

# RESONANCE

## RESTORĀNS



### Salāti

Mini mozzarella salāti ar dārzeņiem, bazilika dresingu un grauzdiņiem	9,00 Eur
Brokoļu salāti ar turku zirņiem, ceptu ķirbi, tomātiem un grauzdētām saulespuķu sēklām	9,00 Eur
Garneļu salāti ar spinātiem, avokado - mango salsu, sinepju - čilli mērci	15,50 Eur
Cēzara salāti ar ceptu vistas fileju	15,50 Eur
ar ceptu bekonu	12,00 Eur
ar ceptām tīģergarnelēm	18,00 Eur

### Zupas un karstās uzkodas

Ziedkāpostu krēmzupa ar kūpinātu lasi, mikrozaļumiem un grauzdiņiem	9,00 Eur
Vistas buljonzupa ar dārzeņiem, garšaugiem un rīsu nūdelēm	9,00 Eur
Kluba sviestmaize ar fritētiem kartupeļiem	14,50 Eur
Ceptas tīģergarneles ar mango čatniju	18,00 Eur
Cepti frī kartupeļi ar tomātu mērci	6,50 Eur

### Pamatēdieni

Liellopa gulašs ar tvaicētiem rīsiem un ceptām sviesta pupiņām	18,00 Eur
Cepta vistas fileja, ar garšaugu sviestu, ceptiem sezonas dārzeņiem un baltvīna mērci	18,00 Eur
Cūkgaļas stroganovs kurzemnieku gaumē ar ceptiem rozmarīna kartupeļiem	18,00 Eur
<i>Pasta penne</i> ar vistas fileju, dārzeņiem un <i>sambal manis</i>	18,00 Eur
Cepta zandarta fileja ar karija kartupeļiem un sviesta-citrusu mērci	19,00 Eur
<i>Pasta penne</i> ar jūras veltēm un spinātiem	18,00 Eur
Klasiskais liellopa burgeris ar frī kartupeļiem un tomātu mērci	15,50 Eur
Cūkgaļas ribas alus glazūrā ar ceptiem dārzeņiem	18,00 Eur
Pīles <i>konfit</i> ar pikantajiem dārzeņu salātiem un sarkanvīna - laima glazūru	22,00 Eur
Liellopa antrekots ar ceptiem sezonas dārzeņiem un sarkanvīna mērci	25,00 Eur

### Deserti

Svaigo augļu un ogu salāti ar ogu mērci	7,00 Eur
Ķiršu drumstalkūka	5,50 Eur
Kokosa - šokolādes kūka ar ogu mērci	5,50 Eur
Plūmjū kūka	5,50 Eur
Sezonas ogu pīrāgs ar vaniļas mērci un ogām	5,50 Eur
Vaniļas <i>panna cotta</i> ar auzu pārslu granolu un sezonas ogu mērci	5,00 Eur
Šokolādes braunijs ar smiltsērķšķu mērci un ogām	5,50 Eur



# RESONANCE

## RESTAURANT



### Salads

Mini mozzarella salad with vegetables, basil dressing and toast	9,00 Eur
Broccoli Salad with chickpeas, roasted pumpkin, tomatoes and roasted sunflower seeds	9,00 Eur
Shrimp salad with spinach, avocado - mango salsa, mustard-chilli sauce	15,50 Eur
Caesar salad with fried chicken fillet	15,50 Eur
with fried bacon	12,00 Eur
with fried tiger prawns	18,00 Eur

### Soups and hot snacks

Cauliflower cream soup with smoked salmon, microgreens and toast	9,00 Eur
Chicken broth soup with vegetables, herbs and rice noodles	9,00 Eur
Club sandwich with fries	14,50 Eur
Fried tiger prawns with mango chutney	18,00 Eur
Fried French fries with tomato sauce	6,50 Eur

### Main dishes

Beef goulash with steamed rice and baked butter beans	18,00 Eur
Fried chicken fillet, with herb butter, fried seasonal vegetables and white wine sauce	18,00 Eur
Latvian pork stroganoff with fried rosemary potatoes	18,00 Eur
<i>Pasta penne</i> with chicken fillet, vegetables and <i>sambal manis</i>	18,00 Eur
Fried pike-perch fillet with curry potatoes and butter-citrus sauce	19,00 Eur
<i>Pasta penne</i> with seafood and spinach	18,00 Eur
Classic beef burger with french fries and tomato sauce	15,50 Eur
Beer-glazed pork ribs with fried vegetables	18,00 Eur
Duck confit with spicy vegetable salad and red wine - lime glaze	22,00 Eur
Beef entrecote with fried seasonal vegetables and red wine sauce	25,00 Eur

### Desserts

Fresh fruit and berry salad with berry sauce	7,00 Eur
Cherry crumble cake	5,50 Eur
Coconut - chocolate cake with berry sauce	5,50 Eur
Plum cake	5,50 Eur
Seasonal berry pie with vanilla sauce and berries	5,50 Eur
Vanilla <i>panna cotta</i> with oatmeal granola and seasonal berry sauce	5,00 Eur
Chocolate brownie with sea buckthorn sauce and berries	5,50 Eur

