



## *Restaurant Petergailis* *☞ Меню месяца ☜*

### *Закуска*

Тартар из филе оленя с каперсами,  
кремом из свежего сыра с зернистой горчицей  
и тостом из ржаного хлеба  
9.90

Жареная Балтийская салака с муссом из хрена и шпината,  
с тартаром из копчёных рижских шпрот,  
перепелиных яиц и корнишонов  
8.50

### *Суп*

Крем-суп из осенних боровиков  
6.50

### *Горячее блюдо*

Свинные рёбрышки с жареной в масле жёлтой свеклой и морковкой,  
жареным картофелем и соусом из бренди  
12.00

Медленно приготовленные говяжьи щёчки  
с пюре из картофеля, жареной в масле капустой кале,  
карамелизированным красным луком и соусом из красного вина  
12.50

Жареное филе судака с пюре из цветной капусты  
и морковкой с луком шалот и имбирем  
13.95

## **Завтрак**

*Подаётся до 13.00*

	EUR
<b>Глазунья с жареным беконом, помидорами и гренками</b>	4.20
<b>Домашние блинчики с вареньем из морошки и кленовым сиропом</b>	5.20
<b>Омлет с ветчиной, грибами, помидорами и сыром</b>	5.20
<b>Омлет со шпинатом, стручковым горохом и сыром пармезан</b>	5.20
<b>Свежеприготовленный фруктовый мюсли с орехами, мёдом и молоком</b>	4.20



## Салат

EUR

Салат с карамелизированной свеклой,  
латвийским козьим сыром, клюквой,  
фундуком и соусом из мёда и горчицы

8.50

Салат с утиной грудкой, манго и помидорами черри

8.50

Салат из манго и авокадо с креветками,  
огурцом и васаби

8.50

Салат с копчёным лососем, авокадо,  
филе апельсина, перепелиными яйцами и соусом *Aioli*

9.90

Салатное ассорти  
с малосольной морской форелью и лимонным соусом

9.90

Салат Цезарь

с куриным филе

7.90

с жареным беконом

7.90

с тигровыми креветками

9.50

Мясной салат /Оливье/

7.90

## Закуски

EUR

Тартар из говяжьего филе с перепелиным яйцом, каперсами и красным луком	8.50
Тартар из филе морской форели с авокадо и рукколой	9.90
Сырная плата /2перс./ <i>/латвийские сыры, камембер, синий сыр, пармезан, домашнее варенье/</i>	12.00
Мясная плата /2перс./ <i>/ два вида латвийских вяленых колбас, салями из латвийской баранины, прошутто, ростбиф, маслины Kalatata, вяленые помидоры, маринованные вкусняшки/</i>	12.00
Ржаные гренки с чесноком и соусом	3.50

## Горячие закуски

Морские гребешки с сальсой из манго, пюре из моркови и имбиря и стручковым горохом	13.90
Тигровые креветки жареные в масле с лаймом и базиликовым песто	12.50
Картофельное <i>Rosti</i> с малосольной морской форелью, свежим козьим сыром и красной икрой	9.90
Слойка из баклажанов с козьим сыром и помидорами	7.90

## Супы

	EUR
<b>Суп рыбака</b> <i>/ морская форель, сом, судак, дары моря, цветная капуста, брокколи, французская фасоль /</i>	5.80
<b>Тайский суп с кокосовым молоком и креветками</b>	5.50
<b>Говяжий суп с помидорами, кинзой и чили</b>	6.00
<b>Деревенский суп с тремя видами грибов и курицей</b>	5.00

## Паста&Ризотто

<b>Паста <i>Trofie</i> с тигровыми креветками, кабачками, стручковым горохом, нори и сыром пармезан</b>	11.90
<b>Паста <i>Taschle</i> с сыром <i>Gorgonzola</i>, фенхелем, шпинатом, вялеными помидорами черри, кедровыми орехами и базиликом</b>	8.50
<b>Паста <i>Fettuccine</i> с ветчиной, лисичками, сливками и сыром пармезан</b>	8.00
<b>Ризотто со шпинатом, кабачками, вялеными помидорами и свежим сыром</b>	8.50
<b>Ризотто со шпинатом, кабачками, вялеными помидорами и свежим сыром</b>	8.50

## Мясные и рыбные блюда

EUR

Свиной карбонад запечённый в духовке с сырной шапочкой, соусом из лесных грибов и жареными половинками картофеля	9.90
Куриная грудка запечённая в духовке с сыром моцарелла, в белом вине жареными овощами и маслинами <i>Kalamata</i>	11.00
<i>Confit</i> из утки с жареными овощами и фруктами с соусом <i>teriyaki</i> и сезамом	12.90
Медленно приготовленная баранья рулька с пюре из сельдерея и яблок	14.90
Утиная грудка с овощным <i>au gratin</i> , карамелизированными яблоками и соусом из чёрной смородины	16.50
Филе из латвийской баранины с картошкой в мундире, жареными овощами и спаржей в беконе	21.50
Стейк из филе говядины с морскими гребешками, карамелизированной морковкой, зелёной фасолью, жареной картошкой и соусом из граната	21.50
Филе латвийского сома запечённое в духовке со шпинатом, помидорами и пюре из моркови	12.50
Филе морской форели запечённое в духовке с базиликовым песто, с овощами приготовленными в соусе <i>teriyaki</i> с сезамом	14.90

## Десерт

	EUR
Мороженое <i>Zabaglione</i> с горячей вишней в вине	6.00
Павлова с облепиховым кремом и гелем	6.00
Вариация мороженого из белого шоколада с тремя видами трюфелей из чёрного шоколада	5.50
Шоколадный <i>fondant</i> с ванильным мороженым	5.50
Ассорти домашнего мороженого	4.90
Сырный торт /чизкейк/с соусом из малины	4.20