



*Gallery Park*

HOTEL & SPA

Riga  Latvia

★★★★★

# New Baltic Gastronomy

Балтийская гастрономия

Baltijas jaunā virtuve

## Recommended wines

from Gallery Vinoteka



15 cl



75 cl

### SPARKLING WINE

**Ca d'Abruzzo Millesiamo Extra Dry, Abruzzo, Italy**

7 €

35 €

★ «Commented Recognition», UK, 2016

★ «Winery of the year 2018», Berlin

★ CSWA – Gold Medal, China, 2018

### CHAMPAGNE

**Taittinger Brut, France**

45 €

**Bollinger Special Cuvée Brut, France / 37,5 cl**

55 €

### WHITE WINE

**Rhubarb wine, Ogre, Latvia, 2017**

7 €

**Chapoutier Belleruche Blanc, Cote du Rhone, France, 2016**

7 €

35 €

### RED WINE

**Chapoutier Belleruche Rouge, Cote du Rhone, France, 2016**

7 €

35 €



## Uzkodas

### Entrées

### Холодные закуски

- Melnie „Russian” tradicionālie stores ikri ar rupjmaizes pankūciņām** ..... 28g / 75.00  
 /Latvijā audzēti ikri/ ..... 56g / 140.00  
 Russian Tradicional Caviar osetra with rye bread blinis  
 /produced in Latvia/  
 Черная икра осетра с блинчиками из ржаной муки  
 /выращена в Латвии /  
 ( 2; 14; 1)
- Rupjmaizes vafele ar vietējiem labumiem** ..... 15.00  
 Home-made rye waffle with local specialities  
 Вафля из латвийского ржаного хлеба с местными деликатесами  
 (1; 2; 3; 4; 6; 7; 8)
- Mūsu „Cēzars”**  
 Our Caesar salad  
 Наш „Цезарь”
- ar kraukšķīgu bekonu** ..... 12.00  
 with crispy bacon  
 с хрустящим беконом
- ar grilētām garnelēm** ..... 15.00  
 with grilled shrimps  
 с жареными креветками  
 (1; 7; 3; 4)
- Pikantais laša tartars ar fenheli, čili piparu & melno jūras sāli** ..... 14.00  
 Latvian salmon tartar with fennel, chilli pepper & black sea salt  
 Пикантный тартар из латвийского лосося с фенхелем, перчиком чили и  
 морской чёрной солью  
 (1; 4)
- Baltijas silķe jaunā kažokā** ..... 15.00  
 Baltic herring in a new coat  
 Балтийская селедочка в новой шубе  
 (1; 3; 4; 7; 10)





*Gallery Park*

HOTEL & SPA

Riga Latvia  
★★★★★

## Uzkodas

Entrées

Холодные закуски

- Baltijas delikatešu „TRIO”** ..... 11.00  
Tapas „Trio of Baltic delicacies”  
Тапасы «Трио балтийских деликатесов»  
(1; 3; 4; 6; 10)
- „Crepes” ar šķiņķi, sieru un spinātu lapām** ..... 12.00  
Crepes with ham, cheese and spinach leaves  
Блинчики, запеченные с ветчиной, сыром и листьями шпината  
(1; 3; 6; 7)
- Baltijas zivju carpaccio** ..... 11.00  
Baltic fish carpaccio  
Балтийское рыбное карпачо  
(2; 4)

## Zupas

Soups

Супы

- Pikantā tomātu zupa ar sarkanajām lēcām & timiānu** ..... 12.00  
Spicy tomato soup with red lentils & thyme  
Пикантный томатный крем-суп с красной чечевицей и тимьяном  
(11; 13;)
- Laša „Soļanka” ar garnelēm & nori lapām** ..... 15.00  
Salmon „Solyanka” with shrimps & Nori leaves  
Солянка из лосося с креветками и листьями нори  
(2; 4; 9)
- Kūpinātas vistas dzidrais buljons & ravioli ar Latvijas liellopu** ..... 18.00  
Smoked chicken broth with Latvian beef ravioli  
Бульон из копченой курочки и ravioli  
с начинкой из латвийской говядины  
(1; 3)





