

NIKLĀVS RESTORĀNS



ŠEFPAVĀRA PIEDĀVĀJUMS

- Liellopa filejas karpāčo ar foie gras** 13,00 EUR
paksoja, hurmas un apelsīnu filejas, godži ogas, laima mērce
- Garšaugos cepta papagaiļzivs ar zaļo zirnīšu, piparmētru un seleriju biezeni.** 16,00 EUR
jūras sparģeļu, kvinojas un čili salāti, ķiršu tomātiņi, citronzāles un ingvera mērce
- Mandarīnu, piparkūku parfē ar bezē cepurīti** 7,00 EUR
kumkvata mērce, dzērveņu pulveris



CHEF'S SPECIAL SELECTION

- Carpaccio of beef fillet with foie gras** 13,00 EUR
pak choi, persimmon and orange slices, goji berries, lime sauce
- Parrotfish fried in herbs with creamed green peas, peppermint and celery** 16,00 EUR
salicornia, quinoa and chili salad, cherry tomatoes with a lemongrass and ginger sauce
- Mandarin and gingerbread parfait capped with meringue** 7,00 EUR
kumquat sauce and powdered cranberry



SPEZIALITÄTEN DES CHEFS

- Carpaccio aus Rinderfilet mit Foie gras.** 13,00 EUR
Paksoi, Orangen und Hurma Filet, Goji Beeren, Limettensoße
- Papageifisch im Kräutermantel mit Erbsen-Minz-Sellerie-Püree.** 16,00 EUR
Salat mit Meeresspargel, Quinoa und Chili, Kirschtomaten, Zitronengras und Ingversöße
- Mandarinen-Pfefferkuchen Parfait mit Baiser.** 7,00 EUR
Kumquat Soße, Moosbeer Pulver



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ШЕФ-ПОВАРА

- Карпаччо из говяжьего филе с фуа-гра** 13,00 EUR
пак-чой, очищенные дольки хурмы и апельсина, ягоды годжи, соус из лайма
- Запечённая в специях рыба-попугай с пюре из зелёного горошка и мяты.** 16,00 EUR
пюре из сельдерея, салат из морской спаржи, киноа и чили, помидоры черри, соус из лимонного сорго и имбиря
- Парфе из мандаринов и пряного печенья с шапочкой из безе** 7,00 EUR
соус из кумквата, клюквенный порошок