



ZOLTNERS

Francijas Garša / Goût de France
18.-31.03.

Aperitīvs / Aperitif/ Apéritif

Château de Champteloup Crémant de Loire Brut
5.00 (15cl) / 23.00 (75cl)

Franču sīpolu zupa ar *Comté* sieru un baltvīnu
French onion soup with Comté cheese and white wine
Soupe à l'oignon au Comté et au vin blanc

5.50

Zandarta fileja ar topinambūru biezeni, bazilika čipsiem un sviestā karamelizētu seleriju
Pike perch fillet with with topinbur puree, basil chips and butter caramelized celery
Filet de sandre servi avec une purée de topinambours, chips de basilic et beurre de céleri caramélisé

16.00

Francijas sieru izlase
French cheese selection
Plateau de fromages français

10.00

Crème Brûlée ar vaniļu, meža ogu ievārījumu un mandeļu kraukšķiem
Crème Brûlée with vanilla, forest berry jam and almond crisps
Crème brûlée à la vanille, confiture de baies sauvages et croustilles à l'amande

5.50

Iesakām baudīt pie vakariņām / Wine suggestions / Suggestions pour le vin
Simonnet-Febvre Bourgogne Chitry 2015
5.30 (15cl) / 23.00 (75cl)

