





SEASONS RESTAURANT

UZKODAS ▪ APPETIZERS ▪ ЗАКУСКИ



Marks Rothko «Viegli sarkans uz melna»

Mark Rothko «Light Red Over Black»

Марк Ротко «Светло-красный на черном»



Baklažānu tonnato

Cepti, marinēti baklažāni / grauздētu sarkano piparu mērce / tonnato putas / nogatavināts siers no Andre saimniecības

Eggplant tonnato

Baked and marinated eggplant / muhammara / tonnato espuma / aged cheese from Andre farm

Баклажан тоннато

Запечённый и маринованный баклажан / мухаммара / пена из тунца / выдержанный сыр с фермы Andre

18 €

Përle

Mazsālīta jūras asara fileja / dedzināti baltie redīsi / austeru krēms / chia kaviārs

Pearl

Slightly salted sea bass fillet / burnt white radish / oyster cream / chia caviar

Жемчужина

Слабосоленое филе морского окуня / опаленный белый редис / устричный крем / икра из семян чиа

24 €

Salvadors Dalī «Përle»

Salvador Dali «The Pearl»

Сальвадор Дали «Жемчужина»

Grupām no 6 vai vairāk personām tiek piemērota 10% apkalpošana

All prices are subject to 10% service charge for groups of 6 or more guests

Для групп из 6 и более человек ко всем ценам добавляется 10% сервисный сбор



SEASONS RESTAURANT

UZKODAS ▪ APPETIZERS ▪ ЗАКУСКИ



Nils Holbaks «Maza meitene cep aebleskiveru»
Niels Holbak «A little girl baking aebleskiver»
Нильс Холбак «Маленькая девочка печет эблескивер»

Æbleskiver

Dāņu pankūku bumbiņas / melnā trifele / selerijas krēms / nogatavināts siers no Andre saimniecības

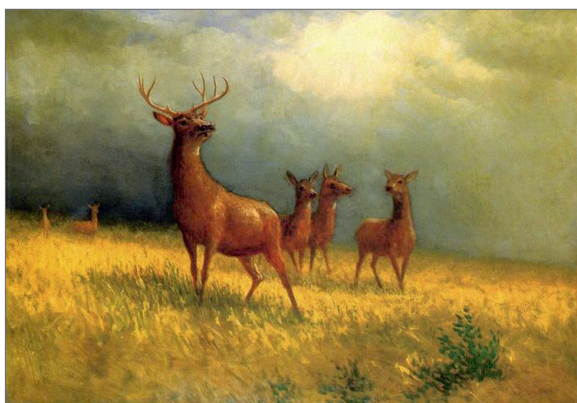
Æbleskiver

Danish pancakes / aged cheese from Andre farm / black truffle / celery root cream

Эблескивер

Датские блинчики / выдержанный сыр с фермы Andre / чёрный трюфель / крем из корня сельдерея

24 €



Alberts Bīrštats «Brieži pļavā»
Albert Bierstadt «Deer in a Field»
Альберт Бириштадт «Олени в поле»

Tartars

Brieža fileja no Sāremā salas / marinētas vietējās sēnes / siena krēms / trifeļu aioli / žāvētu baraviku pulveris

Tartare

Venison fillet from Saaremaa island / pickled local mushrooms / hay cream / truffle aioli / dried porcini powder

Тартар

Филе оленя с острова Сааремаа / маринованные местные грибы / крем из сена / трюфельный айоли / пудра из сухих боровиков

26 €

Jautājiel, lūdzu viesmīlim par alergēniem un vegānu iespējām
Ask your server about allergens and vegan dishes
Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов
Tās ir reprodukcijas | These are reproductions | Репродукции



SEASONS RESTAURANT

UZKODAS ▪ APPETIZERS ▪ ЗАКУСКИ



Samuēls Peplo «Omārs»

Samuel Peploe «The Lobster»

Сэмюэл Пенло «Лобстер»

Bisks

Omāra un ķirbju bisks / omāra gaļas tortellini / foreles ikri / kūpināti saldie pipari

