



il Sole

MODERN ITALIAN RESTAURANT



15% atlaide uz visiem a la carte dzērieniem
15% discount on all drinks from a la carte
15% скидка на все напитки из меню

60€ 1 personai
for 1 person
на 1 персону



Torte dāvanā!
Complimentary cake!
Торт в подарок!

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.

Svinību ĒDIENKARTE

Kompliments no šefpavāra
Fokača ar saulē kaltētiem tomātiem un mājas salsas miks

AUKSTAIS GALDS

Itāļu antipasti

Itāļu gaļas delikateses, cietais siers, saulē kaltēti tomāti, artišoki, čipolini, olīvu miks

Vitello tonnato

Tēļa gaļa ar tunča-kaperu mērci

Baklažānu salāti

Tomāti, baziliks, Stracciatella siers, olīvu un saulē kaltētu tomātu mērce, sarkanais sīpols, ciedru rieksti

Tiģergarneles

Bazilika panna cotta, marinēti cukīni, Cēzara mērce

KARSTAIS ĒDIENS PĒC IZVĒLES

Jēra rump steiks

Baklažānu biezenis, čili pipari, kинза, ķiploki, granātābolu mērce, kazas siers

Involtini Fritti

Vistas fileja, pancetta, Mocarellas siers, saulē kaltēti tomāti, Quattro Formaggi mērce

Dorādas fileja

Puttaneska mērce, Fregola pasta, Stracciatella siers

Cannelloni ar baravikām

Rikottas siers, krējums, timiāns, sīpols, šalots, trifeļu ikri

Celebration MENU

Kompliments no šefpavāra
Focaccia with sun-dried tomatoes and a selection of homemade salsas

APPETISER SELECTION

Italian Antipasti

Italian cured meats, hard cheese, sun-dried tomatoes, artichokes, cipollini onions and mixed olives

Vitello Tonnato

Veal with tuna and caper sauce

Aubergine Salad

Tomatoes, basil, Stracciatella cheese, olive and sun-dried tomato dressing, red onion and pine nuts

Tiger Prawns

Basil panna cotta, marinated courgette and Caesar dressing

CHOICE OF MAIN COURSE

Lamb Rump Steak

Aubergine purée, chilli peppers, coriander, garlic, pomegranate sauce and goat's cheese

Involtini Fritti

Chicken fillet, pancetta, Mozzarella, sun-dried tomatoes and Quattro Formaggi sauce

Sea Bream Fillet

Puttanesca sauce, fregola pasta and Stracciatella cheese

Porcini Cannelloni

Ricotta, cream, thyme, onion, shallots and truffle caviar

Праздничное МЕНЮ

Комплимент от шеф-повара
Фокачча с вялеными томатами и ассорти сальс собственного приготовления

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Итальянские антипасты

Итальянские мясные деликатесы, твёрдый сыр, вяленые томаты, артишоки, луковички чиполлини и ассорти оливок

Вителло тоннато

Телятина с соусом из тунца и каперсов

Салат с баклажанами

Томаты, базилик, сыр страчателла, соус из оливок и вяленых томатов, красный лук и кедровые орехи

Тигровые креветки

Базеликовая панна-котта, маринованные цукини и соус «Цезарь»

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Рамп-стейк из ягнёнка

Пюре из баклажанов, перец чили, кинза, чеснок, гранатовый соус и козий сыр

Инвольтини фритти

Куриное филе, панчетта, моцарелла, вяленые томаты и соус «Четыре сыра»

Филе дорадо

Соус путтанеска, паста фрегола и сыр страчателла

Каннеллони с белыми грибами

Рикотта, сливки, тимьян, репчатый лук, лук-шалот и трюфельная икра

Piedāvājums spēkā grupai no 6 - 16 personām

The offer is valid for group of 6-16 people

Предложение действительно для группы от 6 до 16 человек



Baltic Beach Hotel & SPA

★★★★★

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