**Jaungada ēdienkarte restorāna "Pērle"**

**Baltic Beach Hotel & Spa**

#### ~ Zivju uzkodas~

|  |
| --- |
| * Gravlax lasis konjaka marinādē uz kartupeļu pankūciņas ar zaļumu krēmu |
| * Garšaugos ceptas tīģergarneles ar avokado tartaru un tomātu salsu |
| * Siļķes fileja trīs marinādēs uz spiestiem kartupēlišiem ar varītu olu /brūklenes/sinepes/ābols |
| * Baltijas bruschetta:   ar ķilavu, paipaluolu, gurķi un anšovu mērci  ar kūpinātu lasi, paipalu olu, biešu mussu un mārrutku krēmu |

#### ~ Gaļas uzkodas~

|  |
| --- |
| * Truša aknu krēmīga pastēte, uz bietes brioša ar brūkleņu mērci |
| * Cūkgaļas rostbifs ar ābolu konfitu |
| * Cepta liellopu gaļa ar sarkano sīpolu marmelādi un bumbieri |
| * Truša gaļas rulete ar truša aknu krēmu, marsāla mērcē |
| * Vītināta pīles fileja ar baltvīnā karsētiem bumbierim, apelsīnu fileju un sarkano sīpolu čatniju |

#### ~ Veģetārās uzkodas ~

|  |
| --- |
| * Grilēti baklažāni ar kazas sieru un svaigu tomātu salsu |
| * Kraukšķīgi cepts Camembert siers ar vīnogu konfitu |
| * Saldskāba sicīlijas caponata ar baklažāniem un rozīnēm |

  
 ~ **Salāti**~

|  |
| --- |
| * Pekinas pīles salāti ar mango, gurķiem un „Hoisin” mērci |
| * Olivie salāti ar kūpinātu cāli un liellopa mēli * Salāti ar mini-mozzarellu, cherry tomātiem, rukolu un mājas pesto |

#### ~ Pamat ēdieni~ Bufete

|  |
| --- |
| * Pīles stilbiņa konfits dzērveņu mērcē ar karamelizētiem apelsīniem |
| * Teļa gaļa ar zaļo piparu mērci |
| * C:\Users\User1\Desktop\37182541_2019736524712908_1416785629345218560_n.jpgVistas rulete ar parmezānu, vītinātiem tomātiem un  [Béchamel](https://en.wikipedia.org/wiki/B%C3%A9chamel_sauce) mērci |
| * Laša fileja ar tīģergarneli un dārzeņu pērlēm safrāna mērcē |
|  |

#### ~ Deserti ~

|  |
| --- |
| * Mascarpone krēms ar zemeņu smūtiju |
| * Sokolādes muss ar karamelizētiem ladzu riekstiem |
| * Pistāciju panna cotta ar aveņu mērci * Augļu asorti |