

elements

R E S T A U R A N T

Sv. Valentīna dienas ēdienkarte 2019

KOMPLIMENTS

Langustu biska ar tīģergarneļu tartaru un foreles ikriem

UZKODA

Tunzivs karpačo ar gurķu-vasabi putām un Ponzu ikriem

Zemeņu sorberts

PAMATEDIENS

Pīles fileja ar kumkuata glazējumu, pasniegta ar saldo kartupeļu-ingvera putām, siltiem portobello sēņu un cukurzirņu salātiem, papildināta ar portvīna mērci

Vai

Paltusa fileja ar kartupeļu medaljoniem, siltiem jūras velšu salātiem, violeto kartupeļu čipsiem un baltvīna putām

DESERTS

Ananāsu trio

