

NIKLĀVS RESTORĀNS



ŠEFPAVĀRA PIEDĀVĀJUMS

- Liellopa rostbīfs ar tunča mērci,**
marinētiem redīsiem, kaperiem un paipalu olām 10.00 EUR
- Vēžu astītes mīklas sainīti,**
trifeļu eļļa, ķiršu tomātiņi, kokospiena rīsi, vēžu astīšu krējuma mērce 12.00 EUR
- Saldējuma kūka ar auzu biskvītu,**
rabarberu marmelādi, suflē cepurīti un zemeņu mērci. 6.50 EUR



CHEF'S SPECIAL SELECTION

- Roast beef with a tuna sauce,**
marinated radishes, capers and quails' eggs 10.00 EUR
- Crayfish tails in a pancake wrap,**
truffle oil, cherry tomatoes, coconut milk rice, and a sauce of creme and crayfish tails 12.00 EUR
- Ice cream cake with an oat biscuit,**
rhubarb marmalade, topped with a soufflé and strawberry sauce 6.50 EUR



SPEZIALITÄTEN DES CHEFS

- Rinder Roastbeef mit Thunfischsoße,**
marinierten Radieschen, Kapern und Wachteleiern 10.00 EUR
- Pfannkuchen Tasche gefüllt mit Krebschwänzen,**
Trüffel Öl, Kirschtomaten, Kokosmilchreis und Krebschwänzen- Sahnesoße 12.00 EUR
- Eistorte mit Haferbiskuit,**
Rhabarber Marmelade, Soufflé-Häubchen und Erdbeersoße 6.50 EUR



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ШЕФ-ПОВАРА

- Говяжий ростбиф с тунцовым соусом,**
маринованным редисом, каперсами и перепелиными яйцами 10.00 EUR
- Сверток с начинкой из раковых хвостов, с трюфельным маслом,**
томатами черри, рисом, сваренным в кокосовом молоке, сливочным соусом из раковых хвостов 12.00 EUR
- Пирожное-мороженое с овсяным бисквитом,**
мармеладом из ревеня, шапочкой из суфле и клубничным соусом. 6.50 EUR