

DOME

FISH
RESTAURANT



GOURMET BUSINESS LUNCH

12.00 - 16.00

Zaļo zirnīšu krēmzupa ar ceptām gailenēm

Green pea soup with pan-fried chanterelles

Крем суп из зелёного горошка с жареными лисичками



Tomātu un mocarellas siera salāti ar skudru bērzu sīrupu

Tomato and mozzarella salad with ant birch sirup

Салат из помидоров и сыра моцарелла с березовым бальзамиком

Dienas loms ar mīcītiem kartupeļiem un garšaugiem, cukīni salātiem un vasabi mērci

Catch of the day with herb crushed potato, courgette salad and wasabi beurre blanc

Улов дня с толчёным картофелем с зеленью, салатом из цуккини и соусом васабид

Cepta vistas fileja ar seleriju biezeni, dārzeņu iekriem un sviesta pupiņām

Baked chicken fillet with celeriac puree, vegetable caviar and green beans

Запечённое куриное филе с пюре из сельдерея, овощной икрой и стручковой фасолью



Gailenes skābā krējuma mērcē ar jaunajiem kartupeļiem un garšaugiem

Girolles fricassee with sour cream and new potatoes with herbs

Лисички в сметанном соусе с молодым картофелем и зеленью

Šokolādes fondants ar ogām un vaniļas saldējumu

Chocolate fondant with berries and vanilla ice cream

Шоколадный фондант с Ягодами и ванильным мороженым



— VEĢETĀRAIS ĒDIENS | VEGETARIAN | ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО

DIVI ĒDIENI 10.50 EUR
TRĪS ĒDIENI 13.50 EUR
MALTĪTE 2 KĀRTĀS TIEK
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