Baltic Beach Hotel & SPA

★★★★★

Menu
Midnight Luxe

AMBER VIEW



Svētku sagaidīšana

Festive welcome | Праздничный приём

LV: Pankūciņas ar melnajiem, sarkanajiem un līdakas ikriem
EN: Mini pancakes with black caviar, red caviar and pike roe
RU: Блинчики с чёрной, красной и щучьей икрой

LV: Mini burgers ar foie gras terīni
EN: Mini burger with foie gras terrine
RU: Мини-бургер с террином фуа-гра

LV: Austeru izlase ar piedevām
EN: Selection of oysters with accompaniments
RU: Ассорти устриц с аккомпанементами

LV: Tartaletes ar dzeltenspuru tunci un ponzu mērci
EN: Yellowfin tuna tartlets with ponzu sauce
RU: Тарталетки с желтопёрым тунцом и понзу

LV: Truša pastētes uzkodas uz kociņa
EN: Rabbit pâté lollipops
RU: Лолипопсы с кроличьим паштетом

LV: Briošs ar rostbifu un sīpolu konfitūru
EN: Brioche with roast beef and onion confit
RU: Бриошь с ростбифом и луковым конфитюром

LV: Garneles kokosriekstu tempurā ar pikantu mango
EN: Coconut tempura prawns with spicy mango
RU: Креветки в кокосовой темпуре с пикантным манго



Pirmais iespaids
The first glance | Первый взгляд

LV: Salāti ar sniega krabja gaļu, vēžu astītēm, paipalu olām, avokado un mājās gatavotu aioli mērci
EN: Snow crab meat salad with crayfish tails, quail eggs, avocado and homemade aioli
RU: Салат с мясом снежного краба, раковыми шейками, перепелиными яйцами, авокадо и домашним айоли

Otrais cēliens
Second act | Второй акт

LV: Surf & Turf – Argentīnas liellopa filejas tartars ar melnajiem ikriem
EN: Surf & turf – Argentinian beef fillet tartare with black caviar
RU: Surf & Turf – тартар из аргентинского филе говядины с чёрной икрой

Siltais iespaids

Warm impression | Тёплое впечатление

LV: Kanādas omāra aste ar gratinētu zaļo sparģeļu risoto un vēžveidīgo biska un topinambūra velutē mērci
EN: Canadian lobster tail with gratinated green asparagus risotto and shellfish bisque and Jerusalem artichoke velouté
RU: Хвост канадского лобстера с гратинированным ризотто из зелёной спаржи и велюте из биска и топинамбура

No okeāna

From the ocean | Из океана

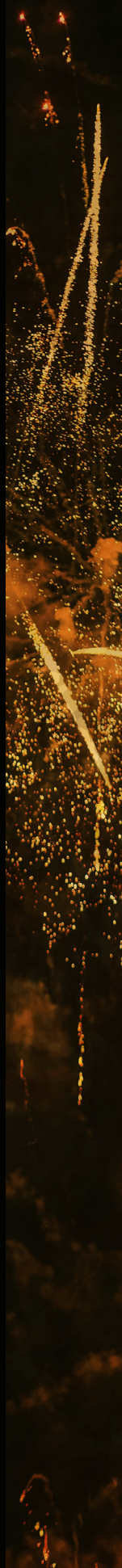
LV: Medus glazūrā gatavota jūras velna fileja ar grilētas kukurūzas biezeni, juzu ponzu sīrupu un fermentētiem dārzeņiem
EN: Honey-glazed monkfish fillet with grilled corn purée, yuzu ponzu syrup and fermented vegetables
RU: Филе морского чёрта в медовой глазури с пюре из гриль-кукурузы, сиропом юзу понзу и ферментированными овощами

Starpbrīdis
Intermezzo | Интермеццо

LV: Ziemas ābolu sorbets ar kalvadosā mērcētām rozīnēm
EN: Winter apple sorbet with Calvados-soaked raisins
RU: Сорбе «Зимнее яблоко» с изюмом в кальвадосе

No meža
From the forest | Из леса

LV: Brieža fileja ar Bordo vīna mērci, burkānu un ingvera biezeni, pikantu bumbieri un Parīzes gaumē gatavotām bietēm
EN: Venison fillet with Bordelaise sauce, carrot and ginger purée, spiced pear and Parisian-style beetroot
RU: Филе оленя с соусом бордолез, морковно-имбирным пюре, пряной грушей и свекольными паризьен



Saldais finmāls

Grand sweet finale | Грандиозный сладкий финал

LV: Svētku daudzstāvu torte – Sarkanā samta kūka ar Amaretto marinētiem ķiršiem un Valrhona baltās šokolādes krēmu
EN: Festive multi-tiered cake – red velvet cake with Amaretto-soaked cherries and Valrhona white chocolate cream
RU: Праздничный многоярусный торт – «Красный бархат» с вишней в Амаретто и кремом из белого шоколада Valrhona