*Gallery Park*

HOTEL & SPA

Rīga  Latvia



## Pamatēdieni

Main courses

Основные блюда

- Pīles kāja ar batāta musu, kastaņiem & sarkanvīna mērci** ..... 28.00  
Duck leg served with sweet potatoe, chestnuts & red-wine sauce  
Утиная ножка с крем-бататой, каштанами и соусом из красного вина  
(7; 8)
- Lēni pagatavots lasis ar Belugas lēcām un citrusa-sinepju mērci** ..... 25.00  
Slowly cooked salmon with Beluga lentils & citrus- mustard sauce  
Медленно приготовленный лосось с чечевицей Белуга  
и цитрусово-горчичным соусом  
(4; 10)
- Argentīnas steiks ar kartupelišiem, svaigiem dārzeņiem un BBQ mērci** ..... 28.00  
Argentinian steak with potatoes, fresh vegetables and BBQ sauce  
Аргентинский стейк с картофелем, свежими овощами и соусом барбекю  
(7; 1; 6)
- Pilngraudu / kviešu pasta Bolognese ar Latvijas liellopa fileju & Parito sieru** ..... 18.00  
Whole-grain or wheat pasta Bolognese with Latvian beef & Parito cheese  
Цельнозерновая или пшеничная паста Bolognese с латвийской говядиной  
и сыром парито  
(1; 3; 6; 7)
- Grillēts baklažāns ar falafeli & tomātu salsu** ..... 17.00  
Grilled aubergine with falafel & tomato salsa  
Баклажан на гриле с фалафелем и томатной сальсой  
(13)
- Kišs „Lorraine” ar dārzeņiem** ..... 14.00  
Quiche „Lorraine” with vegetables  
Французский киш с овощами  
(1; 3; 6;7)



## Deserti

Desserts

Десерты

<b>Mango siera kūka</b> .....	<b>13.00</b>
Mango cheese cake Манго чизкейк (1; 3;7)	
<b>Gallery sorbertu izlase</b> .....	<b>10.00</b>
Gallery sorbet selection Ассорти сорбетов „Gallery”	
<b>Burkānu kūka ar valriekstiem</b> .....	<b>10.00</b>
Juicy carrot pie with walnuts Сочный морковный пирог с грецкими орехами (1; 3; 7; 8)	
<b>Ligzdiņa ar ricottu, vīgēm un medus-citrona mērci</b> .....	<b>12.00</b>
Nest with ricotta, figs and honey-lemon sauce Гнездо с сыром рикотта, инжиром и медово-лимонным соусом (1; 3;7)	
<b>Saldējums ar Rīgas Melno balzamu</b> .....	<b>12.00</b>
(klasiskais / upeņu / krēma) Ice-cream served with your favourite Riga Black balsam (original / blackcurrant / cream) Мороженое с ВАШИМ любимым Рижским Черным бальзамом (классический / Черная смородина / кремовый) (3; 7)	
<b>Karaliskais braunijs</b> .....	<b>10.00</b>
Royal chocolate brownie Королевский шоколадный брауни (1; 3;8)	





*Gallery Park*

HOTEL & SPA

Riga Latvia



## Papildus piedevas

Additional garnish

Дополнительный гарнир

<b>Grilēti dārzeņi</b> .....	<b>5.00</b>
Grilled vegetables	
Приготовленные на гриле овощи	
(6)	
<b>Kartupeļi „Frī”</b> .....	<b>5.00</b>
French fries	
Картофель фри	
(6; 1)	
<b>Makaroni</b> .....	<b>5.00</b>
Pasta	
Макароны	
(6;1)	
<b>Batātes biezenis</b> .....	<b>5.00</b>
Sweet potatoes puree	
Пюре из сладкого картофеля	
(1)	

**Labu apetīti!**

**Enjoy your meal!**

**Приятного аппетита!**

