

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

Baltijas mazzālīta laša fileja un lauku olas benedikts ar siļķu ikriem, kartupeļu rostu un lociņu krējumu ^{(3,4,7,10)*}

Lightly salted Baltic salmon fillet and field egg benedict with herring caviar, potato roast and spring onion sour cream

EUR 7.90



Малосольное филе балтийского лосося и деревенское яйцо Бенедикт, подается с икрой сельди, картофельным ростом и сметаной с зеленым луком

Tīģergarneļu karpačo ar lapu salātiem, pasniegtiem ceptā mīklas groziņā, marinētu fenheli, estragona aioli, Grana Padano sieru un kaperoģām^{(1,2,4,7,10)*}

Tiger prawn carpaccio with lettuce, served in fried pastry basket, pickled fennel, estragon aioli, Grana Padano cheese and capers

EUR 11.00

Карпаччо из тигровых креветок, подается с салатными листьями в запеченной корзинке из теста, маринованным фенхелем, айоли с эстрагоном, сыром Grana Padano и каперсами

Rīgas balzamā marinēta Baltijas siļķe ar redīsu – biešu krēmu, smiltsērķškos marinētu fenheli, sēpijas kraukšķi, vītīnātiem 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, sepia crisp, dried tomatoes and trout caviar

EUR 6.90

Балтийская сельдь, маринованная в Рижском бальзаме, подается с кремом из свеклы и редиса, маринованным в облепихе фенхелем, сухариком из сепии, вялеными помидорами и икрой форели

Cēzara salāti, grauздēta sēklu maize, paipalolas, anšovū mērce, Grana Padano siers:

EUR 10.90 / 14.80 / 18.80

- 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 8.50

Caesar salad, seed bread toasts, quail eggs, anchovy sauce, Grana Padano cheese:

EUR 10.90 / 14.80 / 18.80

- with tiger prawns fried in garlic butter 4 pcs. / 8 pcs. / 12 pcs.
- with grilled chicken

EUR 8.50

Салат «Цезарь», сухарики, перепелиное яйцо, соус из анчоусной икры, сыр Grana Padano:

EUR 10.90 / 14.80 / 18.80

- с тигровыми креветками, обжаренными в чесночном масле 4 шт./8 шт./ 12 шт.
- с грудкой курицы-гриль

EUR 8.50

Pīles cepeša salāti ar plūmju – sojas mērci, lapu salātiem, āboliem, karamelizētiem riekstiem un granātāboliem ^{(8,10)*}

Fried duck salad with plum - soy sauce, lettuce, apple, caramelized nuts and pomegranate

EUR 7.90

Салат из жареной утки, подается со сливово - соевым соусом, салатными листьями, яблоками, карамелизированными орехами и гранатом

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

<p>Melone un prošuto ar rukolas salātiem, pipargraudu – medus mērci, karamelizētiem valriekstiem un balzāmetiķa novārījuma mērci ^{(1,8,10)*}</p> <p>Melon and prosciutto with arugula salad, peppercorn - honey sauce, caramelized walnuts and balsamic decoction sauce</p> <p>Дыня и прошутто, подаются с салатом из рукколы, соусом из зерен перца и меда, карамелизированными грецкими орехами и вываренным соусом из бальзамического уксуса</p>	EUR 6.90
<p>Burrata siers ar krāsainajiem tomātiem, salātu izlasi, citronu pesto un ķirbju eļļu (veģetārs) ^{(7,8,10)*}</p> <p>Burrata cheese with colourful tomatoes, salad mix, lemon pesto, pumpkin oil (vegetarian)</p> <p>Сыр Burrata с помидорами, ассорти салатных листьев, лимонным песто и тыквенным маслом (вегетарианское)</p>	EUR 9.60
<p>Kolrābju un kazas siera ravioli ar upeņu mērci, grauzdētiem ciedru riekstiem, marinētiem ķirštomātiem un svaigiem zaļumiem (veģetārs) ^{(7,8,10)*}</p> <p>Kohlrabi and goat cheese ravioli with blackcurrant sauce, roasted pine nuts, pickled cherry tomatoes and fresh greens (vegetarian)</p> <p>Равиоли из кольраби и козьего сыра, подаются с соусом из черной смородины, поджаренными кедровыми орехами, маринованными помидорами черри и свежей зеленью (вегетарианское)</p>	EUR 6.50

