

# DOME

FISH  
RESTAURANT



## GOURMET BUSINESS LUNCH

12.00 - 16.00

### **Baltijas zivju zupa ar dārzeniņiem un garšaugiem**

Baltic fish soup with vegetables and herbs  
Суп из балтийской рыбы с овощами и травами



### **Gurķu un sparģeļu salāti ar lauku vistu olu un estragona mērci**

Asparagus and cucumber salad with free-range chicken egg and tarragon dressing  
Салат огурцов и спаржи с деревенским куриным яйцом и соусом из эстрагона

### **Dienas loms ar citronzāles ķirbju biezeni, bulgura riekstu salātiem un kokosriekstu citronzāles mērci**

Catch of the day with lemongrass pumpkin puree, bulgur nut salad and lemongrass coconut sauce

Улов дня, пюре из тыквы с лимонной травой, подаваемый с салатом из киноа и орехов и кокосовым соусом из лимонной травы

### **Jēra gaļas sautējums ar stampātiem kartupeļiem, zaļumiem un rudens dārzeniņiem**

Lamb stew with herb crushed potato and autumn vegetables  
Тушеная баранина, толченый картофель с зеленью, осенние овощи



### **Brī siera kroketes ar ceptiem āboliem un citronzāles ķirbju biezeni**

Brie cheese croquettes with cauliflower, nuts and green-apple purée  
Крокеты из сыра бри с печеными яблоками и пюре из тыквы с лимонной травой

### **Vanīļas siera kūka ar avenēm un ogu sorbetu**

Vanilla cheesecake with raspberries and berry sorbet  
Ванильный чизкейк с малиной и сорбетом из ягод



— VEĢETĀRAIS ĒDIENS | VEGETARIAN | ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО

DIVI ĒDIENI 10.50 EUR  
TRĪS ĒDIENI 13.50 EUR  
MALTĪTE 2 KĀRTĀS TĪEK  
PASNIEGTA 45 MINŪTĒS

TWO COURSES 10.50 EUR  
THREE COURSES 13.50 EUR  
TWO COURSES ARE SERVED IN  
45 MINUTES

ДВА БЛЮДА 10.50 EUR  
ТРИ БЛЮДА 13.50 EUR  
ДВА БЛЮДА ПОДАЮТСЯ В  
ТЕЧЕНИЕ 45 МИНУТ

ENJOY YOUR MEAL!

CHEF DE CUISINE  
SERGEY SHIPOROV