



Baltic Beach Hotel & SPA

★★★★★

Lieldienu **BRANČS**

ĒDIENKARTE

ZUPAS

Dažādu zivju Soļanka
Gucuļu Borščs ar pupiņām un baltajām sēnēm

UZKODAS

Mencas fileja saldiskābā marinādē
Gravlax lasis biešu un apelsīnu marinādē uz kartupeļu kroketes
Pildīta ola ar ķilavu un gurķu tartaru
Olā pildīts mazzālītas siļķes tartars ar āboliem un mārrotku krēmu
Cūkgaļas cepetis kanēļa un apelsīnu marinādē ar Dižonas sinepju krēmu
Krēmīga mājas gaumē gatavota pastēte ar dzērveņu džemu
Cāļa gaļas rulāde ar olu, spinātiem un prošuto
Lēni gatavota lielopa mēle ar mārrotku krēmu
Kišs ar puraviem un sēnēm
Kišs ar spinātiem un garnelēm

SALĀTI

Cepta laša salāti citrona un medus mērcē ar avokado,
Kalamata olīvām, ķiršu tomātiem un paipalu olām
Olivjē ar kūpinātu cāļa krūtiņu
Baltijas siļķe kažokā

PAMATĒDIENI

Cepta laša fileja ar gaisīgu kartupeļu biezeni,
spinātu un Gorgonzolas siera mērci
Jūras velšu kokteilis ar marinētiem kartupeļiem un olu Benedikta gaumē
Balzamiko karamelizēts rostbifs ar kartupeļu-trifeļu biezeni,
balzamiko un čipotles sīpoliņu mērci
Cepts jēra stilbiņš ar zaļo piparu mērci, un krāsnī ceptiem kartupeļiem
Brieža gaļas burgers ar bekonu un ceptu olu, saldo kartupeļu frī un trifeļu aioli
Pīles "confit" ar saldo kartupeļu biezeni un "cream de casis" mērci
Pērļu kuskusa un balto pupiņu sautējums ar sēnēm un Parmezāna sieru

DESERTI

Kuličs
Lieldienu Pasha ar kaltētiem augļiem
Saldie biezpiena pončiki ar pūdercukuru
Kanēļa mafini ar krēmu un šokolādes olu