



-15%

atlaide uz visiem a la carte dzērieniem  
discount on all drinks a la carte  
скидка на все напитки из меню

Sagaidīšanas dzēriens un  
uzkodas eleganta un ērtā  
atpūtas zonā, 2 ēdienu vakariņas,  
un kompliments no restorāna.  
Izbaudiet vakaru, mēs  
parūpēsimies par pārējo

Welcome drink and snacks in  
a stylish and comfortable lounge  
zone, 2 course dinner, and  
a compliment from the restaurant.  
Enjoy the evening, we will take  
care of the rest

Приветственный напиток и  
закуски в удобной лаунж зоне,  
ужин из 2 блюд и комплимент  
от ресторана. Наслаждайтесь  
вечером, все заботы возьмём  
на себя

Torte dāvanā!  
Complimentary cake!  
Торт в подарок!



55€

1 personai  
for 1 person  
на 1 персону

## SVINĪBU ĒDIENKARTE

### KOKTEIĻI

#### Aperol Spritz

Aperol, dzirkstošais vīns, gāžets minerālūdens

#### Popcorn Sour

Rums, citronu sula, popcorna sirups,  
kokteiļu putas

#### Passion fruits Martini

Degvīns, Passoā likieris, dzirkstošais vīns,  
passion biezenis, vanījas sirups

#### Negroni

Džīns, campari, saldais vermuts

### UZKODAS

#### Kazas siera

un pērlu kuskusa salāti

#### Norvēģijas laša tartars

ar tapiokas čipsiem

#### Cēzara salāti ar garnelēm

Romiešu lapas, Argentīnas rozā garneles,  
anšovu mērcē un ciabatas čipsci ar olīvām

#### Cāļu pate

ar sīpolu marmelādi, svīgām ogām  
un rudu maizes čipsiem

### PAMATĒDIENI

#### Sama fileja cepta uz oglēm

ar seleriju biezeni un velutē iku mērci

#### Pērlu vistas krūtiņa

ar saldo kartupeļi biezeni un Dižonās sinepju mērci

#### Jēra gaļas rump steiks

ar Madeiras mērci, trīfēļu biezeni  
un karamelizētiem dārzeniem

#### Brieža gaļas burgers

ar sīpolu čātniju, kūpinātu Burrata sieru, Stracciatella sieru,  
saldiem kartupeljiem fri un trīfēļu aioli

### DESERTI

#### Tumšās šokolādes torte

ar ķīršiem

#### Maskarpone siera torte

ar avenēm

#### Saldā krējuma siera kūka

ar ogām

#### Musa torte

ar zemenēm un laimū

## CELEBRATION MENU

### COCKTAILS

#### Aperol Spritz

Aperol, prosecco, sparkling water

#### Popcorn Sour

Rum, lemon juice, popcorn syrup,  
cocktail foam

#### Passion fruits Martini

Vodka, Passoā liqueur, prosecco,  
passion puree, vanilla syrup

#### Negroni

Gin, campari, sweet vermouth

### SNACKS

#### Goat cheese

and pearl couscous salad

#### Norwegian salmon tartare

with tapioca chips

#### Shrimp Caesar salad

Romaine lettuce, pink Argentinian shrimp, anchovy  
sauce and ciabatta chips with olives

#### Chicken pate

with onion marmalade and fresh berries  
with rye bread chips

### MAIN DISHES

#### Catfish fillet cooked on coals

with celery puree and velouté caviar sauce

#### Guinea fowl breast

with sweet potato puree and Dijon mustard sauce

#### Lamb rump steak

with Madeira sauce, truffle puree  
and caramelised vegetables

#### Venison burger

with onion chutney, smoked Burrata cheese,  
Stracciatella cheese, sweet potato fries and truffle aioli

### DESSERTS

#### Dark chocolate cake

with cherries

#### Cake with Mascarpone cheese

with raspberries

#### Sweet cream cheese cake

with berries

#### Strawberry and lime mousse cake

## ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

### КОКТЕЙЛИ

#### Aperol Spritz

Апероль, игристое вино, газированная вода

#### Popcorn Sour

Ром, сок лимона, сироп попкорн,  
коктейльная пенка

#### Passion fruits Martini

Водка, ликер Passoā, игристое вино,  
passion puree, ванильный сироп

#### Negroni

Джин, кампари, сладкий вермут

### ЗАКУСКИ

#### Салат с козьим сыром и жемчужным кускусом

#### Тартар из Норвежского лосося

с чипсами тапиока

#### Салат Цезарь с креветками

Римский салат, Аргентинские розовые креветки,  
анчоусный соус и чипсы чиабатта с оливками

#### Пате из цыпленка

с луковым мармеладом, свежими ягодами и чипсами  
с ржаного хлеба

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

#### Филе сома, запеченное на угле

с пюре из сельдерея и велуте в икорном соусе

#### Грудка цесарки

с пюре из сладкого картофеля и соусом из Дижонской горчицы

#### Бараний рамп стейк

с соусом Мадейра, трюфельным пюре  
и карамелизованными овощами

#### Бургер с олениной

с луковым чатни, сыром Буратта, сыром Стратчетелла,  
сладким картофелем фри и трюфельным айоли

### ДЕСЕРТЫ

#### Торт из тёмного шоколода

с вишней

#### Торт из сыра Маскарпоне

с малиной

#### Сливочный чизкейк

с ягодами

#### Муссовый торт

с клубникой и лаймом

Piedāvājums spēkā grupai  
no 6–16 personām

The offer is valid for group  
of 6–16 people

Предложение действительно  
для группы от 6 до 16 человек



Baltic Beach Hotel & SPA

★★★★★

Jūras iela 23/25, Jūrmala, +371 67771428, restorans@balticbeach.lv