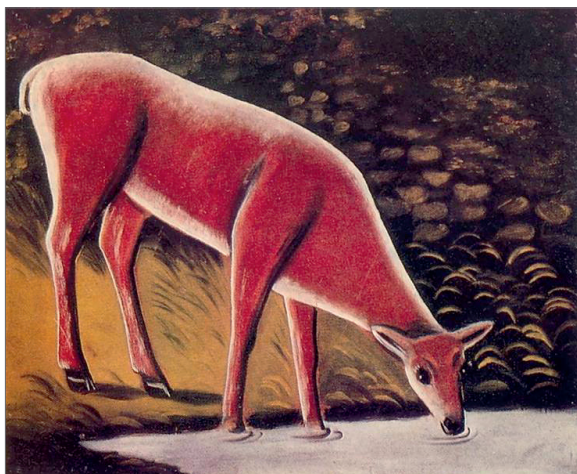
Bisque

Lobster & pumpkin bisque / lobster tortellini / trout roe / smoked sweet pepper tuile

Биск

Тортеллини с мясом лобстера / биск из лобстера и тыквы / икра форели / чипс из пряной и сладкой паприки

20 €



Niko Pirosmāni «Stirna pie strautes»

Niko Pirosmāni «Roe deer by a creek»

Нико Пиросмани «Косуля у ручья»

Tataki

Stirnas gaļas tataki / ceptu sīpolu krēms / karamelizēti sudraba sīpoli / foie gras / Madeiras mērce

Tataki

Roe deer tataki / baked onion cream / caramelized silver onion / foie gras / madeira sauce

Тамаки

Тамаки из косули / крем из печеного лука / карамелизованный жемчужный лук / фуа-гра / соус мадера

28 €

Grupām no 6 vai vairāk personām tiek piemērota 10% apkalpošana

All prices are subject to 10% service charge for groups of 6 or more guests

Для групп из 6 и более человек ко всем ценам добавляется 10% сервисный сбор



SEASONS RESTAURANT

PAMATĒDIENS ▪ MAIN DISHES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Pīts Mondriāns «Pelēkais koks»

Piet Mondrian «The Gray Tree»

Пит Мондриан «Серое дерево»

Mensa

Mencas balotīns / polenta / beurre blanc / melnās trompetsēnes / melnā trifele

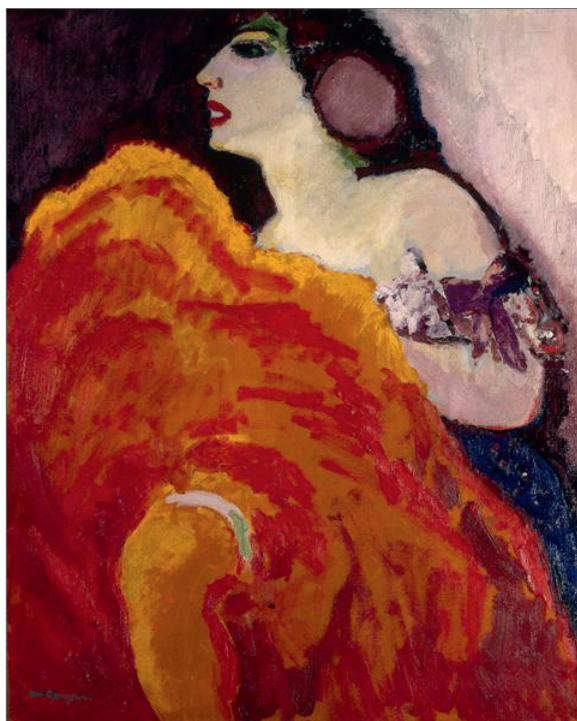
Cod

Cod ballotine / polenta / beurre blanc / black trumpet mushroom / black truffle

Cod

Баллотин из трески / полента / бер блан / черные лисички / черный трюфель

30 €



Kīss van Dongens «Sarkanā dejotāja»

Kees van Dongen «Red Dancer»

Кес ван Донген «Красная танцовщица»

Jērs

Jēra mozaīka / kūpināts zutis / demi glaze mērce ar zuti un bieti / puravu un estragona krējuma mērce / marinētas bietes

Lamb

Lamb mosaic / smoked eel / eel & beetroot demi glaze / leek & tarragon cream / pickled beetroot

Ягненок

Мозаика из баранины / копченый угорь / соус демиглас с угрём и свеклой / крем из лука-порей и эстрагона / маринованная свекла

32 €

Jautājiet, lūdzu viesmīlim par alergēniem un vegānu iespējām
Ask your server about allergens and vegan dishes
Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов
Tās ir reprodukcijas | These are reproductions | Репродукции



SEASONS RESTAURANT

PAMATĒDIENS ▪ MAIN DISHES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Kārlis Gustavs Karuss «Atmiņas par - ar mežu aizaugušo salu Baltijas jūrā»

