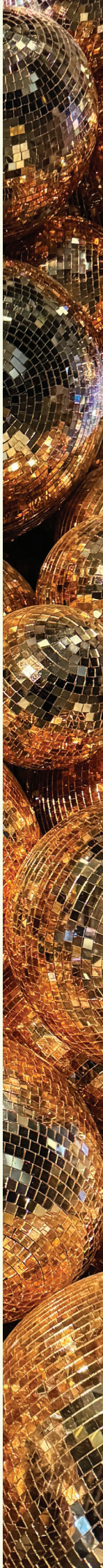
Baltic Beach Hotel & SPA

★★★★★

Menu

Disco Glamour!



Aukstās uzkodas

Cold starters | Холодные закуски

LV: Konjaka marinādē gatavots gravlaksa lasis ar krēmsieru uz kartupeļu pankūciņas
EN: Cognac-marinated salmon gravlax with cream cheese on a potato pancake
RU: Лосось гравлакс в коньячном маринаде с крем-сыром на картофельном блинчике

LV: Garšaugu sviestā apceptas tīģergarneles ar avokado tartaru un tomātu salsu
EN: Tiger prawns sautéed in herb butter with avocado tartare and tomato salsa
RU: Тигровые креветки, обжаренные в травяном масле, с тартаром из авокадо и томатной сальсой

LV: Vitello tonnato – lēni gatavota teļa gaļa ar tunča un kaperu mērci
EN: Vitello tonnato – slow-cooked veal with tuna and caper sauce
RU: Вителло тоннато – томлёная телятина под соусом из тунца и каперсов

LV: Cūkgaļas cepetis ar mārrutku mērci
EN: Roast pork with horseradish sauce
RU: Свиное жаркое с соусом из хрена

LV: Mini burgeri ar Pekinas pīli un mango
EN: Mini sliders with Peking duck and mango
RU: Мини-слайдеры с пекинской уткой и манго



LV: Grilētu baklažānu rullīši ar kazas siera krēmu un tomātu concassé
EN: Grilled eggplant rolls with goat cheese cream and tomato concassé
RU: Рулетики из баклажана гриль с кремом из козьего сыра и томатным конкассе

LV: Salāti ar bifeļu piena mocarellu, tomātu izlasi, rukolu un mājās gatavotu pesto
EN: Buffalo mozzarella salad with assorted tomatoes, arugula and homemade pesto
RU: Салат с моцареллой ди буффало, ассорти томатов, рукколой и домашним песто

LV: Tunča salāti kažokā “Mimoza”
EN: Layered tuna salad “Mimosa”
RU: Тунец под шубой «Мимоза»

LV: Cēzara salāti ar vistas krūtiņu, bekonu un Parmas sieru
EN: Caesar salad with chicken breast, bacon and Parmesan cheese
RU: Салат «Цезарь» с куриной грудкой, беконом и сыром Пармезан

LV: Olivjē salāti ar liellopa mēli, jaunajiem kartupeļiem un citrusu aioli
EN: Olivier salad with beef tongue, baby potatoes and citrus aioli
RU: Оливье с говяжьим языком, молодым картофелем и цитрусовым айоли



Pamatēdiens pēc izvēles

Main course of your choice | Основное блюдо на выбор



LV: Dubultais burgers ar augstākās kvalitātes liellopa gaļu, Čedaras sieru, karamelizētiem sīpoliem un frī kartupeļiem ar Parmas sieru un trifelēm
EN: Double premium beef cheeseburger with Cheddar cheese, caramelized onions and French fries with Parmesan and truffle
RU: Двойной чизбургер из премиальной говядины с сыром Чеддар, карамелизованным луком и картофелем фри с пармезаном и трюфелем

LV: Tauriņgriezumā gatavots lasis ar omāra un selerijas velutē mērci un dārzeņu pērlēm
EN: Butterfly salmon with lobster and celery velouté and vegetable pearls
RU: Лосось баттерфляй с велюте из омара и сельдерея и овощными жемчужинами

LV: Teļa vaigi Bordo vīna mērcē ar trifeļu kartupeļu biezeni un medū glazētiem Parīzes burkāniem
EN: Veal cheeks in Bordelaise sauce with truffle mashed potatoes and honey-glazed Parisian carrots
RU: Телячьи щёки в соусе Бордолез с трюфельным картофельным пюре и медовой морковью паризьен

LV: Konfitēta pīles kājiņa ar mini kartupeļu gratēnu un sarkanvīnā sautētiem kāpostiem
EN: Duck leg confit with mini potato gratin and red wine-braised cabbage
RU: Утиная ножка конфи с мини-картофельным гратеном и тушённой в красном вине капустой

LV: Ganu pīrāgs ar baravikām, trifeļu kartupeļu hercogienes biezeni un Grijēras sieru
EN: Shepherd's pie with porcini mushrooms, truffle duchess potatoes and Gruyère cheese
RU: Шепардс пай с белыми грибами, трюфельным картофелем дюшес и сыром Грюйер



Deserti un svētku gardumi

Desserts and festive treats | Десерты и праздничные угощения



LV: Augļu plate ar makarūniem, mājās gatavotām šokolādes trifelēm un sieru izlasi
EN: Fruit platter with macarons, homemade chocolate truffles and assorted cheeses
RU: Фруктовая тарелка с макаронс, домашними шоколадными трюфелями и ассорти сыров

LV: Svētku daudzstāvu torte
EN: Festive multi-tiered cake
RU: Праздничный многоярусный торт

