Baltic Beach Hotel & SPA

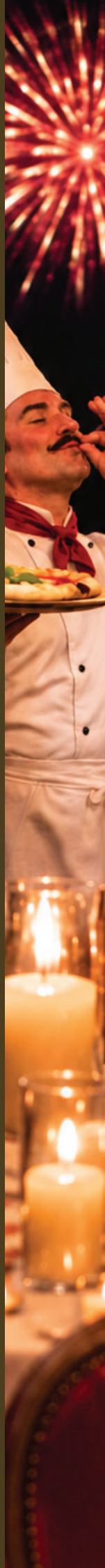
★★★★★

Menu

CIAO, 2027!

il Sole

MODERN ITALIAN RESTAURANT



Antipasti izlase

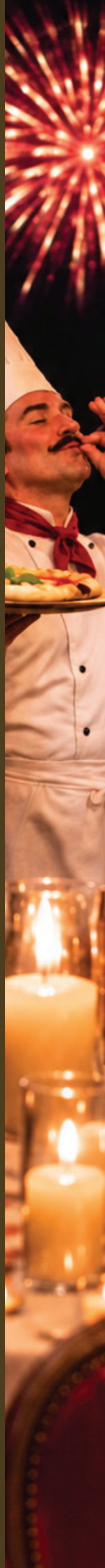
Antipasti selection | Сет антипасти

LV: Cepta jūras ķemmīšgliemene omāra biskā ar Parmas sieru
EN: Baked scallop in lobster bisque with Parmesan
RU: Морской гребешок, запечённый в омаровом биске с пармезаном

LV: Burratina ar melno trifeli uz tomātu un bazilika želejas
EN: Burratina with black truffle on tomato and basil jelly
RU: Бурратина с чёрным трюфелем на желе из томатов и базилика

LV: Jūras delikatešu mozaīkas terīne
EN: Seafood mosaic terrine
RU: Террин-мозаика из морских деликатесов

LV: Krostata ar Barolo pīli un ceptiem kastaņiem
EN: Crostata with Barolo duck and roasted chestnuts
RU: Кростата с уткой Бароло и жареными каштанами



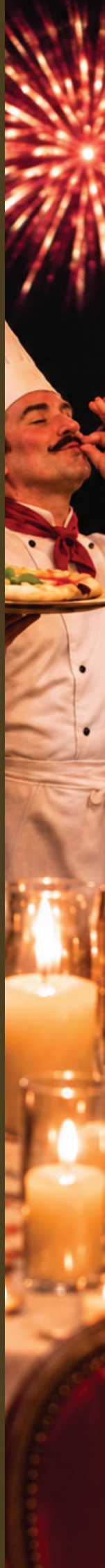
Karstā uzkoda

Hot starter | Горячая закуска

LV: Mājas gatavoti lingvīni tartufata mērcē ar Pekorīno sieru un Pjemontas melno trifeli

EN: Homemade linguine in tartufata sauce with Pecorino cheese and Piedmont black truffle

RU: Домашние лингвини в соусе тартуфата с сыром пекорино и пьемонтским чёрным трюфелем



Pamatēdiens pēc izvēles

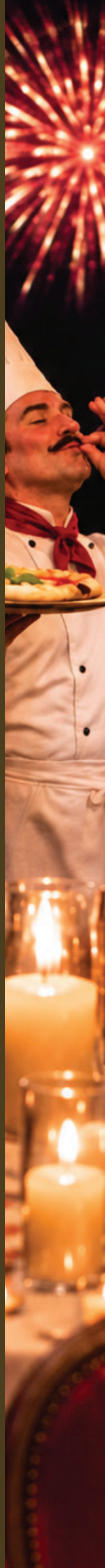
Choice of main course | Основное блюдо на выбор

LV: Melnās mencas fileja ar trīs veidu ikru mērci un risoto ar sēpiju
EN: Black cod fillet with three-caviar sauce and cuttlefish risotto
RU: Филе чёрной трески с соусом из трёх видов икры и ризотто с каракатицей

LV: Jēra gaļas karbonāde ar piparmētru zaļajiem zirnīšiem un Sicīlijas ķiršu tomātiem
EN: Lamb rack cutlet with mint-infused green peas and Sicilian cherry tomatoes
RU: Котолетта из каре ягнёнка с зелёным горошком и мятой, сицилийскими томатами черри

LV: Rosīni steiks ar foie gras eskalopu, spinātiem un trifeļu ikriem
EN: Steak Rossini with foie gras escalope, spinach and truffle caviar
RU: Стейк Россини с эскалопом фуа-гра, шпинатом и трюфельной икрой

LV: Barberī pīles fileja ar ķiršu mērci un limončello marinētu ābolu
EN: Barbary duck fillet with cherry sauce and limoncello-infused apple
RU: Филе утки Барбери с вишнёвым соусом и яблоком в лимончелло



Svētku deserts

Festive dessert | Праздничный десерт

LV: Svētku pārsteiguma deserts no šefpavāra
EN: Chef's festive surprise dessert
RU: Праздничный десерт-сюрприз от шеф-повара

