

## *From the table*

	EUR	SEK
Uzkodu vai desertu galds pasūtot silto pamatēdienu no à la carte ēdienkartes	10.00	93
Uzkodu un desertu galds pasūtot silto pamatēdienu no à la carte ēdienkartes	16.00	149
Uzkodu un desertu galds bez siltā pamatēdiena	21.00	195
Förrättsbord eller dessertbord kombinerad med varmrätt från à la carte menyn	10.00	93
Förrätts- och dessertbord kombinerad med varmrätt från à la carte menyn	16.00	149
Förrätts- och dessertbord utan varmrätt	21.00	195
Starter or dessert table when you order warm main course from à la carte menu	10.00	93
Starter and dessert table when you order warm main course from à la carte menu	16.00	149
Starter and dessert table without warm main course	21.00	195
Закуски или выбор десертов на шведском столе (если вы заказываете горячее из ассортимента основных блюд)	10.00	93
Закуски и выбор десертов на шведском столе (если вы заказываете горячее из ассортимента основных блюд)	16.00	149
Закуски и выбор десертов на шведском столе (если вы не заказываете горячее из ассортимента основных блюд)	21.00	195

## *Menu*

Uzkodu galds / Förrättsbord / Starter table / Закуски на шведском столе

Pīles krūtiņa, tumšā aprikožu mērce, pīle ar dārzeniņiem mīklā  
Ankbröst, mörk aprikossås och knypte med anka och grönsaker  
Duck Breast, Dark Apricot Sauce, Duck and Vegetable Bundle  
Утиная грудка, тёмный абрикосовый соус, утка и овощи в тесте

vai/ eller/ or/ vai/ или

Septa vērša fileja un vērša krūtiņa ar zemesriekstu glazūru,  
Madeiras mērce, sautēti burkāni un terīne ar murķeļiem un kartupeļiem  
Stekt oxfilé och jordnötsglaserad oxbringa,  
Madeirasås, bräserade morrötter och terrin på toppmurklor och potatis  
Fillet of Beef and Peanut Glazed Beef Brisket,  
Madeira Sauce, Braised Carrots and Terrin with Morels and Potato  
Жареное говяжье филе и говяжья грудинка глазированная арахисом,  
соус-мадейра, тушёная морковь, картофельный террин со сморчками

Desertu galds / Dessertbord / Dessert table / Выбор десертов на шведском столе

36.00 EUR / 335 SEK  
Club One 32.00 EUR / 298 SEK

## Uzkodas

		EUR	SEK
Cēzara salāti ar grilētām tīģergarnelēm	Maza porcija kā uzkoda	11.00	102
	Liela porcija	14.00	130
Cēzara salāti ar vistu	Maza porcija kā uzkoda	9.50	88
	Liela porcija	12.00	112
Toast Skagen,		11.00	102
Moules marinieres, ķiploku bagete vārītas mīdijas ar baltvīna vai krējuma mērci pēc jūsu izvēles	0,5kg	13.00	121
	1kg	16.00	149
Murķeļu zupa un trifeļu krēms		10.00	93

## Pamatēdieni



Tvaicēta Arktikas palija un menca, grilēti sparģeļi, apelsīnu mērce	20.00	186
Pīles krūtiņa, tumšā aprikožu mērce, pīle ar dārzeņiem mīklā	20.00	186
Cepta vērša fileja un vērša krūtiņa ar zemesriekstu glazūru, Mādeiras mērce, sautēti burkāni un terīne ar murķeļiem un kartupeļiem	24.00	223
Acepti baklažāni, marinēti ķiršu tomāti, belugas lēcas <i>à la Lyonnaise</i>	16.00	149

## Deserti

Plaša desertu izvēle zviedru galdā	10.00	93
Sorbets ēršķoģu kompots, anīsā marinēts ananāss	7.50	70
Siera plate	12.00	112
Petit four à la Tallink	2.50	23



## RUSSIAN À LA CARTE

Borščs	9.00	84
Pelmeņi sibīriešu gaumē, krējums, sīpols, etiķis	11.00	102
		
Kijevas kotlete (ar citrona – diļļu sviestu pildīta vistas fileja), puķukāpostu - brokoļu ragū, maurloku-kartupeļu biezenis, dzērvenes	21.00	195
Jēra filejas šašliks, svaigi dārzeņi, tomātu mērce, kartupeļi ar pētersīliem	24.00	223
		
Romanovu zemenes	8.00	74
Ledainās dzērvenes, karsta karameļu mērce, vaniļas saldējums	8.00	74

## Starter

		EUR	SEK
Caesar Salad with Grilled Tiger Prawns	Small (as a starter)	11.00	120
	Large	14.00	130
Caesar Salad with Chicken	Small (as a starter)	9.50	88
	Large	12.00	112
Toast Skagen,		11.00	102
Moules Marinieres with Garlic Baguette Steamed Mussels in White Wine or Cream	0,5kg	13.00	121
	1kg	16.00	149
Morels Soup and Truffle Crémé		10.00	93

