

AVALON RESTAURANT CHEF'S SPECIAL OFFER
СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА РЕСТОРАНА
RESTORĀNA AVALON ŠEFPAVĀRA ĪPAŠAIS PIEDĀVĀJUMS



Cēzara salāti, grauzdēta maize, paipalolas, anšovū mērce, Grana Padano siers- ar grilētu cāļa krūtiņu ^{(1,3,7,10)*}
Caesar salad, bread toasts, quail eggs, anchovy sauce, Grana Padano cheese- with grilled chicken
Салат “Цезарь”, сухарики, перепелиное яйцо, соус из анчоусной икры, тертый сыр- с грудкой курицы-гриль

Latvijas kamambēra siera tarte ar vīgu 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

Pīles gaļas buljonzupa ar laima lapām, pīles pelmeniņiem, 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

Grilēta cūkas karbonāde ar kauliņu, pildīta ar svaigo sieru un korniņoniem, 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 wine jam, carrot – mustard puree, gooseberry chutney and mustard – sweet cream sauce
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

Tvaicēta zandarta fileja ar cukīni šifonādi, ziedkāpostu - mārrutku biezeni un citronzāles - baltvīna mērci ^{(4,7)*}
Steamed zander fillet with chiffonade zucchini, cauliflower - horseradish puree and lemongrass – white wine sauce
Тушеное филе судака с шифонадом из цуккини, пюре из хрена и цветной капусты, соусом из лемонграсса и белого вина

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)

Šokolādes kūka ar biešu – citrusu saldējumu un svaigām ogām ^{(1,3,7,8)*}
Chocolate cake with beetroot – citrus ice cream and fresh berries
Шоколадный пирог со свекольно-цитрусовым мороженым и свежими ягодами

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
Карамельный крем-брюле с цитрусовым гелем, печением из теста канноли и свежими ягодами

Pašmāju saldējumu un sorbertu izlase(4 bumbiņas)
(par sezonas sorbertu un saldējumu piedāvājumu jautāt viesmīlim) ^{(7)*}
Homemade ice cream and sorbet selection(4 scoops) *(ask to waiter for options)*
Ассорти домашнего мороженого и сорбе(4 шарика)
(о сезоном предложении сорбе и мороженого спрашивайте официанта)

Kafija/tēja*Coffee/tea*Кофе/чай*

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