

DEGUSTĀCIJAS ĒDIENKARTE

TASTING MENU

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Brieža gaļas un kūpināta zuša tartars

Venison and Smoked Eel Tartare

Тартар из оленины и копчёного угря

Æbleskiver

Æbleskiver | Эблескивер

Brieža gaļas fileja

Filet of Venison | Филе оленины

Zandarts, kolrābis, sūkalu beurre blanc,
presēti gurķi, sezonas mikrozaļumi

Pike Perch, Kohlrabi, Whey Beurre Blanc, Compressed

Cucumber, Seasonal Microgreens

Судак, кольраби, сывороточный соус

beurre blanc, прессованный огурец,

сезонная микрозелень

Bonbons ar maskarponi

Bonbon Mascarpone

Бонбон с сыром маскарпоне

€ 98,00

Piemeklēti vīni | With Wine Pairing

С винным сопровождением

€ 169,00

DESSERTS | DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

| Saldējumu vai Sorbetu izlase (3 Bumbaņas) € 9,90

| Ice Cream or Sorbets (3 scoops)

| Мороженое или сорбет (3 шарика)

| Kūpināta siera kūka

€ 11,90

siena krēms, dedzināta piena karamele,

auzu tuile

Smoked Cheesecake, Hay-infused Cream,

Burnt Milk Caramel, Oat Tuile

Копчёный чизкейк, сливки, настоянные

на сене, молочная карамель, овсяный туиль

| Toffee pudiņš ar burbona karameli

€ 11,90

un vaniļas saldējumu

Toffee Pudding with Bourbon caramel and

vanilla ice cream

Тоффи пудинг с бурбонной карамелью и

ванильным мороженым

| Bonbons ar maskarponi

€ 15,90

Rīgas Melnā balzāma krēms, biezpiens,

mango glazūra, ančana tēja, mandeles

Bonbon Mascarpone, Riga Balsam Cream,

Cottage Cheese, Mango Glaze, Anchan Tea,

Almond Extras

Бонбон, маскарпоне из Рижского бальзама,

творог, манговая глазурь, чай анчан

| Sieru plate

€ 17,90

| Cheese Platter | Сырная тарелка

GRAND PALACE HOTEL



RESTAURANT MENU

Managed by



CZECH INN
HOTELS

ZUPAS | SOUPS | СУПЫ

- Dzidrs gaļas buljons ar brieža gaļas bumbiņām € 13,90
- Venison meatball soup
- Суп с фрикадельками из оленины
- Jūras velšu zupa € 17,90
- Seafood Soup | Суп из морепродуктов

UZKODAS | STARTERS | ЗАКУСКИ

- Tīģergarneles Pil-Pil € 14,90
- pikanta omāru eļļa, ķiploki, brioche ar tomātu salsu
- Tiger Prawns Pil-Pil
- Spiced Lobster Oil, Garlic, Brioche, Tomato Salsa
- Тигровые креветки Пил-Пил
- Пикантное масло из лобстера, чеснок, бриошь, томатная, сальса
- Liellopa gaļas karpāčo € 18,90
- rukola, trifeļu eļļa, ciedru rieksti, Soira siers
- Beef Carpaccio
- Arugula, Truffle Oil, Pine Nuts, Soira Farm Cheese
- Карпаччо из говядины
- Руккола, трюфельное масло, кедровые орехи, сыр Soira
- Æbleskiver € 24,90
- dāņu pankūku bumbiņas, melnā trifele, selerijas krēms, nogatavināts siers
- Danish pancakes
- Black Truffle, Celeriac Puree, Aged cheese
- Эблескивер
- Датские блинчики, чёрный трюфель, пюре из сельдерея, выдержанный сыр
- Brieža gaļas tartars € 27,90
- brieža fileja, marinētas sēnes, siena krēms, trifeļu aioli
- Venison fillet
- Pickled Mushrooms, Bay Cream, Truffle Aioli
- Тартар из оленины,
- Филе оленины, маринованные грибы, крем из сена, трюфельный айоли

PAMATĒDIENI | MAIN COURSES ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Klasiskā kluba sviestmaize € 21,90
- vistas krūtiņa, bekons, tomāts, Parmesan siers, frī kartupeļi ar trifeli
- Classic Club Sandwich
- Chicken Breast, Crispy Bacon, Tomato, Parmesan, Truffle Fries
- Классический клуб-сэндвич
- Куриная грудка, бекон, томат, пармезан, картофель фри с трюфелем

- Vistas fileja "Stroganoff" € 22,90
- ar kartupeļu biezeni
- Chicken fillet "Stroganoff" with Pommes puree
- Куриное филе "Бефстроганов"
- с картофельным пюре

- Grilēts lasis € 26,90
- brokolīnī, sparģeļi, Bernēzes mērce
- Grilled Salmon
- Broccolini, Asparagus, Béarnaise Sauce
- Лосось на гриле
- Брокколини, спаржа, соус беарнез

- Liellopa fileja € 32,90
- pastinaka biezenis, sparģeļi, sarkanvīna mērce
- Beef Fillet
- Parsnip Puree, Asparagus, Red Wine Sauce
- Говяжья вырезка
- Пюре из пастернака, спаржа, соус из красного вина

- Brieža gaļas fileja € 35,90
- Cepti jaunie kartupeļi, aioli ar jaunajiem egļu dzinumiem, melnā ķiploka krēms, sarkanvīna un kadiķogu mērce
- Filet of Venison
- Fried New Potatoes, Spruce Tip Aioli, Black Garlic Cream, Red Wine Juniper Sauce
- Филе оленины
- Жареный молодой картофель, майонез с молодыми еловыми побегами, крем из чёрного чеснока, соус из красного вина и можжевельника

SALĀTI | SALADS САЛАТЫ

- Burrata € 17,90
- tomāti, piparmētra, bazilika pesto, balzamiko mērce
- Burrata, Tomato, Peppermint, Basil Pesto, Balsamic Dressing
- Буррата
- Томаты, мята, песто из базилика, бальзамическая заправка
- Klasiskie Cēzara salāti € 16,90 / € 18,90
- ar vistas krūtiņu / tīģergarnelēm
- Classic Caesar salad
- with Chicken Breast / Tiger Prawns
- Классический салат "Цезарь" с курицей / тигровыми креветками