## Main course



Steamed Arctic Char and Cod, Grilled Asparagus, Orange Sauce	20.00	186
Duck Breast, Dark Apricot Sauce, Duck and Vegetable Bundle	20.00	186
Fillet of Beef and Peanut Glazed Beef Brisket, Madeira Sauce, Braised Carrots and Terrin with Morels and Potato	24.00	223
Roasted Aubergine, Marinated Cherry Tomatoes, Beluga Lentils à la Lyonnaise	16.00	149

## Dessert

Wide Selection of Desserts from the Buffet	10.00	93
Sorbet with Gooseberry Compote and Anise marinated Pineapple	7.50	70
Cheese plate	12.00	112
Petit four à la Tallink	2.50	23



## RUSSIAN À LA CARTE

Borscht	9.00	84
Siberian pelmeni, sour cream, onion, vinegar	11.00	102
		
Chicken Kiev (lemon-dill butter stuffed chicken fillet), cauliflower and broccoli ragout, potato puree with chive, cranberries	21.00	195
Lamb fillet shashlik, fresh vegetables, tomato sauce, parsley potato	24.00	223
		
Romanoff strawberries	8.00	74
Frosted cranberries with hot caramel sauce, vanilla ice cream	8.00	74

## Förrätter

		EUR	SEK
Caesarsallad med grillade jätteräkor	1/2	11.00	102
	1/1	14.00	130
Caesarsallad med grillad kyckling	1/2	9.50	88
	1/1	12.00	112
Toast Skagen		11.00	102
Moules marinieres med vitlöksbaguette ångade musslor i vitt vin eller grädde	0,5kg	13.00	121
	1kg	16.00	149
Murkelsoppa och tryffelcremé		10.00	93

## Huvudrätter

Ångad röding och torsk, grillad sparris, apelsinsås		20.00	186
Ankbröst, mörk aprikossås och knypte med anka och grönsaker		20.00	186
Stekt oxfilé och jordnötsglaserad oxbringa, Madeirasås, bräserade morrötter och terrin på toppmurklor och potatis		24.00	223
Roastad aubergine, marinerade körsbärstomater, beluga linser á la Lyonnaise		16.00	149

## Efterrätter

Förrättsbord		10.00	93
Sorbet, krusbärskompott och anismarinerad ananas		7.50	70
Ostfat		12.00	112
Petit four à la Tallink		2.50	23



## RUSSIAN À LA CARTE

Borsjtj		9.00	84
Pelmener à la Sibirien gräddfil, lök, ättika		11.00	102



Kievkottlett – citron- och dillsmörfylld kycklingfilé, blomkål och broccoliragu, potatispuré med gräslök, tranbär		21.00	195
Grillspett med lammfilé, sallad på färsk grönsaker, tomatsås, persiljepotatis		24.00	223



Jordgubbar à la Romanov		8.00	74
Isiga tranbär, varm karamellsås, vaniljglass		8.00	74

## Закуски

		EUR	SEK
Салат «Цезарь» ( <i>Caesar</i> ) с тигровыми креветками	1/2	11.00	102
	1/1	14.00	130
Салат «Цезарь» ( <i>Caesar</i> ) с бройлером	1/2	9.50	88
	1/1	12.00	112
Toast Skagen		11.00	102
<i>Moules marinières</i> , чесночный багет	0,5kg	13.00	121
	1kg	16.00	149
Суп из строчков и трюфельный крем		10.00	93

## Основные блюда

Арктический голец и треска приготовленные на пару, спаржа-гриль, апельсиновый соус		20.00	186
Утиная грудка, тёмный абрикосовый соус, утка и овощи в тесте		20.00	186
Жареное говяжье филе и говяжья грудинка глазированная арахисом, соус-мадейра, тушёная морковь, картофельный террин со сморчками		24.00	223
Обжаренный баклажан, маринованные томаты-черри, белужья чечевица по-лионски		16.00	149

## Десерты

Выбор десертов на шведском столе		10.00	93
Сорбе, компот из крыжовника, маринованный в анисе ананас		7.50	70
Ассорти сыров		12.00	112
Petit four à la Tallink		2.50	23



## RUSSIAN À LA CARTE

Борщ		9.00	84
Сибирские пельмени, сметана, лук, уксус		11.00	102



Котлета по-киевски (куриное филе, с начинкой из лимонного-укропного масла), рагу из цветной капусты брокколи, картофельное пюре с сибирским луком, клюква		21.00	195
Шашлык из внутреннего филе баранины, салат из свежих овощей, томатный соус, картофель с петрушкой		24.00	223



Клубника по-романовски		8.00	74
Ледяная клюква, горячий карамельный соус, ванильное мороженое		8.00	74