Baltic Beach Hotel & SPA

★★★★★

Menu

Džeza Vakariņas | Jazz Dinner
Джазовый Ужин

AMBER VIEW



Aukstās uzkodas
Cold starters | Холодные закуски

LV: Salāti ar vēžiem, sarkanajiem ikriem, avokado, paipalu olām un trifeļu kartupeļu čipsiem
EN: Crayfish salad with red caviar, avocado, quail eggs and truffle Amandine potato crisps
RU: Салат с раками, красной икрой, авокадо, перепелиными яйцами и трюфельными чипсами амандин

LV: Pīles filejas karpačo ar portvīna mērci un karstvīnā marinētām bumbieru pērlītēm
EN: Duck fillet carpaccio with port wine sauce and mulled wine pear pearls
RU: Карпаччо из филе утки с соусом Порто и грушевыми жемчужинами в глинтвейне

LV: Brieža gaļas rostbifs ar medus sinepju musu un mājās fermentētiem dārzeņiem
EN: Venison roast beef with honey mustard mousse and house-fermented vegetables
RU: Ростбиф из оленины с муссом из медовой горчицы и ферментированными домашними овощами

LV: Sāļā basku siera kūka ar baravikām, melnajām trifelēm un Dižonas crème fraîche krēmu
EN: Savoury Basque cheesecake with porcini mushrooms, black truffle and Dijon crème fraîche
RU: Баскский солёный чизкейк с белыми грибами, чёрным трюфелем и дижонским крем-фрешем

Karstā uzkoda
Hot starter | Горячая закуска

LV: Kraukšķīga jūras ķemmīšgliemene ar pikantu ķirbju biezeni, āboliem noisette gaumē un estragona eļļu
EN: Crispy sea scallop with spiced pumpkin purée, apple noisette and tarragon oil
RU: Хрустящий морской гребешок с пряным тыквенным пюре, яблоком нуазетт и маслом эстрагона

Sorbets
Sorbet | Сорбе

LV: Apelsīnu un Campari sorbets ar sarkano šampanieti
EN: Orange and Campari sorbet with red champagne
RU: Апельсиновый сорбе с Campari и красным шампанским



Pamatēdieni

Main courses | Горячие блюда

LV: Melnās mencas fileja ar selerijas saknes biezeni, gratinētu ziedkāpostu un sarkanajiem ikriem
EN: Black cod fillet with celeriac purée, cauliflower gratin and red caviar
RU: Филе чёрной трески с пюре из сельдерея, гратинированной цветной капустой и красной икрой

LV: Jēra karbonāde ar saldskābiem baklažānu ikriem, Briseles kāpostiem un granātābolu mērci
EN: Lamb chops with sweet and sour eggplant caviar, Brussels sprouts and pomegranate sauce
RU: Отбивные из ягнёнка с кисло-сладкой икрой из баклажана, брюссельской капустой и гранатовым соусом

LV: Pīles strogonovs ar lāčpurnu sēņu demi-glace mērci un krēmīgu kukurūzas polentu
EN: Duck stroganoff with morel mushroom demi-glace and creamy corn polenta
RU: Строганов из утки с соусом демиглас со сморчками и сливочной кукурузной мамалыгой

LV: Ziedkāpostu gratēns ar baravikām un Grijēras sieru
EN: Cauliflower gratin with porcini mushrooms and Gruyère cheese
RU: Гратен из цветной капусты с белыми грибами и сыром Грюйер

Deserti

Desserts | Десерты

LV: Gaisīgas šokolādes trifeles ar marcipānu, alkoholā marinētiem ķiršiem un vaniļas mērci
EN: Airy chocolate truffles with marzipan, brandied cherries and vanilla sauce
RU: Воздушные шоколадные трюфели с марципаном, пьяной вишней и ванильным соусом

LV: Martini sautēts bumbieris ar Cointreau rikotas krēmu un pistāciju pralinē
EN: Martini-poached pear with Cointreau ricotta cream and pistachio praline
RU: Груша, томлённая в мартини, с кремом из рикотты и Cointreau и фисташковым пралине

