

St. Valentines Day Menu

Sviesta ķirbja krēmzupa ar Parmas šķiņķi un parmezāna grauzdiņiem **Ls 4.50**
Lapu salāti ar kazas sieru, mango, vītīnātām bietēm un pasiona vinegretmērci **Ls 8.50**
Jūras ķemmītes ar mandeļu biezeni, ceptu salviju un cherizo desu **Ls 12.00**
Cepta pīļu akna Foie gras ar pīļu pastilu, āboliem un saldo seleriju **Ls 12.50**
Krabju gaļas risotto ar majorānu, sparģeļiem un svaigo krēmu **Ls 10.80**

Ātes fileja ar zaļajiem dārzeņiem, krēmīgu austeru mērci un garšaugu pesto **Ls 12.00**
Garšvielās dedzināts dzeltenspuru tuncis ar dārzeņu nūdelēm un vēžu biska mērci **Ls 16.00**
Cepta pīles krūtiņa ar melnajiem rīsiem, pok choi lapām, melno šokolādi un kazeņu mērci **Ls 15.00**
Vēršgaļas Filet mignon ar kartupeļu – baraviku gratinu, spinātiem un sarkanvīna mērci **Ls 18.00**

Kūkas no Pinot deserta ratiem **Ls 5.00**

Taittinger Brut Reserve 750 ml / 375 ml / 150 ml

Ls 45.00 / Ls 25.00 / Ls 10.00

Simonnet Febvre Cremant de Bourgogne Rose 750 ml / 150 ml

Ls 20.00 / Ls 5.00

~ • ~

Крем-суп из масляной тыквы с пармской ветчиной и гренками пармезан **Ls 4.50**
Зеленый салат с козьим сыром, манго, сушеной свеклой и винегрет-соусом из маракуйи **Ls 8.50**
Морские гребешки с миндальным пюре, жареным шалфеем и колбаской чоризо **Ls 12.00**
Жареная утиная печень Фуа-гра (Foie Gras) с пастилой из утки, яблок и сладкого сельдерея **Ls 12.50**
Ризотто из крабового мяса с орегано, спаржей и свежим кремом **Ls 10.80**

Филе палтуса с зелеными овощами, кремовым соусом из устриц и песто из зелени **Ls 12.00**
Тунец жёлтоплавка, запеченный в специях с овощами, лапшой и говяжьим bisque- соусом **Ls 16.00**
Жареная утиная грудка с черным рисом, пак-чой листьями, черным шоколадом и соусом из ежевики **Ls 15.00**
Говяжье филе миньон с картофельно-грибной запеканкой, шпинатом и соусом из красного вина **Ls 18.00**

Пирожные от Pinot с десертной тележки **Ls 5.00**

Taittinger Brut Reserve 750 ml / 375 ml / 150 ml

Ls 45.00 / Ls 25.00 / Ls 10.00

Simonnet Febvre Cremant de Bourgogne Rose 750 ml / 150 ml

Ls 20.00 / Ls 5.00

~ • ~

Butter pumpkin cream soup with Parma ham and parmesan croutons **Ls 4.50**
Green salad with goat cheese, mango, dried beet and passion fruit - vinaigrette sauce **Ls 8.50**
Scallops with almond puree, fried sage and chorizo sausage **Ls 12.00**
Fried duck liver Foie gras with duck pastilles, apples and sweet celery **Ls 12.50**
Crab meat risotto with oregano, asparagus and fresh cream **Ls 10.80**

Halibut fillet with green vegetables, creamy oyster sauce and herb pesto **Ls 12.00**
Yellowfin tuna scorched in spices with vegetables noodles and crab bisque sauce **Ls 16.00**
Roasted duck breast with black rice, pok choi leaves, black chocolate and blackberry sauce **Ls 15.00**
Beef filet mignon with potato-porcini gratin, spinach and red wine sauce **Ls 18.00**

Desserts from Pinot dessert trolley **Ls 5.00**

Taittinger Brut Reserve 750 ml / 375 ml / 150 ml

Ls 45.00 / Ls 25.00 / Ls 10.00

Simonnet Febvre Cremant de Bourgogne Rose 750 ml / 150 ml

Ls 20.00 / Ls 5.00