

**€15**3 ēdieni
3 course menu
3 блюда**Restaurant AVALON Restorāns**

12:00 – 23:00

I**Karāta brieža gaļa** (z/s «Rūķīši») ar sēpijas-ķimeņu kraukšķi, brūkleņu relišu, trifeļu krēmu, svaigiem zaļumiem un kazas siera sniegu**Chopped deer meat** (farm «Rūķīši») with cuttlefish – cumin seed crisp, cowberry relish, truffle cream, fresh greens and goat cheese snow**Рубленая оленина** (с фермы «Rūķīši») с тминными сухариками из каракатицы, брусничным релишем, трюфельным кремом, снегом из козьего сыра и свежими овощами**Septas zeltplekstes un papagaiļzivs duets** ar kāļu – kaņepju biezeni, gaileņu kroketi un vēžu - sviesta mērci
Butter-fried duet of plaice fish and parrotfish fillet with scallop – hemp puree, chanterelle croquette and crayfish - butter sauce**Дует запечённой в масле филе морской камбалы и рыбы-попугая** с пюре из брюквы и конопли, крокетом из лисичек и масляным соусом из раков**Cidoniju un ķirbju karamelu krēms** ar ķiršu alus sorbetu un ķirbju sēklu kraukšķi
Quince – pumpkin caramel cream with cherry beer sorbet and pumpkin seed crisp**Карамельный крем из плода японской айвы, тыквы,**
а также сорбе из вишневого пива и сухариками из тыквенных семечек**II****Baraviku krēmzupa** ar spinātu –lauku pīles gaļas sainīti, jūras lavandas lapām un svaigiem zaļumiem
Penny bun cream soup with spinach – duck meat bundle, sea lavender leaves and fresh greens**Крем-суп из боровиков** с деревенским утиным мешочком из шпината, листьями морской лаванды и свежей зеленью**Septs jēra gurna steiks** ar Smārdes asinsdesu-grūbu sautējumu, piparmētru –cukurzirņu krēmu, brokolini kāpostiem un ābolu sidra buljona novārijuma mērci**Fried lamb hump steak** with blood sausage (from Smārde district) - pearl barley stew, mint – sweet peas cream, broccoli and apple cider – broth sauce**Стейк из запечённого бедра баранины** с рагу из кровяной колбасы из района “Смарде” и перловки, мятно-гороховым кремом, капустой бриолины и бульонным соусом яблочного сидра**Popkorna siera kūka** (z/s «Pakalnieši») ar dzērvenēm un karamelizētiem riekstiem
Popcorn cheese cake (farm «Pakalnieši») with cranberries and caramelized nuts**Сырное пирожное из попкорна** (с фермы «Pakalnieši») с клюквой и карамелизированными орешками

Sīkāka informācija par galdiņa rezervāciju receptijā

For more information and table booking please ask at the reception

Больше информации и резервация столиков в ресепшн