Carl Gustav Carus «Memory of a Wooded Island in the Baltic Sea»

Карл Густав Карус «Память о лесистом острове в Балтийском море»

Briedis

Brieža gaļas fileja / Savvaļas ķiploku pesto / egļu pumpuru majonēze / melno ķiploku krēms / sarkanvīna un kadiķa mērce

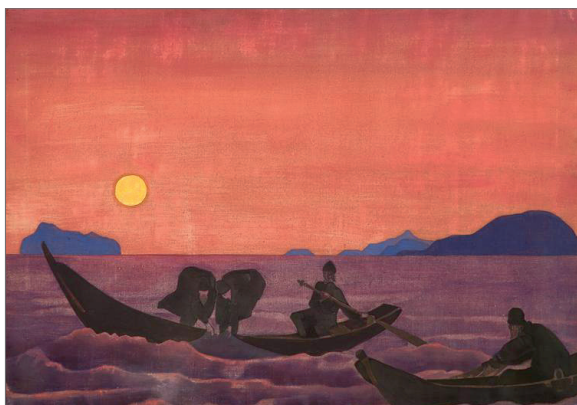
Venison

Filet of venison / wild garlic pesto / spruce tip mayonnaise / black garlic cream / red wine & juniper sauce

Оленина

Филе оленя / песто из черемши / майонез из еловых побегов / крем из черного чеснока / соус из красного вина и можжевельника

36 €



Nikolass Rērihs «Un mēs turpinām makšķerēt»

Nicholas Roerich «And we continue fishing»

Николай Рерих «И мы продолжаем ловить рыбу»

Zandarts

Zandarta fileja / chorizo putas / peperonata / spargēļi / biska mērce

Pike perch

Pike perch fillet / chorizo foam / peperonata veil / asparagus / bisque sauce

Судак

Филе судака / пена из чоризо / пепероната / спаржа / соус биск

32 €

Grupām no 6 vai vairāk personām tiek piemērota 10% apkalpošana

All prices are subject to 10% service charge for groups of 6 or more guests

Для групп из 6 и более человек ко всем ценам добавляется 10% сервисный сбор



SEASONS RESTAURANT

PAMATĒDIENS ▪ MAIN DISHES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Edwards Munks «Vīrietis kāpostu laukā»

Edvard Munch «Man in the Cabbage Field»

Эдвард Мунк «Мужчина на капустном поле»

Kāposti

*Miso sviests / diļļu majonēze / olīvu drupatas /
velouté mērce / melno trifeļu krēms / diļļu eļļa*

Cabbage

*Miso butter / dill mayonnaise / olive crumble /
velouté sauce / black garlic cream / dill oil*

Капуста

*Мисо масло / укропный майонез / оливковая
крошка / соус вельюте / крем из чёрного чеснока
/ укропное масло*

20 €

Jautājiet, lūdzu viesmīlim par alergēniem un vegānu iespējām

Ask your server about allergens and vegan dishes

Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов

Tās ir reprodukcijas | These are reproductions | Репродукции



SEASONS RESTAURANT

SALDAIS ▪ DESSERTS ▪ ДЕСЕРТЫ



Žans Etjēns Liotārs «Šokolādes meitene»
Jean-Étienne Liotard «The Chocolate Girl»
Жан-Этьен Лиотар «Шоколадница»



Pīters Brēgels Vecākais «Bābeles tornis»
Pieter Bruegel the Elder «The Tower of Babel»
Питер Брейгель Старший «Вавилонская башня»

Tartlete

Kafijas ganache / tumšā šokolāde / sāļā karamele
/ šokolādes kaviārs

Tartlett

Coffee ganache / dark chocolate / salted caramel /
chocolate caviar

Тарталетка

Кофейный ганаш / тёмный шоколад / солёная
карамель / шоколадная икра

12 €

Krokembušs

Dedzināta baltā šokolāde / pistāciju krēms /
citrona krēms / sāļās pistācijas

Croquembouche

Burnt white chocolate / pistachio cream / lemon
curd / salted pistachios

Крокембуш

Жжёный белый шоколад / фисташковый крем
/ лимонный крем / соленые фисташки

12 €

Grupām no 6 vai vairāk personām tiek piemērota 10% apkalpošana
All prices are subject to 10% service charge for groups of 6 or more guests
Для групп из 6 и более человек ко всем ценам добавляется 10% сервисный сбор



