

# NIKLĀVS RESTORĀNS



## ŠEFPAVĀRA PIEDĀVĀJUMS

### Cepts NIKLĀVA siets ķimeņu siers

ar zemeņu-bazilika pastilu, lauku zaļumiem un priežu čiekuru sīrupu . . . . . 6,50 EUR

### Stores-dārzeņu buljons ar stores gaļas bumbiņām,

dārzeņu pērlītēm un lotosa saknes čipsi . . . . . 6,50 EUR

### Karamelizētas cūkgaļas ribiņas izturētas alus un medus marinādē

ar kartupeļu biezeni, sviestā apceptiem pētersīļiem, puraviem, Savoļas kāpostiem un gailēņu mērci . . . . . 16,00 EUR

### Zemeņu-baltās šokolādes krēms

ar spinātu-piparmētru sorbetu, zemeņu un zaļo piparu mērci . . . . . 6,50 EUR



## CHEF'S SPECIAL SELECTION

### Baked caraway seed cheese

with a strawberry and basilica pastille, country greens and pine cone syrup . . . . . 6,50 EUR

### Sturgeon and vegetable bullion

with sturgeon meatballs, vegetable pearls and lotus root chips . . . . . 6,50 EUR

### Caramelised pork ribs steeped in a beer and honey marinade with creamed potatoes,

and parsley, leeks, Savoy cabbage and chanterelle mushrooms fried in butter . . . . . 16,00 EUR

### Cream of strawberry and white chocolate

with spinach and peppermint sorbet and a strawberry and green pepper sauce . . . . . 6,50 EUR



## SPEZIALITÄTEN DES CHEFS

### Gebackener Kümmelkäse mit Erdbeer-Basilikum Pastilla, Grün und Kiefernzapfen Sirup . . . . . 6,50 EUR

Gemüsebrühe mit Störfrikadellen, Gemüse Perlen und Lotuswurzel Chips . . . . . 6,50 EUR

### Karamellierte in Bier und Honig marinierte Schweinerippchen

mit Kartoffelpüree, in Butter gebachene Petersilien, Lauch, Wirsing mit Pfifferlingsoße . . . . . 16,00 EUR

### Weißer Schokoladen-Erdbeer Creme

mit Spinat und Pfefferminz Sorbet, Erdbeer und grüne Pepper Soße . . . . . 6,50 EUR



## СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ШЕФ-ПОВАРА

### Жареный тминный сыр с клубнично-базиликовой пастилой, зеленью

и сиропом из сосновых шишек . . . . . 6,50 EUR

### Бульон из осетрины и овощей с осетровыми фрикадельками, овощными жемчужинками

и чипсом из корня лотоса . . . . . 6,50 EUR

### Карамелизованные свиные ребрышки, выдержанные в медово-пивном маринаде,

с картофельным пюре, обжаренными в сливочном масле петрушкой, пореем, савойской капустой и соусом из лисичек . . . . . 16,00 EUR

### Крем из клубники и белого шоколада

с сорбетом из шпината и мяты, с земляничным соусом и соусом из зеленого перца . . . . . 6,50 EUR