

Закуски по прибытию гостей на столе

Тартар из авокадо с сальсой из кедровых орехов и соусом песто из базилика в корзинке из слоеного теста

Малосольный лосось с маринованным луком и сливочным сыром с хреном на лепешке из 5 злаков

Филе кильки с перцем, травяным кремом и маринованным в свекле луком на ржаном тосте

Ростбиф с чатни из брусники и лука на бисквите с сыром чеддер

Филе курицы-гриль с яичным гелем, сыром пармезан, каперсами и соусом Цезарь на пшеничном багете

Закуски

Тартар из лосося морские водоросли, каперсы, маринованный жемчужный лук, яичный гель, жареные каперсы, бриошь, икра форели, соус айоли с травами
или

Вителло тоннато медленно приготовленная телячья голень, слегка обжаренное филе тунца, маринованный жемчужный лук, каперсы, сыр пармезан и соус цезарь
или

Карамелизированный сыр Камамбер с мармеладом из брусники и лука, маринованными яблоками, солеными фундуком и маслом петрушки

Основные блюда

Филе черного палтуса с сальсой из кедровых орехов и трав, пюре ромеско, красной киноа, брокколи соусом из рыбы и белого вина
или

Утиная грудка с морковно-кокосовым кремом, черной чечевицей, брокколи, хрустящими ломтиками сельдерея, зернистой горчицей и соусом из красного вина
или

'Rump' стейк из ягненка с картофельным конфи, зелёной фасолью, помидороми черри, шпинатом, луковыми чипсами, соусом из мяты и красного вина
или

Клецки из картофеля и шпинатов с грибной сальсой, сливочным соусом с трюфелям и сыром пармезан

Десерт

Мусс из манго и маракуйи с гратеном из черной сливы и темного шоколада, кремом-ганаш с маракуйей, сорбетом из черной смородины
или

Фондант из темного шоколада с засахаренными ягодами, кремом из черной смородины, домашним мороженое с черным бальзамом
или

Пудинг из чиа и миндаля с соусом из манго и ванили

Цена по предложению меню на человека: 48,00 евро

Кофе, чай, вода – 6 евро на человека

Для банкетов на территории ресторана – дополнительная плата за обслуживание 10%

Для детей взрослые обычно выбирают блюда из текущего детского меню.

После 23:00 – дополнительная плата за обслуживание 20,00 евро/час.

По 23:00 использование дополнительного звука, конфетти и пиротехники запрещено.

Тел.: +371 29106538 marupe@hercogi.lv

АРЕНДА ОТДЕЛЬНОГО БАНКЕТНОГО ЗАЛА 150 евро