

# NIKLĀVS RESTORĀNS



## ŠEFPAVĀRA PIEDĀVĀJUMS

- Gurķu-piparmētru zupa ar vēžu astītēm** . . . . . 7,00 EUR  
kūpināts burrata siers, topinambūra čipsi, burkānu pastila, rudzu maizes drumstalas
- Garšaugos cepta paliņas fileja ar spargēļiem** . . . . . 14,00 EUR  
meža ķiploku sviests, plaucēta ola amaranta pārslās, medū ceptas bietes un sinepju krējuma mērce
- Cepta pērļu vistas krūtiņa** . . . . . 14,00 EUR  
topinambūru un biešu biezenis, karamelizēti mini burkāni, spinātu un koriandra mērce
- “Melnā pērle”** . . . . . 6,50 EUR  
rabarberu un zemeņu saldējums ar sēpijas tinti, kraukšķīga vafele un augļu-ogu salāti rožu sīrupā



## CHEF'S SPECIAL SELECTION

- Cucumber and peppermint soup with crayfish tails** . . . . . 7,00 EUR  
smoked burrata cheese, Jerusalem artichoke chips, carrot pastille and crumbed rye bread
- Char fillet fried in herbs with asparagus** . . . . . 14,00 EUR  
wild garlic butter, poached egg in amaranth flakes, honey baked beetroot and cream of mustard sauce
- Fried guinea fowl breast** . . . . . 14,00 EUR  
creamed Jerusalem artichoke and beetroot, caramelised baby carrots with a spinach and coriander sauce
- “Black pearl”** . . . . . 6,50 EUR  
rhubarb and strawberry ice cream with a sepia ink, a crunchy wafer and a salad of fruit and berries in a rose syrup



## SPEZIALITÄTEN DES CHEFS

- Gurken und Minze Suppe mit Krebschwänzchen** . . . . . 7,00 EUR  
geräucherter Burrata Käse, Topinambur Chips, Möhren Pastille und Roggenbrotbröseln
- Palia Filet in Kräutern gebraten mit Spargeln und Bärlauchbutter** . . . . . 14,00 EUR  
Pochiertes Ei in Amaranthflocken, in Honig gebratene rote Bete, Senf-Sahne Soße
- Gebratene Perlhuhnbrust mit Frühlingsspilzen** . . . . . 14,00 EUR  
Topinambur und Bete Püree, karamalisierte Baby Karotten, Spinat und Koriander Soße
- „Schwarze Perle“** . . . . . 6,50 EUR  
Rhabarber und Erdbeer Eis mit Sepia Tinte, Knusprige Waffel, Obst und Beeren Salat im Rosensyrup



## СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ШЕФ-ПОВАРА

- Мятно-огуречный суп с раковыми хвостами** . . . . . 7,00 EUR  
копчёный сыр burrata, чипсы из топинамбура, морковная пастила и крошенный ржаной хлеб
- Обжаренное в специях филе палии со спаржей** . . . . . 14,00 EUR  
сливочное масло с черемшой, яйцо-пашот в амарантовых хлопьях, запечённая в меду свекла и сливочно-горчичный соус
- Жареная грудка цесарки** . . . . . 14,00 EUR  
пюре из топинамбура и свеклы, карамелизованная мини-морковь, соус из шпината и кинзы
- «Чёрный жемчуг» мороженое из ревеня и клубники** . . . . . 6,50 EUR  
с чернилами каракатицы, хрустящая вафля и фруктово-ягодный салат в сиропе из роз