

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



2-course menu EUR 16.00

3-course menu EUR 23.00

Cēzara salāti, grauzdēta sēklu maize, paipalolas, anšovū mērce, Grana Padano siers ar grilētu cāļa krūtiņu (1,2,3,7,10)*
Caesar salad, seed bread toasts, quail eggs, anchovy sauce, Grana Padano cheese - with grilled chicken
Салат «Цезарь», сухарики, перепелиное яйцо, соус из анчоусной икры, сыр Grana Padano – с грудкой курицы-гриль

Kolrābju un kazas siera ravioli ar upeņu mērci, grauzdētiem ciedru riekstiem, marinētiem ķirštomātiem un svaigiem zaļumiem (veģetārs) (7,8,10)*

Kohlrabi and goat cheese ravioli with blackcurrant sauce, roasted pine nuts, pickled cherry tomatoes and fresh greens (vegetarian)

Равиоли из кольраби и козьего сыра, подаются с соусом черной смородины, поджаренными кедровыми орехами, маринованными помидорами черри и свежей зеленью (вегетарианское)

Ķirbju – cidoniju krēmzupa ar grauzdētām ķirbju sēklām, čili eļļu un kazas sieru (veģetārs) (7)*

Pumpkin – quince cream soup with roasted pumpkin seeds, chili oil and goat cheese (vegetarian)

Крем-суп из тыквы и цидонии, подаётся с обжаренными тыквенными семечками, маслом чили и козьим сыром (вегетарианское)

Септа, kaltētiem tomātiem un sieru pildīta vistas fileja ar kartupeļu biezeni, medotiem pastinakiem, romanesko puķkāpostu un vēžu astiņu – baltvīna mērci (2,7,10)*

Baked chicken fillet filled with dried tomatoes and cheese served with potato puree, honeyed parsnips, Romanesco and crayfish tail – white wine sauce

Жареное куриное филе, фаршированное вялеными помидорами и сыром, подается с картофельным пюре, пастернаком в меду, капустой романеско и бело-винным соусом с раками

Септа zilās haizivs fileja ar melnajiem rīsiem, razor mīdiju, brokolini un Holandes - lociņu mērci (4,7,14)*

Fried blue shark fillet with black rice, razor shell, broccoli and Hollandaise - spring onion sauce

Жареное филе голубой акулы, подается с черным рисом, морскими черенками, брокколи и голландским соусом с зелёным луком

Pasta Tagliatelle ar ceptām sēnēm, spinātiem, trifeļu mērci, vistu olu benediktu un Grana Padano sieru (veģetārs) (1,3,7)*

Pasta Tagliatelle with fried mushrooms, spinach, truffle sauce, chicken egg benedict and Grana Padano cheese (vegetarian)

Паста Tagliatelle с жареными грибами, шпинатом, трюфельным соусом, куриным яйцом Бенедикт и сыром Grana Padano (вегетарианское)

Šokolādes fondants ar upeņu saldējumu un Rīgas upeņu balzama mērci (1,3,7)*

Chocolate fondant with blackberry ice cream and Riga Black Currant balsam sauce

Шоколадный фондан с мороженым из черной смородины и соусом из Рижского черносмородинового бальзама

Karameļu creme brulee ar citrusu krēmu, kanoli mīklas kraukšķi un svaigām ogām (1,3,7)*

Caramel Crème Brûlée with citrus cream, cannoli pastry crisp and fresh berries

Карамельный крем-брюле с цитрусовым кремом, хрустящим печеньем из теста канноли и свежими ягодами

Pašmāju saldējumu un sorbetu izlase(4 bumbiņas)

(par sezonas sorbetu 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)

(o sezonom piedāvājumā sorbe un мороженого спрашивайте официанта)