипсами тапиока

#### Салат Цезарь с креветками

Римский салат, Аргентинские розовые креветки,  
анчоусный соус и чипсы чиабата с оливками

#### Пате из цыпленка

с луковым мармеладом, свежими ягодами и чипсами  
с ржаного хлеба

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО

#### Филе сома запечённое на угле

с сельдерейным пюре и велуте в икорном соусе

#### Грудка цесарка

с бататовым пюре и соусом из Дижонской горчицы

#### Ростбиф из латвийской говядины

с жареными корнеплодами и сливочным соусом  
из зелёного перца

#### Бургер с олениной

с луковым чатни, копчёной Бурратой,  
сыром Страциателла и трюфельным айоли

### ДЕССЕРТ

#### Торт из тёмного шоколода

с вишней

#### Торт из сыра Маскарпоне

с малиной

#### Сливочный чизкейк

с ягодами

#### Муссовый торт

с клубникой и лаймом

Piedāvājums spēkā grupai

līdz 10 personām

The offer is valid for a group of  
up to 10 people

Предложение действительно  
для группы до 10 человек.



Baltic Beach Hotel & SPA

★★★★★

Jūras iela 23/25, Jūrmala, +371 67771428, restorans@balticbeach.lv