Zupas / Soups / Супы

<p>Avalon zivju zupa - trejādas zivis, mīdijas, tīģergarneles, kalmāri, vēži ^{(2,4,9,14)*}</p> <p>Avalon fish soup - fish trio, mussels, tiger prawns, squid, crayfish</p> <p>Рыбный суп “Авалон” - три вида рыб, мидии, тигровые креветки, кальмары, раки</p>	EUR 8.50
<p>Pīles gaļas buljonzupa ar laima lapām, pīles gaļas pelmenīšiem, pakčojas salātiem, kātu seleriju un sezama sēklām ^{(1,3,9,11)*}</p> <p>Duck broth soup with lime leaves, duck meat dumplings, Pak Choi salad, celery and sesame seeds</p> <p>Суп на утином бульоне с листьями лайма, пельменями с уткой, салатом пак-чой, стеблем сельдерея и сезамом</p>	EUR 7.00
<p>Brieža gaļas un sakņu zupa ar baravikām, pastinaku čipsiem un svaigiem zaļumiem ^{(1,2,4,7,9)*}</p> <p>Root broth soup with deer meat, porcini mushrooms, parsnip chips and fresh greens</p> <p>Суп из оленины и корнеплодов с боровиками, чипсами из пастернака и свежей зеленью</p>	EUR 7.50

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

Borščs ar liellopa gaļu un pašmāju ceptu biešu *brioche* maizi un zaļumu krējumu ^{(7,9)*}

EUR 6.70

Borsch with beef, homemade beet Brioche bread and green sour cream



Борщ с говядиной, подается со свежее испеченной домашней свекольной булочкой бриошь и сметаной с зеленью

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

EUR 6.70

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)

Pamatēdieni / Main courses / Основные блюда

Tvaicēta jūras asara fileja – wakame – citronzāles buljonā ar parmezāna klimpām, sojas pupiņām, šitaki sēnēm, citronzāli un pakčoja salātiem ^{(1,3,4,9)*}

EUR 12.50

Steamed sea bass fillet – wakame – in lemongrass broth with parmesan gnocchi, soy beans, shitake mushrooms, lemongrass and Pak Choi salad

Тушеное в бульоне с вакамэ и лимонной травой филе морского окуня, подается с ньокками из пармезана, соевыми бобами, грибами шиитаке, лимонной травой и салатом пак-чой

Grilēta laša fileja ar kolrābju šifonādi, melno kartupeļu klimpām, burkānu biezeni, sparģeļiem un mārrutku – citronzāles sviestu ^{(4,7)*}

EUR 14.90

Grilled salmon fillet with kohlrabi chiffonade, black potato gnocchi, carrot puree, asparagus and horseradish - lemongrass butter

Жареное филе лосося с шифонадом из кольраби, картофельными черными ньокками, морковным пюре, спаржей и маслом из хрена и лимонной травы

Dienas loms (jautāt viesmīlim) ar sviestā ceptiem jaunajiem dārzeņiem, burkānu biezeni un sviesta – kaņepju mērci ^{(4,7)*}

EUR 14.60

Catch of the day (ask waiter) with vegetables baked in butter, carrot puree and butter - hemp sauce

Улов дня (спрашивать у официанта), подается с обжаренными в масле молодыми овощами, пюре из моркови и соусом из масла и конопли

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

EUR 14.60

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

Cepta, kaltētiem tomātiem un sieru pildīta vistas fileja ar kartupeļu biezeni, medotiem pastinakiem, romanesko puķkāpostu un vēžu astīšu – baltvīna mērci ^{(2,7,10)*}

EUR 11.90

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 соусом из белого вина и раков

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

Medota, cepta pīles krūtiņa ar spargēļiem, saldo kartupeļu biezeni, sīrupotiem ķiršiem, Holandes un sarkanvīna mērcēm ^{(3,7,10)*}

Honey roasted duck breast with asparagus, sweet potato puree, syruped cherries, Hollandaise and port wine sauce

EUR 15.50

Жареная в меду утиная грудка, подается со спаржей, пюре из сладкого картофеля, вишнями в сиропе, соусом из красного вина и голландским соусом

Ceptu paipalu krūtiņu kvartets ar paipalu medaljoniem, graudaugu maisījumu, kvinoju, riekstiem, jaunajiem burkāniem un portvīna mērci^{(3,9)*}

Fried quail quartet with quail medallions, cereal mix with quinoa, nuts, new carrots and port wine sauce

EUR 17.00

Квартет из жареной перепёлки с медальонами из перепёлки, ассорти зерен, киноа, орехами, молодой морковью и соусом из портвейна

Grilēta cūkas karbonāde ar kauliņu, pildīta ar svaigo sieru un kornišoniem, pasniegta ar 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, served with violet cabbage - port vine relish, carrot – mustard puree, gooseberry chutney and mustard – sweet cream sauce

