

NIKLĀVS RESTORĀNS



ŠEFPAVĀRA PIEDĀVĀJUMS

- Spinātu un rukolas lapas ar kūpinātu Burrata sieru** 10,00 EUR
redīsi, gurķi, kolrābis, zemenes, saldie ķirši, topinambūra čipši, lāceņu emulsija
- Garšaugos cepta siļķes fileja** 12,00 EUR
jaunie kartupeļi gatavoti sviestā ar spinātiem, karamelizēti mini burkāni, lauku biezpiens, marinēti sarkanie sīpoli
- Cūku ribiņas medus-alus marinādē** 16,00 EUR
mundierī cepti kartupeļi, kūpināts Čedaras siers, sviesta pupiņas, gaileņu mērce, mazzālīts lauku gurķis, mārrutki ar zaļumiem
- Gaisīgas zemeņu putas ar vaniļas mērci, zemenēm un mellenēm** 6,50 EUR



CHEF'S SPECIAL SELECTION

- Spinach and rocket leaf salad with smoked Burrata cheese** 10,00 EUR
radishes, cucumber, kohlrabi, strawberries, sweet cherries, Jerusalem artichoke crisps, cloudberry glaze sauce
- Herring fillet cooked in herbs** 12,00 EUR
new potatoes with butter and spinach, caramelised mini carrots, country cottage cheese, marinated red onions
- Pork ribs in a honey and beer marinade** 16,00 EUR
jacket fried potatoes, smoked Cheddar cheese, butter beans, chanterelle mushroom sauce, cucumber in brine, horseradish with greenery
- Airy strawberry foam with vanilla sauce, strawberries and bilberries** 6,50 EUR



SPEZIALITÄTEN DES CHEFS

- Spinat-Ruccola-Salat mit geräuchertem Burrata-Käse** 10,00 EUR
Radieschen, Gurken, Kohlrabi, Erdbeeren, Süßkirschen, Topinambur-Chips, Moltebeeren-Emulsion
- In Kräutern gebratenes Matjesfilet** 12,00 EUR
neue Kartoffeln in Butter mit Spinat, dazu karamellisierte Möhren, Quark vom Lande, marinierte rote Zwiebeln
- Schweinerippchen in Honig-Bier-Marinade** 16,00 EUR
gebratene Schalenkartoffeln, geräucherter Cheddar-Käse, Butterbohnen, Pfifferlingsoße, leicht gesalzene Landgurke, Meerrettich mit Kräutern
- Luftiger Erdbeerschaum mit Vanillesoße, Erdbeeren und Heidelbeeren** 6,50 EUR



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ШЕФ-ПОВАРА

- Листья шпината и рукколы с копчёным сыром Burrata** 10,00 EUR
редис, огурцы, кольраби, клубника, черешня, чипсы из топинамбура, соус из морошковой эмульсии
- Филе сельди, обжаренное в специях** 12,00 EUR
молодой картофель, приготовленный в сливочном масле со шпинатом, карамелизованная мини морковь, деревенский творог, маринованный красный лук
- Свинные рёбрышки в медово-пивном маринаде** 16,00 EUR
печёный картофель в «мундире», копчёный сыр Чеддер, масляная фасоль, соус из лисичек, малосольный деревенский огурчик, хрен с зеленью
- Воздушная клубничная пена с ванильным соусом, клубникой и черникой** 6,50 EUR