

18.11.2026. | 19:00



Baltic Beach Hotel & SPA

★★★★★

Latvijas Neatkarības dienas vakariņas

Latvian Independence Day Dinner

IZVĒLE NO 3 UZKODĀM · CHOICE OF 3 STARTERS

Samta pupiņu krēmzupa ar baravikām un trifeļu grauzdiņiem

Velvety bean cream soup with porcini mushrooms and truffle croutons

Svētku rosols ar kūpinātu skumbriju, sarkanajiem ikriem, ceptiem dārzeņiem un olu krēmu

Festive rosols salad with smoked mackerel, red caviar, roasted vegetables and egg cream

Apdedzināts brieža muguras rostbifs ar sīpolu marmelādi un viegli kūpinātu olu krēmu uz ķiploku rudzu brusketas

Seared venison loin roast beef with onion marmalade and lightly smoked egg cream on garlic rye bruschetta

SORBETS · SORBET

Smiltsērķšķu sorberts ar medu

Sea buckthorn sorbet with honey

IZVĒLE NO 4 PAMATĒDIENIEM · CHOICE OF 4 MAIN COURSES

Zandarta kotletītes diļļu mērcē ar medu lēni gatavotu seleriju, kartupeļu biezeni un kraukšķīgiem sīpoliem

Pike-perch cakes in dill sauce with honey slow-cooked celeriac, mashed potatoes and crispy onions

Asinsdesa tempurā ar griķu pankūciņām, karamelizētu ķirbi un brūkleņu mērci

Blood sausage in tempura with buckwheat pancakes, caramelised pumpkin and lingonberry sauce

Cūkgaļas stilba tornedoss tumšā "Brenguļu" alus mērcē ar zirņu biezeni un lēni sautētiem skābētiem kāpostiem

Pork shank tournedos in dark "Brenguļu" beer sauce with pea purée and slow-braised sauerkraut

Ķirbju pārļu grūbu risoto ar zaļo zirnišu putām un kūpinātu sieru

Pumpkin pearl barley risotto with green pea foam and smoked cheese

IZVĒLE NO 2 DESERTIEM · CHOICE OF 2 DESSERTS

Atvērtā Vecrīga ar biezpiena krēmu un melleņu kompotē

Open "Vecrīga" cake with quark cream and blueberry compote

Rudzu trifeles ar tumšo šokolādi, Rīgas Melno balzamu, skābā krējuma krēmu un brūklenēm

Rye truffles with dark chocolate, Riga Black Balsam, sour cream crème and lingonberries

75 EUR

PERSONAI · PER PERSON