

МИНИ-ЗАКУСКИ

Блинчики из гречневой муки со взбитой сметаной и икрой форели

Сельдь «Форшмак», фаршированная в половинке запеченного в духовке картофеля

Мини-волованы с грибным муссом и украшением из грибов «Ши Мей»

Тортилья-врап с курицей, голубым сыром и виноградом

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Ракушка морского гребешка с тартаром из лосося и тонким хлебным тостом

Коктейльный бокал с салатом из авокадо и креветок

Рулет из куриного фарша с фисташками и муссом из сливочного сыра

Салат «Цезарь» с хрустящими тигровыми креветками

Салат из запеченной в духовке тыквы со специями Ближнего Востока, шпинатом и карамелизованным козьим сыром

Холодное мясо свиной голени с муссом из хрена

Слегка копченая целая форель

Дольки разных сортов помидоров с зеленью

Салат из мелкой пасты орзо с грибами и ароматом трюфеля

Салат из капусты кале с орехами пекан, инжиром и мелко натертым твёрдым сыром

СУП

36.Line рыбный суп с мидиями, креветками и рыбным филе

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Котлеты из щуки с луковым соусом

Филе белой рыбы «Фиш-н-чипс» в пивном кляре с соусом тартар

Медленно приготовленный, запечённый на гриле рибай из говядины с соусом из зелёного перца и красного вина

Рагу из оленины с капустой кале, морковью и зимними специями

Вок со стеклянной лапшой, соусом том-кха и морепродуктами

Йоркширский пудинг

Запеканка из тёртого картофеля и моркови с сыром

Овощи на пару

Плов из чечевицы, риса и овощей

ДЕСЕРТЫ

Морковный торт

Яблочно-ванильный тарт

Бисквит с марципаном и миндалем с муссом из белого шоколада и апельсина

Открытые пирожные Vecrīga с муссом из рикотты

Безглютеновый брауни со сладким картофелем, орехами и карамелью

Тарелка с нарезанными фруктами

Хлеб с маслом собственного приготовления