



Желаем Вам хорошего отдыха, вкусных блюд и только положительных эмоций!



Напишите отзыв для крупнейшего в мире туристического сообщества

www.tripadvisor.com (введите в поисковике Tapas Tapas)

или

делитесь публикациями, фотографиями и историями в наших социальных сетях:

Instagram: [tapastapas_restaurant_bar](#)

Facebook: [tapasriga](#)

В благодарность Вы получите от нас чашечку кофе!

Приз можно получить, показав отзыв или публикацию работнику
по другую сторону стойки или официанту.

Меню

Добро пожаловать в Старую Ригу!

Насладитесь моментом в приятной атмосфере, неторопливо наблюдая за динамичными
городскими буднями, протекающими за широкими окнами нашего ресторана.

Рига – это город, прекрасный в любое время года!



Закуски и салаты



Аллергены



Салат ромен:

- с соусом из анчоусов и куриной грудкой гриль (1,3,10) 9,50€
- с глазированными тигровыми креветками в сливочном масле с пряностями (1,3,2,10) 11,80€

Салат из руколы с лососем,

приготовленный при низкой температуре, картофелем и перепелиным яйцом

(3,4,10) 12,50€

Взбитый козий сыр с листьями салата, тыквой, обжаренной в пряностях, и горчично-медовым соусом

(7,8,10) 8,50€

Багеты поджаренные

с копченым сыром моцарелла и ветчиной прошутто

(1,7) 8,80€

Жюльен из грибов

с багетом под соусом песто из чеснока и базилика

(3,7) 8,00€

Улитки виноградные

фаршированные с соусом из зелени и чеснока и поджаренной чиабаттой

(1,2) 12,90€

Тартарное трио в стиле Tapas Tapas

(филе лосося, приготовленное при низкой температуре, маринованный лосось, тартар из авокадо и чили)

(1,4) 14,60€

Тарелка ассорти твердых и мягких сыров

с медом, ягодами и орехами

(7,8) 13,60€

Антипасто в стиле Tapas Tapas

(chorizo, фуз, хамон серрано, два вида сыра, артишоки, оливки и грissini)

(1,7) 15,60€

Супы



Крем-суп из морепродуктов

с цитронеллой и лаймом

(2,4,7) 8,50€

Суп дня

(Информацией об аллергенах интересоваться у официанта)

7,00€

Аллергены:
1 – зерновые, 2 – ракообразные, 3 – яйца, 4 – рыба, 5 – арахис, 6 – соевые бобы, 7 – молочные продукты, 8 – орехи, 9 – сельдерей, 10 – горчица, 11 – кунжут, 12 – сульфиты, 13 – люпин, 14 – моллюски



Основные блюда



Аллергены

Филе лосося

жареное в трюфельно-горчичной глазури со шпинатом, картофелем и соусом по-тоскански

(4,7,10) 19,50€

Кусочки трески

жареные с овощами кремовой текстуры и твердым сыром

(4,7) 13,50€

Грудка куринная гриль

фаршированная шпинатом, сыром моцарелла и картофелем, подается с пюре из вяленых на солнце помидоров и сырным соусом

(7,3) 14,00€

Бургер говяжий в стиле Tapas Tapas

(булочка бrioшь, особый домашний соус, яичница-болтунья, жареные грибы и поджаренный бекон)

(1,3) 14,60€

Ножка утка конфи

с прямыми кореньями и грибным соусом

(7,9) 15,00€

Антрекот говяжий гриль

с брокколи, спаржей и помидорами черри

(7) 26,00€

Равиоли с белыми грибами

с соусом из твердого сыра и шпинатом

(7,12) 13,00€

Паста карбонара

(1,3,7) 10,00 €

Паста лингвии с морепродуктами

, помидорами и перцем чили

(1,7) 13,50€

Мидии в соусе из белого вина

с чесночной гренкой

(7,14) 13,00€

Пицца:

- Маргарита (1,7) 11,00€
- Прошутто (1,7) 14,00€
- Квattro формаджи - Четыре вида сыра (1,7) 13,00€

Десерты



(1,3,7) 7,50€

Тирамису

с шоколадом

(1,7) 7,50€

Фондан из темного шоколада

со сливочным мороженым и апельсиновым соусом с ликером «Кантро»

(1,7) 7,50€

Ассорти домашнего мороженого

с ягодным соусом и ореховой вафлей

(1,8) 6,50€

Тарелка фруктово-ягодная в стиле Tapas Tapas

на 2 персоны

20,00€

