

VIESNĪCAS SIGULDA RESTORĀNS

Šefpavārs Aigars Šāvējs



Foreles filejas un sarkano garneļu uzskoda ar čorizo čipšiem un spinātu krēmu

Kalmāru, mīdiju un sarkanās sautē ar griķu pankūku, fenheli un garneļvēžu novārījumu

Mandeļu biskvīta gradzens ar kapučīno mussu un kardamona saldējumu

“Vitello Tonato” /garšaugos noturēta teļa karbonāde ar tunča mērci un kaperiem/

Lēni gatavota jaunlopa lāpstīņa ar violeto batātes biezeni, baltajām bietēm Allažu ķimelī un tumšā alus redukcijas mērci

Mandeļu biskvīta gredzens ar kapučīno mussu un kardamona saldējumu

Restorāna piedāvājums
30 eiro/persona

Tālrunis rezervācijām:
Tel. 67972263, Mob.26165530

www.hotelsigulda.lv

S! SIGULDA
AIZRAUJ

18/03 – 26/03

SIGULDAS RESTORĀNU NEDĒĻA

PAVASARIS KAROTĒ

