**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 mērciar 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
 |