

RĪGAS

# RESTORĀNU NEDEĻA

28.10. — 02.11.

*Restorāna "Melnā Bite"*  
*rudens ēdienkarte*

**35 EUR / personai**

## **Kompliments no šefpavāra**

Pīļu aknu pastēte, glazēta ar pīlādžu želeju, karamelizētiem sarkanajiem sīpoliem un pasniegta uz grauzdētas tumšās čiabatas

## **Uzkoda**

Pašu marinēts ķirbis ar bumbieriem un svaigo kazas sieru

**vai**

Brieža gaļas rostbifs ar grilētām rudens saknēm un sinepju mērci

## **Pamatēdiens**

Zemā temperatūrā pagatavota laša balotīne ar Baltijas mencu, pasniegta ar krēmīgu gruboto un Holandes mērci

**vai**

Brieža gaļas steiks ar ķirbju klimpām un brūkleņu un kadiķu mērci

## **Deserts**

Cepts ķirbju saldējums ar pīlādžu ogām un Latvijas ābolu sidra mērci

Par alergēniem jautāt viesmīlim



LIVERIGA.COM



RĪGAS

# RESTORĀNU NEDEĻA

28.10. — 02.11.

*Pieskanota dzērienu karte*

**Trīs dzērienu komplekts – 15 EUR**  
**\*pērkot atsevišķi katrs dzēriens – 6 EUR**

## **Uzkoda**

Rudens "Negroni"  
ar Latvijā ražotu džinu un lauku ķirbju biezeni  
(Alkoholisks vai bezalkoholisks)

## **Pamatēdiens**

M.Chapoutier Belleruche Blanc Cotes-du-Rhone, Francija 120 ml  
**vai**  
Fince La Celia Malbec Reserva, Argentīna 120 ml

## **Deserts**

"Alexander"  
ar Latvijā ražotu ābolu brendiju,  
pīlādžogu sīrupu un ābolu sidra putām

Par alergēniem jautāt viesmīlim



LIVERIGA.COM

