

Kulinārija ir gan māksla, gan zinātne: tā ir māksla, kad tā cenšas panākt visa patiesā un skaistā realizāciju, ko kulinārijas valodā dēvē par "le bon" (labais). Kā zinātne tā respektē ķīmiju, fiziku un dabas vēsturi. Tās aksiomas dēvē par aforismiem, tās teorēmas – par receptēm un filozofiju – par gastronomiju.

"Cuisine is both an art and a science: it is an art when it strives to bring about the realization of the true and the beautiful, called le bon (the good) in the order of culinary ideas. As a science, it respects chemistry, physics and natural history. Its axioms are called aphorisms, its theorems recipes, and its philosophy gastronomy."

Lucien Tendret

AVALON RESTAURANT

A'LA CARTE

Uzkodas / Starters / Закуски

Latvijas kamambēra siera tarte ar vīģu relišu, ķiršu tomātiem, zaļumiem un ērkšķogu – balzāma etiķa mērci ^{(7, 10)*} Latvian camembert cheese tart with fig jam, cherry tomatoes, greens and gooseberry- balsamic sauce Тарт с латвийским сыром камамбер , инжирным релишем, зеленью, соусом из крыжовника и бальзамического уксуса	EUR 7.80
Liellopa filejas tartars ar marinētu cigoriņu, lauku paipalolām, trifeļu – sinepju krēmu un saldo kartupeļu frī ^{(3,10)*} Beef fillet tartar with marinated chicory, quail eggs, truffle – mustard cream and sweet potato fries Тартар из филе говядины с маринованным цикорием, деревенскими перепелиными яйцами, трюфельно-горчичным кремом и сладким картофелем фри	EUR 9.70
Mocarella siera, svaigu un grilētu dārzeņu salāti ar olīvām, bazilika pesto un balzāma etiķa mērci ^{(1,7,10)*} Mozzarella cheese, fresh and grilled vegetable salad with olives, basil pesto and balsamic sauce Салат из моцареллы, свежих и гриль овощей с оливками, базиликовым песто и соусом из бальзамического уксуса	EUR 7.50
Cēzara salāti , grauzdēta maize, paipalolas, anšovu mērce, Grana Padano siers – ar ķiploku sviestā ceptām tīģergarnelēm 4 gab. / 8 gab. / 12 gab. ^{(1,2,3,7,10)*} – ar grilētu cāļa krūtiņu ^{(1,3,7,10)*}	EUR 10.90/ 14.80 / 18.80 EUR 8.50
Caesar salad , bread toasts, quail eggs, anchovy sauce, Grana Padano cheese – with tiger prawns fried in garlic butter 4 pcs. / 8 pcs. / 12 pcs. – with grilled chicken	EUR 10.90/ 14.80 / 18.80 EUR 8.50
Салат “Цезарь” , сухарики, перепелиное яйцо, соус из анчоусной икры, тертый сыр – с тигровыми креветками, обжаренными в чесночном масле 4 шт. / 8 шт. / 12 шт. – с грудкой курицы-гриль	EUR 10.90/ 14.80 / 18.80 EUR 8.50
Plūkātas pīles gaļas salāti ar garšaugu garoziņā ceptām pīļu sirdīm, dzērveņu – klementīnu relišu, lapu salātiem un Jack Daniels mērci ^{(10)*} Shredded duck salad with fried duck hearts in herb basket, cranberry – clementine jam, lettuce and Jack Daniels sauce Салат с рваной уткой , жареным утиным сердечком в пряных травах, клюквенно-кLEMENTиновым релишем, листовым салатом и соусом <i>Jack Daniels</i>	EUR 9.80

*Alerģēnu kodu sarakstu vaicājjiet viesmīlim / Ask waiter for list of allergens codes / Список кодов аллергенов спрашивайте у официанта

Rīgas balzamā marinēta Baltijas siļķe ar redīsu – biešu krēmu, smiltsērķškos marinētu fenheli, sēpijas kraukšķi, vītinātiem tomātiem un foreļu ikriem ^{(1,3,4,7,10)*}
Herring fillet marinated in Riga Black Balsam with radish – beetroot cream, fennel marinated in sea buckthorn, cuttlefish crisp, dried tomatoes and trout caviar
Балтийская сельдь, маринованная в Рижском бальзаме, подается с кремом из свеклы и редиса, маринованным в облепихе фенхелем, сухариком из сепии, вялеными томатами и форелевой икрой

