



Baltic Beach Hotel & SPA

★★★★★

# Lieldienu **BRANČS**

## ĒDIENKARTE

### UZKODAS

Pildītas olas

*Biešu lasis | olu krēms | kūpinātas makreles pastēte | garneļu kokteilis*

Aspiks ar kokteiļa garnelēm

Kartupeļu krosti ar kūpinātu sviesta zivi

Gaisīgs kartupeļu krēms ar šprotēm un olu

Aspiks ar liellopu mēli, mārrutku un biešu mērci

“Viltotais zaķis” pildīts ar olu

Rostbifs ar medus-sinepju mērci

Pīrāgi ar sēnēm, spinātiem un olu

Grieķu salāti ar Kalamata olīvām

Cukīni kannelloni ar biezpiena krēmu

Sātīgs sāļais pīrāgs ar spinātiem, sēnēm, olu un zaļumiem

### ZUPAS

Minestrone ar trušu gaļas frikadelēm un omleti

Trīs zivju zupa

### SALĀTI

Kārtainie olu salāti ar tunci un sieru

Nicas salāti ar apdedzinātu lasi un sinepju mērci

Baltā vinegreta salāti ar marinētām baravikām

Lieldienu kartupeļu salāti ar teļa mēli

Cēzara salāti ar grilētu vistu un bekonu

Sicīliešu saldskābie salāti ar baklažānu

### KARSTIE ĒDIENI

Cepta pīles kāja ar āboliem

Ribeye klops ar karamelizētiem sīpoliem

Vistas šašliks jogurta marinādē

Lasis sinepju mērcē

Fiškeiki no līdakas un karpas ar garnelēm

### ŠEFA STACIJA

Benedikta olas Royal ar kūpinātu lasi un sarkanoajiem iekriem

Pelmeņi ar brieža un liellopu gaļu

### PIEDEVAS

Cepti kartupeļi

Lēcas ar sakņu dārzeņiem un rozmarīnu

Pērļu kuskuss ar dārzeņiem

Griķu biezputra ar sēnēm un sīpoliem

Dārzeņu gratēns

### DESERTS

Lielie kuliči

Ruma baba ar zemenēm un putukrējumu

Mini biezpiena pashas ar sukādēm

Lieldienu mafini ar šokolādes olām un krēmu

Cepti āboli ar riekstiem un medu

Ķiršu biezenis ar mascarpone krēmu

Svētku magoņu strūdele

Tumšās šokolādes muss ar ķiršiem un baltās šokolādes krēmu