SEASONS RESTAURANT

SALDAIS ▪ DESSERTS ▪ ДЕЦЕПТЫ



Karls Larsons «Karin tīra rabarberus»
Carl Larsson «Karin peeling rhubarb»
Карл Ларссон «Карин очищает ревень»

Rabarberi un paniņas

Rabarberu konfits / krēms Anglaise / paniņu un plūškoka ziedu putas / aveņu un šampanieša kompots

Rhubarb & buttermilk

Rhubarb confit / cream anglaise / buttermilk & elderflower foam / raspberry & champagne compote

Ревень и пахта

Конфи из ревеня / крем англес / пена из пахты и бузины / компот из малины и шампанского

12 €



Salvadors Dalī «Atmiņas noturība»
Salvador Dalí «The persistence of memory»
Сальвадор Дали «Постоянство памяти»

Sieri

Izsmalcināti sieri no Latvijas saimniecībām

Cheeses

Selection of noble cheeses from Latvian farm

Сыры

Ассорти из благородных сыров с латвийских ферм

24 €

Jautājiet, lūdzu viesmīlim par alergēniem un vegānu iespējām
Ask your server about allergens and vegan dishes
Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов
Tās ir reprodukcijas | These are reproductions | Репродукции



SEASONS RESTAURANT

DEGUSTĀCIJAS ĒDIENKARTE

Baklažānu tonnato

*Cepti, marinēti baklažāni / grauздētu sarkano piparu mērce / tonnato putas
/ nogatavināts siers no Andre saimniecības*

Pērle

Mazsālīta jūras asara fileja / dedzināti baltie redīsi / austeru krēms / chia kaviārs

Tataki

Stirnas gaļas tataki / ceptu sīpolu krēms / karamelizēti sudraba sīpoli / foie gras / Madeiras mērce

Jērs

*Jēra mozaīka / kūpināts zutis / demi glaze mērce ar zuti un bieti / puravu un estragona krējuma
mērce / marinētas bietes*

Tartlete

Kafijas ganache / tumšā šokolāde / sāļā karamele / šokolādes kaviārs

90 €

Piemeklēti vīni

Simonnet Febvre Petit Chablis

Huber - Obere Steigen Grüner Veltliner

Maison Andre Goichot Bourgogne Pinot Noir

Birgit Braunstein - Blaufränkisch, Ried Glawarinza, Leithaberg

Croix Milhas Banyuls

55 €



SEASONS RESTAURANT

TASTING MENU

Eggplant tonnato

*Baked and Marinated Eggplant / Muhammara / Tonnato Espuma
/ Aged Cheese vfrom Andre Farm*

Pearl

*Slightly Salted Sea Bass Fillet / Burnt White Radish / Oyster Cream / Cucumber Foam
/ Chia Caviar*

Tataki

Roe Deer Tataki / Baked Onion Cream / Caramelized Silver Onion / Foie Gras / Madeira Sauce

Lamb

*Lamb Mosaic / Smoked Eel / Eel&Beetroot Demi Glaze / Leek&Tarragon Cream
/ Pickled Beetroot*

Tartlett

Coffee Ganache / Dark Chocolate / Salted Caramel / Chocolate Caviar

90 €

Wine pairing

*Simonnet Febvre Petit Chablis
Huber - Obere Steigen Grüner Veltliner
Maison Andre Goichot Bourgogne Pinot Noir
Birgit Braunstein - Blaufränkisch, Ried Glawarinza, Leithaberg
Croix Milhas Banyuls*

55 €



SEASONS RESTAURANT

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Баклажан тоннато

*Запечённый и маринованный баклажан / мухаммара / пена из тунца
/ выдержанный сыр с фермы Andre*

Жемчужина

*Слабосолёное филе морского окуня / опаленный белый редис / устричный крем
/ икра из семян чиа*

Татаки

*Татаки из косули / крем из печеного лука / карамелизованный жемчужный лук
/ фуа-гра / соус мадера*

Ягненок

*Мозаика из баранины / копченый угорь / соус демиглас с угрём и свеклой
/ крем из лука-порей и эстрагона / маринованная свекла*

Тарталетка

Кофейный ганаш / тёмный шоколад / солёная карамель / шоколадная икра

90 €

Винное сопровождение

Simonnet Febvre Petit Chablis

Huber - Obere Steigen Grüner Veltliner

Maison Andre Goichot Bourgogne Pinot Noir

Birgit Braunstein - Blaufränkisch, Ried Glawarinza, Leithaberg

Croix Milhas Banyuls

55 €