EUR 7.50

Tītara gaļas žuljēns ar cieto sieru
pasniegts pašmāju ceptā *brioche* maizes podiņā ar salātu un dārzeņu izlasi, sinepju – medus mērci un Parmezāna sieru ^{(1,3,7,10)*}
Turkey julienne with hard cheese served in homemade *Brioche* bread pot with salad and vegetables, mustard-honey sauce and Parmesan cheese
Жульен с индейкой и тертым сыром, свежеиспеченная домашняя *бриошь*, подается в горшочке с салатом и ассорти из овощей, горчишно-медовым соусом и сыром Пармезан

EUR 8.50

Dārzeņu žuljēns ar Čedara sieru
pasniegts pašmāju ceptā *brioche* maizes podiņā ar salātu un dārzeņu izlasi, sinepju – medus mērci un parmezāna sieru ^{(1,3,7,10)*}
Vegetable julienne with Cheddar cheese served in homemade *Brioche* bread pot with salad and vegetables, mustard-honey sauce and Parmesan cheese
Овощной жульен с сыром Чеддер, свежеиспеченная домашняя *бриошь*, подается в горшочке с салатом и ассорти из овощей, горчишно-медовым соусом и сыром Пармезан

EUR 7.50

Zupas / Soups / Супы

Pīles gaļas buljonzupa ar laima lapām, pīles pelmenīšiem, pakčojas salātiem, kātu seleriju un sezama sēklām ^{(1,3,9,11)*}
Duck broth soup with lime leaves, duck dumplings, pak choi salad, celery and sesame seeds
Суп на бульоне из утиного мяса с листьями лайма, пельменями с уткой, салатом пак-чой, стеблем сельдерея и сезамом

EUR 6.90

Ķirbju – cidoniju krēmzupa ar grauздētām ķirbju sēklām, čili eļļiņu un kazas sieru ^{(7)*}
Pumpkin – quince cream soup with roasted pumpkin seeds, chili oil and goat cheese
Крем-суп из тыквы и цидонии с обжаренными тыквенными семечками, маслом чили и козьим сыром

EUR 5.90

Zivju zupa – lasis, baltās zivs fileja, mīdijas, jūras naži, kalmāri, tīģergarneles, zaļumi ^{(2,4,9,14)*}
Fish soup – salmon, white fish fillet, mussels, sea knives, squid, tiger prawns and fresh greens
Рыбный суп – лосось, филе белой рыбы, мидии, морская утка, кальмар, тигровые креветки, зелень

EUR 8.70

*Alerģēnu kodu sarakstu vaicājjiet viesmīlim / Ask waiter for list of allergens codes / Список кодов аллергенов спрашивайте у официанта

Pikantā vistas gaļas buljona – kokospiena krēmzupa ar citronzāli, čili, garnelēm un grauzdētu maizi ^{(1,2,7)*}	
Spicy chicken broth – coconut milk cream soup with lemongrass, chili, shrimps and toasted bread	EUR 5.90
Крем-суп на основе кокосового молока и пикантного куриного бульона с лемонграссом, чили, креветками и сухариками	
Vēžu krēmzupa ar grauzdētu sēpijas maizi un jaunajiem dīgstiem ^{(1,2,4,7,9)*}	
Crayfish cream soup with sepia toast and fresh sprouts	EUR 7.90
Крем-суп из раков с сухариками из хлеба с сепией и проростками	

Pamatēdieni / Main courses / Основные блюда

Liellopa filejas steiks ar grauzdētu <i>brioche</i> maizi, vītinātiem tomātiem, balzāmetiķī izturētiem sīpoliem, ziedkāpostu biezeni un <i>demi-glace</i> mērci ^{(1,3,7,9)*}	
Beef fillet steak with <i>Brioche</i> bread toast, dried tomatoes, onions matured in balsamico, cauliflower puree and <i>demi-glace</i> sauce	EUR 19.90
Стейк из филе говядины с обжаренной бриошь, вялеными томатами, луком, выдержанным в бальзамическом уксусе, пюре из цветной капусты и соусом <i>демиглас</i>	
Grilēta lašu fileja ar kolrābju šifonādi, melnajiem kartupeļu <i>gnocchi</i> , burkānu biezeni, sparģeļiem un mārrutku – citronzāles sviestu ^{(4,7)*}	
Grilled salmon fillet with chiffonade kohlrabi, black potato <i>gnocchi</i> , carrot puree, asparagus and horseradish - lemongrass butter	EUR 14.90
Филе лосося на гриле с шифонадом из кольраби, черными картофельными <i>ньокки</i> , морковным пюре, спаржей и маслом с лемонграссом и хреном	
Grilēta cūkas karbonāde ar kauliņu , pildīta ar svaigo sieru un kornišoniem, violeto kāpostu – portvīna relišu, burkānu – sinepju biezeni, ērkšķogu čatniju un sinepju - saldkrējuma mērci ^{(7,10)*}	
Grilled pork chop with bone , filled with fresh cheese and gherkins, violet cabbage - port vine jam, carrot – mustard puree, gooseberry chutney and mustard – sweet cream sauce	EUR 12.00
Свиной карбонад с косточкой на гриле , начиненный свежим сыром и корнишонами, релишем из фиолетовой капусты и портвейна, морковно-горчичным пюре, чатни из крыжовника и горчично-сливочным соусом	
Dienas loms (jautāt viesmīlim) ar sakņu biezeni, sparģeļiem, karstajiem lēcu salātiem un baltvīna mērci ^{(4,7,9)*}	
Catch of the day (ask waiter) with root puree, asparagus, hot lentil salad and white wine sauce	EUR 13.50
Рыбный улов (спрашивать официанта) с пюре из корнеплодов, спаржей, салатом с горячей чечевицей и бело-винным соусом	

