

DESSERTI

EUR

Filadelfijas siera kūka

8

ar kafijas-pistācijas riekstu drumstalām, upeņu sorbertu, melnās tējas kraukšķi un aveņu mērci

Sviesta biskvīta šokolādes kūka

8

ar grazdētu mandeļu vārīto kremu, šokolādes musu, aveņu sorbertu un citrusa gēlu

m Siltā pīlādžu zupa

7

ar konjakā marinētām sukādēm, putotu biezpienu un rupjmaizes drumstalām

m Ābols

7

baltvīnā sautēti āboli, sāļā karamele, citrusa drumstalas, vaniļas-burbona saldējums

Čia pudiņš

8

ar upeņu jogurtu, svaigu mango un drupinātiem riekstiem

Francijas sieru izlase

8

ar vīgu džemu, trifeļu medu un grauzdētu maizi

Šefpavārs Ina Poliščenko



m - ēdiens, gatavots no Latvijas lauksaimnieku ražota pamatprodukta

Ēdiens var saturēt alergēnus, lūgums informēt viesmīli par jums nevēlamiem produktiem

Rēķinam tiks pieskaitīti 10% apkalpošanas maksa

ДЕСЕРТЫ

EUR

Чизкейк Филадельфия

8

с кофейно-фисташковой крошкой, смородиновым сорбе и чипсом со вкусом чёрного чая, с малиновым соусом

Шоколадный торт

8

со сливочным бисквитом с заварным кремом из карамелизованного миндаля, шоколадным муссом, малиновым сорбе и цитрусовым гелем

m Тёплый суп из рябины

7

с маринованными в коньяке цукатами со взбитым творогом и крошкой из ржаного хлеба

m Яблоко

7

томлёные в белом вине яблоки, солёная карамель, цитрусовая крошка, ванильное мороженое с бурбоном

Чиа пудинг

8

со смородиновым йогуртом и дроблёными орехами

Ассорти французских сыров

8

с конфитюром из инжира, трюфельным мёдом и гренками

Шеф-повар Ina Poliščenko



m - ēdiens, gatavots no Latvijas lauksaimnieku ražota pamatprodukta
Ēdiens var saturēt alergēnus, lūgums informēt viesmīli par jums nevēlamiem produktiem
Rēķinam tiks pieskaitīti 10% apkalpošanas maksa

DESSERTS

EUR

Philadelphia cheese cake 8
with coffee and pistachio crumbs, blackcurrant sorbet,
black tea crisp and raspberry sauce

Chocolate sponge cake 8
with toasted almond cream, chocolate mousse,
raspberry sorbet and citrus gel

m **Warm rowan berries soup** 7
with cognac-marinated succade,
whipped curd and rye bread crumbs

m **Apple** 7
apples stewed in white wine, salted caramel,
citrus crumbs and vanilla and bourbon

Chia pudding 8
with blackcurrant yoghurt,
fresh mango and chopped nuts

French cheese platter 8
with fig jam, truffle honey
and toasted bread

Chef Ina Poliščenko



m - dish with the main ingredient produced by Latvian farmers
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about the unwanted products
A 10% service charge will be added to the bill