



Salad

Oven-baked beets & goat cheese salad with mixed leaves and artichokes

Main meal

Butter-fried corn chicken breast with herbs in honey mustard glaze and meat broth sauce

or

Glazed salmon with marinated ginger, shiitake mushrooms, grilled zucchini, and sun-dried tomato pesto

or

Chanterelle risotto with roasted pumpkin seeds, spinach, and truffle oil

Dessert

Berries with red wine, oat crisps, and creamy Baileys sauce



Salāti

Krāsni cepti biešu salāti ar kazas sieru, lapu mixu un artišokiem

Pamatēdiens

Sviestā cepta kukurūzas cāļa krūtiņa ar saukņaugiem medus sinepju glazūrā un gaļas buljonmērci

vai

Glazēts lasis ar marinētu ingveru, šitake sēnēm, grilētu cukini, saulē kaltētu tomātu pesto

vai

Gaileņu risotto ar grauzdētām ķirbju sēklām, spinātiem un trifeļu eļļu

Deserts

Sarkanvīnā sutinātas ogas ar auzu kraukšķiem un krēmīgu Baileys mērci



Салат

Салат из запечённой свеклы и козьего сыра, с листьями салата и артишоками

Основное блюдо

Запеченное в масле и травах филе кукурузного цыпленка в медово-горчичной глазури, под соусом на базе мясного бульона

или

Глазированный лосось с маринованным имбирем, грибами «Шиитаке», приготовленными на гриле цуккини и песто из вяленых помидоров

или

Ризотто из лисичек с обжаренными тыквенными семечками, шпинатом и трюфельным маслом

Десерты

Ягоды с красным вином, овсяными хлопьями под сливочным соусом «Бейлис»