*Alerģēnu kodu sarakstu vaicājiēt viesmīlim / Ask waiter for list of allergens codes / Список кодов аллергенов спрашивайте у официанта

<p>36 h gatavota liellopa marmora ribu daļa bez kaula ar pārļu grūbām, sezonas dārzeņiem, ceptām baravikām un cidoniju – sarkanvīna mērci ^{(7,9,10)*}</p> <p>Marbled boneless beef rib part (prepared within 36 hours) with pearl barley, seasonal vegetables, baked bolete and quince – red wine sauce</p> <p>Приготовленная в течение 36-ти часов реберная часть мраморной говядины без кости, подается с жемчужной перловкой, жареными боровиками и соусом из цидонии и красного вина</p>	EUR 22.70
<p>Cepta, kaltētiem tomātiem un sieru pildīta vistas fileja ar kartupeļu biezeni, medotiem pastinakiem, romanesko puķkāpostu un vēžu astīšu – baltvīna mērci ^{(2,7,10)*}</p> <p>Baked chicken fillet filled with dried tomatoes and cheese with potato puree, honeyed parsnips, Romanesco and crayfish tail – white wine sauce</p> <p>Жареное куриное филе, наполненное вялеными томатами и сыром, подается с картофельным пюре, пастернаком в меду, капустой Романеско и соусом из раков и белого вина</p>	EUR 11.90
<p>Medota, cepta pīles krūtiņa ar sparģeļiem, saldo kartupeļu biezeni, sīrupotiem ķiršiem, Holandes un sarkanvīna mērcēm ^{(3,7,10)*}</p> <p>Honey roasted duck breast with asparagus, sweet potato puree, syruped cherries, Hollandaise and port wine sauce</p> <p>Жареная утиная грудка в меду, подается со спаржей, пюре из сладкого картофеля, вишнями в сиропе, голландским и красно-винным соусами</p>	EUR 15.50
<p>Tvaicēta zandarta fileja ar cukīni šifonādi, ziedkāpostu - mārrutku biezeni un citronzāles - baltvīna mērci ^{(4,7)*}</p> <p>Steamed zander fillet with chiffonade zucchini, cauliflower - horseradish puree and lemongrass – white wine sauce</p> <p>Тушеное филе судака с шифонадом из цуккини, пюре из хрена и цветной капусты, соусом из лемонграсса и белого вина</p>	EUR 14.90
<p>Svīlināts, medots mīkstais govs piena siers ar dārzeņu ratatuju, burkānu biezeni un ceptiem dārzeņiem ^{(1,7,9)*}</p> <p>Flamed, honey glazed, soft cow cheese with vegetable ratatouille, carrot puree and grilled vegetables</p> <p>Фламбированный мягкий сыр из коровьего молока в меду, подается с овощным рататуем, морковным пюре и жареными овощами</p>	EUR 8.50

*Alerģēnu kodu sarakstu vaicājiēt viesmīlim / Ask waiter for list of allergens codes / Список кодов аллергенов спрашивайте у официанта

Piedevas / Side orders / Гарнир

Rozmarīnā cepti kartupeļi Fried potatoes in rosemary Картофель, запеченный с розмарином	EUR 3.60
Kartupeļu biezenis ar muskatriekstu sviestu ^{(7)*} Potato puree with nutmeg butter Картофельное пюре с маслом из мускатного ореха	EUR 3.60
Basmati rīsi Basmati rice Рис басмати	EUR 3.60
Saldo kartupeļu frī Sweet potato fries Сладкий картофель фри	EUR 3.60
Grilēti dārzeņi Grilled vegetables Овощи-гриль	EUR 3.60
Lapu salāti ar balzamiko mērci, ķirštomātiem un cieto sieru ^{(7,10)*} Leaf salad with balsamic sauce, cherry tomatoes and hard cheese Листовой салат с бальзамико, томатами черри и тертым сыром	EUR 3.60

