

ТРАДИЦИОННЫЕ ЛАТЫШСКИЕ БЛЮДА

ЗАКУСКИ

Закуски, которые мы рекомендуем к латвийскому пиву 1 перс. 10,50 EUR / 2 перс. 16,00 EUR

Козий сыр в "кармашке" из теста, тминный сыр, яблочное пюре, печенье из отрубей с перцем, шпек, закопчённый на ольховой стружке, хрустящий бекон, кровяная-крупяная колбаса, чесночные гренки, луковые кольца в пивном тесте, маринованное филе сельди, Рижские шпроты

Картофельные блинчики (Время приготовления до 25 мин.) 🍲

с лососем горячего копчения в стиле NIKLĀVS и сметаной 10.00 EUR

с яблочно-брусничным пюре и сметаной 🌿 7.00 EUR

Серый горох с соусом из бекона, боровиков и лисичек 🍲 7.00 EUR

СУПЫ

Крем-суп из свеклы 🌿 7.50 EUR

Козий сыр, киноа и чипсы из фиолетового картофеля

Суп из боровиков 8.00 EUR

Копчёная свиная грудинка, картофель, морковь, сливки

Земгальский щавелевый суп 7.00 EUR

Копчёная свинина, щавель, перловая крупа, картофель, варёное яйцо, сметана

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Тыквенной-овощной горшочек с масляной фасолью и соусом из лесных грибов 🌿 . 11.00 EUR

Пастернак, морковь, брюква, кольраби, лесные грибы, сливки

Филе судака, запечённое в пряных травах, с морковно-облепиховым пюре 17.00 EUR

Горячий салат из шпината и томатов черри с киноа

Жареная на сковороде кровяная-крупяная колбаса с хрустящим жареным луком 13.00 EUR

Свиная грудка, печёный картофель в "мундире", маринованная тыква, варенье из брусники и яблок

Запечённая свиная рулька в горчичном маринаде 17.00 / 25.00 EUR

Тушёная капуста, картофельное пюре со сливочным конопляным маслом, пена из хрена со свеклой, горчица, зелень

Медленно приготовленные телячьи щёки

с кашей *bukstiņputra* и жареными лисичками 19.00 EUR

Жареный хрустящий лук, свекла, замаринованная в тимьяне, запечённый карамелизованный чеснок

Bukstiņputra - перловая крупа, картофель, свиная грудинка, закопчённая на ольховой стружке, лук, сливки

ДЕСЕРТЫ

Пастила из клюквы и аронии с грушево-ванильным соусом 7.00 EUR

Облепиховый мармелад, ржаные хлебные крошки, ягоды

Мороженое собственного приготовления

с грильяжем из семечек (просим спрашивать у официанта). 7.50 EUR


Соус из желудей и карамели, мятное печенье

Обслуживание не включено.

К общей сумме счета добавляется 10% за обслуживание 8 и более персон.

NIKLĀVS КЛАССИКА

ЗАКУСКИ

Салат из авокадо и тигровых креветок	13.00 EUR
с манго, спаржей, жареным миндалём и соусом из авокадо	
Салат Цезарь с сыром <i>Gran Moravia</i>, с сухариками и анчоусным соусом 	7.00 EUR
с беконом	+1.50 EUR
с кусочками куриного филе	+2.00 EUR
с филе лосося горячего копчения в стиле NIKLĀVS	+8.00 EUR
с тигровыми креветками	+8.00 EUR

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Говяжий бургер с картофелем фри и чесночным соусом.	15.00 EUR
Копченый сыр чеддер, бекон, жареное яйцо, маринованный красный лук, барбекю соус, домашний майонез с горчицей	
Паста Карбонара	13.00 EUR
Бекон, сливки, сыр <i>Gran Moravia</i> , яичный желток, зелень	
<i>Tagliatelle</i> шпинат с тигровыми креветками, лососем горячего копчения и моллюсками	16.00 EUR
Сливки, сыр <i>Gran Moravia</i> , шпинат, оливковое масло	
Жаренное голец филе	16.00 EUR
Овощи гриль, яичный соус с эстрагоном	
Рулет из куриной грудки, фаршированный сливочным маслом со специями, завернутый в хрустящий бекон	16.00 EUR
Запеканка из пастернака и топинамбура, тушёная морковь, соус из острого перца и чёрной смородины, зелень	

ДЕСЕРТЫ

Марципановый мороженый торт	7.00 EUR
Шпинатное-мятный сорбет, морковно-апельсиновая конфета	
<i>Crème brûlée</i> с ягодами	7.00 EUR