

CLUB ONE
-10%

elements

RESTORĀNS

Svētdienas brancs

12⁰⁰-15⁰⁰

Cena - 22 €

Cenā iekļauts brancs ar dzirkstošo vīnu, bezalkoholiskajiem dzērieniem, kā arī kafija un tēja.
Bērniem līdz 11 gadu vecumam - BEZ MAKSAS!
(līdz 4 bērniem, ja tos pavada vismaz viens pieaugušais)

AUKSTĀS UKKODAS, SALĀTI

Svaigi salāti
Svaigi dārzeņi
Marinēti ķiršu tomātiņi
Viegli marinēti gurķīši
Cepta trīskrāsu paprika eļļas marinādē ar sarkanvīna etiķi
Kaltētu tomātu pesto
Mocarella siers
Rivēts siers
Baltmaizes grauzdiņi
Turku zirņu humuss
Siera plate ar apelsīna džemu
Gaļas plate (tītars, cūkas karbonāde, prošuto Cotto)
Auksti kūpināts lasis
Marinētu siļķu izlase
Vārītas paipalu olu pusītes
Salāti ar grilētiem baklažāniem, kazas sieru un valriekstiem
Romiešu salāti ar grilētu vistas fileju, grilētu papriku, un krēmsieru
Grilētu cukīni-tomātu salsā ar astoņkājiem
Grilēti dārzeņi ar kvinoju
Ciabata ar olīvu tapenādi un Prošuto šķiņķi

ZUPA

Soļanka

KARSTIE ĒDIENI

Cepti jēra kupāti
Cepts bekons
Kartupeļu uzskoda
Cepti sīpolu gredzeni
Veģetārie Ravioli ar spinātiem
Vistas pusspārni ar pikanto mērci
Divu veidu Quiche Lorraine
• Veģetārais
• Gaļas vai zivju

DESERTA GALDS

Upeņu smūtijs
Meloņu smūtijs
Šokolādes braunijs
Jogurta kūka ar sezonas ogām
Mafini
Beļģu vafeles ar saldajām mērcēm
Smiltsērķšķu panna cotta
Tiramisu
Svaigi griezti augļi
Ceptas plānās pankūkas ar apelsīnu mērci un vaniļas saldējumu

PĒC PASŪTĪJUMA

Brušeta ar Benedikta olu un kūpinātu lasi, pasniegta ar Holandes mērci un rukolu
Brušeta ar Benedikta olu un Prošuto šķiņķi, pasniegta ar Holandes mērci un rukolu
Omlete

Mēs darām visu, lai Jūs izbaudītu mūsu viesmīlību!

Ēdienkarte var mainīties atkarībā no produktu pieejamības un sezonas. Attēli ir ilustratīvi.

Sunday brunch



from 12 to 15
Price - 22 €

Includes unlimited amount of sparkling wine, pot coffee/tea, water and juice
Children aged 0-11 - FOR FREE!
(offer is valid for up to 4 children if accompanied by at least one paying adult)

COLD APPETIZERS, SALADS

Fresh Salad
Fresh vegetables
Pickled cherry tomatoes
Easily pickled cucumbers
Fried paprika in oil marinade with red wine vinegar
Dried Tomato Pesto
Mozzarella cheese
Grated cheese
White bread toasts
Home made hummus
Cheese plate with orange jam
Meat plate (turkey, pork chop, Prosciutto Cotto)
Cold smoked salmon
Herring selection
Boiled quail egg halves
Salad with grilled eggplants, goat cheese and walnuts
Romanian salad with grilled chicken fillet, grilled peppers, and cream cheese
Grilled zucchini-tomato salsa with octopus
Grilled vegetables with quinoa
Ciabata with an olive tapenaad and Prosciutto ham

SOUP

Solyanka

HOT MEALS

Baked lamb chops
Fried bacon
Potato Snack
Fried Onion Rings
Vegetarian Ravioli with spinach
Chicken Gourmet with Spicy Sauce
Two types of Quiche Lorraine
• Vegetarian
• Meat or fish

DESSERT TABLE

Black currant smoothie
Melon smoothie
Chocolate brownie
Yogurt cake with seasonal berries
Muffin
Belgian waffles with sweet berries
Sea buckthorn panna cotta
Tiramisu
Fresh cut fruit
Fried thin pancakes with orange sauce and vanilla ice cream

BY ORDER

Bruschetta with Benedictine egg and smoked salmon served with Dutch sauce and rucola
Bruschetta with Benedictine Egg and Prosciutto Ham, served with Dutch sauce and rucola
Omelet

We do everything for you to enjoy.

The menu may change depending on the products availability and season. Pictures are illustrative.

Воскресный Бранч



12⁰⁰-15⁰⁰

Цена - 22 €

Включено: игристое вино в неограниченном количестве, кофе/чай, вода со вкусовыми добавками и сок.

Дети до 11 лет - БЕСПЛАТНО!

(Предложение действительно для 1-4 детей в сопровождении не менее одного взрослого, оплачивающего бранч)

САЛАТ БАР, САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Свежие огурцы
Свежие овощи
Маринованные томаты черри
Слегка маринованные огурцы
Зapеченная паприка в красно-винном маринаде
Песто из вяленых томатов
Сыр Моцарелла
Тёртый сыр
Крутоны из белого хлеба
Хумус из турецкого горошка
Сырная плата подаётся с апельсиновым джемом
Мясная нарезка (индейка, свиной карбонад, отварная ветчина)
Лосось холодного копчения
Маринованная сельдь в разных соусах
Варёные перепелиные яйца
Салат из баклажанов гриль с козьим сыром и грецкими орехами
Римский салат с курицей гриль, паприкой, и крем сыром
Закуска с мини-осьминогами и сальсой из цуккини и томатов
Салат из киноа и овощами гриль
Чиабатта с оливковым тапеннадом и ветчиной Прошутто

СУП

Солянка по-домашнему

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареные купаты
Жареный бекон
Закуска из картофеля
Жареные луковые кольца
Vegetarianские Равиоли со шпинатом
Куриные крылышки в пикантном соусе
Два вида Quiche Lorraine
• Vegetarianский
• Рыбный или мясной

ДЕСЕРТНЫЙ СТОЛ

Смузи из чёрной смородины
Смузи из дыни и мяты
Шоколадный Брауни
Йогуртовое пирожное с сезонными ягодами
Мафины
Бельгийские вафли со сладкими соусами
Облепиховая Панна котта
Тирамису
Фруктовая плата
Тонкие блинчики в апельсиновом соусе

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ

Брушета с яйцом пашот и лососем холодного копчения подаётся с Голландским соусом
Брушета с яйцом пашот и ветчиной Прошутто подаётся с Голландским соусом
Омлет по вашему выбору

Мы делаем всё для Вашего наслаждения!

Меню может меняться в зависимости от доступности продуктов и сезона. Картины являются иллюстративными.