Pasta / Pasta / Паста

Pasta <i>Fettuccine</i> ar liellopa gaļu, ceptiem dārzeņiem, šampinjoniem, baltvīna – saldkrējuma mērci, spinātiem un parmezāna sieru ^{(1,7,10)*} Pasta <i>Fettuccine</i> with beef, baked vegetables, mushrooms, white wine – sweet cream sauce, spinach and parmesan Паста <i>Fettuccine</i> с говядиной, жареными овощами, шампиньонами, сливочно-бело-винным соусом, шпинатом и пармезаном	EUR 10.90
Spinātu mājas pasta ar brokoļu mērci, sparģeļiem, ķirštomātiem un Latvijas Zaļo sieru (veģetārais) ^{(1,7)*} Homemade spinach pasta with broccoli sauce, asparagus, cherry tomatoes and Latvian Green cheese (vegetarian) Домашняя шпинатная паста с соусом из брокколи, спаржей, томатами черри и Латвийским Зелёным сыром (вегетарианский)	EUR 8.50
Jūras velšu izlase ar olu nūdelēm, tomātu – vēžu saldkrējuma mērci un zaļumiem (lasis, mīdijas, tīģergarneles, kalmāri, jūras ķemmītes) ^{(1,2,3,4,7)*} Seafood selection with egg noodles, tomato – crayfish sweet cream sauce and greens (salmon, mussels, tiger prawns, squid, scallops) Ассорти морепродуктов с яичной лапшой, томатно-сливочным соусом с раками и зеленью (лосось, мидии, тигровые креветки, кальмары, морские гребешки)	EUR 13.20
Pasta <i>Carbonara</i> ^{(1,7)*} Pasta <i>Carbonara</i> Паста “Карбонара”	EUR 8.50

*Alerģēnu kodu sarakstu vaicājiēt viesmīlim / Ask waiter for list of allergens codes / Список кодов аллергенов спрашивайте у официанта

Deserti
Desserts
Десерты

Karameļu creme brulee ar citrusu gēlu, kanoli mīklas kraukšķi un svaigām ogām ^{(1,3,7)*}	
Caramel Crème Brûlée with citrus gel, cannoli pastry crisp and fresh berries	EUR 5.90
Карамельный крем-брюле с цитрусовым гелем, печением из теста канноли и свежими ягодами	
Šokolādes kūka ar biešu – citrusu saldējumu un svaigām ogām ^{(1,3,7,8)*}	
Chocolate cake with beetroot – citrus ice cream and fresh berries	EUR 5.90
Шоколадный пирог со свекольню-цитрусовым мороженым и свежими ягодами	
Kraukšķīgu mandeļu un baltās šokolādes krēma kārtojums ar svaigām ogām un ogu mērci ^{(1,3,7,8)*}	
Crunchy almond and white chocolate cream with fresh berries and berry sauce	EUR 5.90
Слоеный десерт с хрустящим миндалем и кремом из белого шоколада, подается со свежими ягодами и ягодным соусом	
Ņujorkas siera kūka ar brendijā izturētiem ķiršiem un ķiršu gēlu ^{(1,3,7)*}	
New York cheesecake with cherries in brandy and cherry gel	EUR 5.90
Нью-Йоркский чизкейк с вишней в бренди и вишневым гелем	
Biezpiena muss ar aveņu mērci, medotu rudzu maizi, smiltsērķšķu bezē un karamelizētām ķirbju sēklām ^{(1,3,7)*}	
Cottage cheese mousse with raspberry sauce, honeyed rye bread, sea buckthorn meringue and caramelized pumpkin seeds	EUR 5.90
Творожный мусс с малиновым соусом, ржаным хлебом в меду, облепиховым безе и карамелизированными тыквенными семечками	
Šokolādes fondants ar meža ogu – melnā Rīgas upeņu balzama saldējumu ^{(1,3,7)*}	
Chocolate fondant with Riga Black Currant balsam – forest berry ice cream	EUR 5.90
Шоколадный фондан с мороженым из черносмородинового Рижского бальзама и лесных ягод	
Pašmāju saldējumu un sorbertu izlase <i>(par sezonas sorbertu un saldējumu piedāvājumu jautāt viesmīlim)^{(7)*}</i>	
Homemade ice cream and sorbet selection <i>(ask to waiter for options)</i>	EUR 1.25/
Ассорти домашнего мороженого и сорбе <i>(о сезоном предложении сорбе и мороженого спрашивайте официанта)</i>	par 1 bumbu / per ball / за шарик

*Alerģēnu kodu sarakstu vaicājiēt viesmīlim / Ask waiter for list of allergens codes / Список кодоваллергенов спрашивайте у официанта

