

PARKS
grilbārs & restorāns

Rudens baudĒŠANA

11.-19. oktobris

ZUPA/ SOUP/ SRIUBA

JĒRA GAĻAS HARČO ar ceptu tortilļas čipsi un kazas sieru

LAMB KHARCHO with fried tortilla chips and goat cheese

AVIENOS CHARCHO su keptais tortilļų traškučiais ir ožkos sūriu

12,30 €

(1/7/9)

PAMATĒDIENS/ MAIN COURSE/ PAGRINDINIS PATIEKALAS

LĒŅI GATAVOTI LIELLOPU VAIGI ar krāsni ceptu kartupeļu - parmezāna

biezeni, bekonā sautētiem briseles kāpostiem un baraviku - sarkanvīna mērci

SLOW COOKED BEEF CHEEKS with oven-baked potato-parmesan mashed potatoes, bacon-braised

Brussel sprouts and boletus-red wine sauce

LĒTAI TROŠKINTI JAUTIENOS ŽANDAI su orkaitėje kepta bulvių-parmezano koše, troškintais su šonine

Briuselio kopūstais ir baravykų-raudonojo vyno padažu

18,50 €

(1/6/7/9)

KRĀSNĪ CEPTA SAMA FILEJA ar ķiplokos sautētām melnajām lēcām, pakčoi

kāpostu, glazētiem mini burkāniem un miso - laima čili mērci

OVEN-ROASTED CATFISH FILLET with garlic - sauteed black lentils, pok choy, glazed mini carrots and miso lime chili sauce

ORKAITĒJE KEPTA ŠAMO FILE su keptais česnakiniai juodaisiais lęšiais, pak choy kopūstais,

glazūruotomis mažomis morkomis ir miso - laimo čili padažu

18,30 €

(1/4/6/7)

DESERTS/ DESSERT / DESERTAS

BALTĀS ŠOKOLĀDES - SMILTSĒRKŠKA FONDANTS ar marakujas sorbertu, cukurotām mandelēm un svaigām ogām

WHITE CHOCOLATE - SEA BUCKTHORN FONDANT with passion fruit sorbet, candied almonds and fresh berries

BALTOJO ŠOKOLADO IR ŠALTALANKIŲ FONDANTAS su pasiflorų šerbetu, cukruotais migdolais ir šviežiomis uogomis

7,90 €

(1/3/7/8)