

NIKLĀVS RESTORĀNS



ŠEFPAVĀRA PIEDĀVĀJUMS

- Zemeņu-avokado salāti ar lazdu riekstiem un pašu gatavotu saldkrējuma sieru** 6.50 EUR
- Gaspačo ar zemenēm un “Rožkalnu” saldkābās maizes grauzdiņiem** 6.50 EUR
- Lakšu sviestā cepta sama fileja**
ar dzelteno biešu un violeto burkānu biezeni, vītīnātiem ķiršu tomātiņiem un lauku zaļumiem 14.00 EUR
- Smilšu mīklas groziņš**
ar olu-vaniļas krēmu, zemenēm, ķiršu-ērķšķogu saldējumu un lāceņu mērci 6.50 EUR



CHEF'S SPECIAL SELECTION

- Strawberry and avocado salad with hazel nuts and home made cream cheese.** 6.50 EUR
- Gaspačo soup with strawberries and sweet and sour croutons from the „Rožkalns” bakery** 6.50 EUR
- Catfish fillet fried in wild garlic butter**
with creamed golden beetroot and purple carrots, cherry tomatoes on the vine and country greens 14.00 EUR
- A tart with egg and vanilla cream,**
strawberries, cherry and gooseberry ice cream and a cloudberry sauce 6.50 EUR



DIE KÜCHE EMPFIEHLT

- Erdbeer-Avocado Salat mit Haselnüssen und selbstgemachtem Frischkäse.** 6.50 EUR
- Gaspačo mit Erdbeeren, dazu Knusper-Knäcke aus süß-sauerem Brot “Rožkalni”** 6.50 EUR
- Welsfilet gebraten in Bärlauchbutter mit Püree aus gelben Rüben und lila Karotten,**
getrocknete Kirschtomaten und Grünes vom Lande. 14.00 EUR
- Tarte mit Eier-Vanille-Creme; Erdbeeren, Kirsch-Stachelbeer-Eis mit Moltebeersöße** 6.50 EUR



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

- Салат из клубники и авокадо, с лесными орехами**
и сливочным сыром собственного приготовления. 6.50 EUR
- Суп "гаспачо" с клубникой и сухариками из кисло-сладкого хлеба “Rožkalni”** 6.50 EUR
- Филе сома, поджаренное на сливочном масле с черемшой,**
с пюре из жёлтой свеклы и фиолетовой моркови, вялеными томатами черри и сельская зеленью 14.00 EUR
- Тарт с яично-ванильным кремом, клубникой, вишнёво-крыжовниковым мороженым**
и соусом из морошки 6.50 EUR