EUR 12.00

Свиной карбонад с косточкой, приготовленный на гриле, фаршированный свежим сыром и корнишонами, подается с релишем из фиолетовой капусты и портвейна, морковно-горчичным пюре, чатни из крыжовника и горчично-сливочном соусом

Cepta brieža karbonāde ar baravikām, balzamiko pērļu sīpoliem, kartupeļu konfitu un kadiķogu – buljona novārījuma mērci ^{(9,10)*}

Fried deer chop with porcini mushrooms, balsamic pearl onions, potato confit and juniper – broth decoction sauce

EUR 21.00

Жареный карбонад из оленины с боровиками, жемчужным луком в бальзамико, картофельным конфи и вываренным бульонным соусом с можжевельником

Liellopa filejas steiks (200 g) ar grauздētu brioche maizi, vītinātiem tomātiem, balzāmetikī izturētiem sīpoliem, ziedkāpostu biezeni un demi glace mērci ^{(1,3,7,9)*}

Beef fillet steak (200 gr) with Brioche bread toast, dried tomatoes, onions matured in balsamic, cauliflower puree and demi - glace sauce

EUR 19.90

Стейк из филе говядины (200 г), подается с обжаренной булочкой бриошь, вялеными томатами, выдержанным луком в бальзамической уксусе, пюре из цветной капусты и соусом демиглас

Kukurūzas polenta ar ceptu tofu sieru, kokospienu, kaltētiem tomātiem, brokolini un lēcu salsa verde (veģetārs, vegānisks) ^{(1)*}

Corn polenta with fried tofu cheese, coconut milk, dried tomatoes, broccoli and lentils salsa verde (vegetarian, vegan)

EUR 8.50

Кукурузная полента с жареным сыром тофу, кокосовым молоком, вялеными помидорами, брокколи и чечевичной сальса верде (вегетарианское, веганское)

*Alerģēnu kodu sarakstu vaicājiēt viesmīlim / Ask waiter for list of allergen 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 sezonas dārzeņi Grilled seasonal vegetables Сезонные 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, помидорами черри и тертым сыром	EUR 3.60

Pasta / Pasta / Паста

Pasta Fettuccine ar plūkātu liellopa gaļu, ceptiem rapšu ziediem un saldkrējuma - čedara siera mērci ^{(1,3,7)*} Pasta Fettuccine with shredded beef , fried rapeseed flowers and sweet cream - cheddar cheese sauce Паста Fettuccine с рваной говядиной , жареными цветами рапса и сливочным соусом с сыром Чеддер	EUR 10.90
Pasta Carbonara ^{(1,3,7)*} Pasta Carbonara Паста “Карбонара”	EUR 8.50
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)	EUR 10.90
Sarkano lēcu pasta ar dārzeņu – tomātu marinara mērci, sparģeļiem un ceptu pikanto tofu sieru (bez glutēna, veģetārs, vegānisks) Red lentils pasta with vegetable – tomato marinara sauce, asparagus and fried spicy tofu cheese (gluten free, vegetarian, vegan) Паста из красной чечевицы с томатно - овощным соусом маринара, спаржей и жареным пикантным сыром тофу (без глютена, вегетарианское, веганское)	EUR 8.00

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

Deserti / Desserts / Десерты

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

EUR 5.90

Baltās šokolādes – ķirbju fondants ar cidoniju konfitu, ķirbju saldējumu un baltās šokolādes - vaniļas mērci ^{(1,3,7)*}

White chocolate - pumpkin fondant with quince confit, cherry ice cream and vanilla - white chocolate sauce

EUR 5.90

Фондан из белого шоколада и тыквы, подается с конфитюром из цидонии, вишнёвым мороженым и ванильным соусом из белого шоколада

Siera kūka ar pasifloras mērci un svaigām ogām ^{(1,3,7)*}

Cheesecake with passion fruit sauce and fresh berries

Чизкейк с соусом из маракуйи и свежими ягодами

EUR 5.90

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

EUR 5.90

7 elementu deserts ar karstās šokolādes mērci ^{(1,3,7,8)*}

7 elements dessert with hot chocolate sauce

Десерт «7 элементов» с соусом из горячего шоколада

EUR 5.90

Pašmāju saldējumu un sorbetu izlase

(par sezonas sorbetu un saldējumu piedāvājumu jautāt viesmīlim) ^{(7)}*

Homemade ice cream and sorbet selection *(ask waiter for options)*

Ассорти домашнего мороженого и сорбе

(o sezonom piedāvājumā sorbe un mērces jautājiet viesmīlim)

EUR 1.25 /
par 1 bumbu /
per ball / за шарик