TAPAS TAPAS
RESTAURANT · BAR



RIGA RESTAURANT WEEK
Taste Festival
02.11. – 15.11.

Restorāna "Tapas Tapas" rudens ēdienkarte
Autumn Restaurant Week menu at "Tapas Tapas"

Uzkoda

Biešu tartars ar kazas sieru, ābolu, sinepju mērci un rudzu kraukšķi

Pamatēdiens

Lēni gatavota cūkgaļas karbonāde ar kartupeļu biezeni, sautētiem kāpostiem, meža sēnēm un ābolu mērci

vai

Cepta mencas fileja ar selerijas saknes biezeni, dzeltenajiem un violetajiem burkāniem, mini kartupeļiem, un citronu-sviesta mērci

Deserts

Ābolu tarte ar vaniļas krēmu, karameli un kanēļa saldējumu

Snack

Beetroot tartar with goat cheese, apple, mustard dressing, and a rye crisp

Main course

Slow-cooked pork loin chop with potato purée, braised cabbage, wild mushrooms, and apple sauce

or

Pan-seared cod fillet with celeriac purée, yellow and purple carrots, baby potatoes, and a lemon-butter sauce

Dessert

Apple tart with vanilla cream, caramel, and cinnamon ice cream

Par alergēnu saturu jautāt viesmīlim | Ask the waiter about allergens