

NIKLĀVS RESTORĀNS



ŠEFPAVĀRA PIEDĀVĀJUMS

- Putots kazas siers ar balzamiko karamelizētām bietēm** 8,00 EUR
drupināti lazdu rieksti, rukola, bumbieru emulsija un čipsi
- Papagaiživs fileja ar ziedkāpostu biezeni** 13,00 EUR
tomātu-koriandra salsa, čili, paprika
- Lēni gatavota pīles krūtiņa ar ķirbju-batātes biezeni** 17,00 EUR
cidoniju-timiāna sviesta mērce, Romanesco brokolis, cidoniju kraukšķis
- Kalvadosā gatavots bumbieris šokolādes mīklas groziņā** 7,50 EUR
olu krēms, pašu gatavots pīlādžu uzlējums



CHEF'S SPECIAL SELECTION

- Whipped goat cheese with balsamic caramelized beets** 8,00 EUR
crushed hazelnuts, rucola salad, pear emulsion and chips
- Parrot fish fillet with creamed cauliflower** 13,00 EUR
tomato-coriander salsa, chili, paprika
- Slow cooked duck breast with pumpkin and sweet potato puree** 17,00 EUR
quince-thyme butter sauce, Romanesco broccoli, quince crunch
- Pear poached in calvados on a chocolate pastry basket** 7,50 EUR
custard, homemade rowanberry infusion



SPEZIALITÄTEN DES CHEFS

- Geschlagener Ziegenkäse mit in Balsamico gerösteten Rüben** 8,00 EUR
Haselnüsse, Rucola, Birnenemulsion und Chips
- Papageiefischfilet mit Blumenkohlpuree** 13,00 EUR
Tomaten-Koriander Salsa, Chili, Paprika
- Sanft gegarte Entenbrust mit Kürbis-Süßkartoffelpüree** 17,00 EUR
Quitten-Thymian Buttersauce, Romanesco Broccoli, Quittencrunch
- In Calvados gekochte Birne auf Schokoladenteiggebäck** 7,50 EUR
Eiercreme, hausgemachter Eberesche Aufguß



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ШЕФ-ПОВАРА

- Взбитый козий сыр с карамелизованной свеклой с бальзамико** 8,00 EUR
измельченный фундук, руккола, эмульсия и чипсы из груш
- Филе рыбы попугай с пюре из цветной капусты** 13,00 EUR
томатно-кориандровая сальса, перец чили, паприка
- Медленно приготовленная утиная грудка с пюре из тыквы и батата** 17,00 EUR
соус из масла, цидонии и тимьяна, брокколи Romanesco, чипсы из цидонии
- Груша приготовленная в кальвадосе в корзинке из шоколадного теста** 7,50 EUR
яичный крем, самодельный настой рябины