



A la Carte (vasara/rudens 2010)

Dzirnavu iela 33, Rīga, LV-1010, Latvija

T.: +371 67142750

e-mail: restaurant@alberthotel.lv

Uzkodas pie Vīna un Alus

Siera plate ar rupjmaizes ķiploku grauzdiņiem un zaļumu mērci (divām personām)

5.50 LVL

Prosciutto wrapped melon canapés

4.50 LVL

Krāsni ceptas Jaunzēlandes gliemenes ar pistāciju biezeņa jumu, pasniegtas ar lauku zaļumiem un ķiploku grauzdiņiem

5.00 LVL

Kraukšķīgas cigoriņu laiviņas, pildītas ar konjakā marinētu Rokforas sieru, garneļu kokteili, fetu un valriekstiem

3.50 LVL

Krostīni izlase ar kūpinātu lasi, prošuto šķiņķi un ceptiem Vidusjūras dārzeņiem

3.50 LVL

Latviešu virtuves favorīti

Plāni griezts pašmāju piparotais speķis, zilce, kūpināta Latvijas cūkgaļas fileja ar mārutkiem, sīpoli un marinētas sēnes

3.50 LVL

Sālīta jaunās siļķes fileja ar marinētām bietēm, biezpiena uzputeni, sarkano sīpolu šķēlēm un vārītiem kartupeļiem

3.00 LVL

Skābeņu un spinātu zupa ar žāvētu šķiņķi, cieti vārītu olu un krējumu

3.00 LVL

Tradicionālie pelēkie zirņi ar laukos kūpinātu bekonu, sautētiem sīpoliem un zaļumiem

3.50 LVL

Cepta cūkas fileja ar skābētiem kāpostiem, maurloku kartupeļiem un melnā balzama glazūrmērci

6.50 LVL

Krāsni cepta Baltijas mencas fileja ar puravu un cukini ragū un svaigajām dillēm

5.50 LVL

Uzkodas

Piparots liellopgaļas karpačo ar parmezānu, krešu salātiem, erukas pesto un pašmāju grisīni *(Itālija)*

4.50 LVL

Krostīni izlase ar kūpinātu lasi, prošuto šķiņķi un ceptiem Vidusjūras dārzeņiem *(Itālija)*

3.50 LVL

Krāsni ceptas Jaunzēlandes gliemenes ar pistāciju biezeņa jumu, pasniegtas ar lauku zaļumiem un ķiploku grauzdiņiem *(Francija)*

5.00 LVL

Vasabē marinēta laša sašimi ar rīsu nūdeļu ligzdu un sezama vakames salātiem *(Japāna)*

4.50 LVL

Kraukšķīgas cigoriņu laiviņas, pildītas ar konjakā marinētu Rokforas sieru, garneļu kokteili, fetu un valriekstiem *(Beļģija)*

3.50 LVL

Salāti

Jauktie salāti ar grilētu liellopa fileju, kazassieru, medotu rozmarīna mērci un tomātu bagetes čipsiem *(Francija)*

5.00 LVL

Eruku un bumbieru salāti ar diedzētiem zirņiem un parmezāna sieru olīveļļas aizdarā, pasniegti uz vaniļas biezeņkrēma *(Spānija)*

3.50 LVL

Cēzara salāti ar ķiploku grauzdiņiem, parmezāna sieru, anšoviem un bekonu *(Itālija)*

4.00 LVL

Cēzara salāti ar vistu, ķiploku grauzdiņiem, parmezāna sieru un bekonu *(Itālija)*

5.00 LVL

Fokača ar Kapri salātiem un bazilika pesto *(Itālija)*

3.50 LVL

Čili tīģergarneļu salāti ar avokado un ananasu mērci *(Taizeme)*

6.00 LVL

Zupas

Gulašzupa ar skābo krējumu un pētersīļiem (*Ungārija*)

3.50 LVL

Okroška, gatavota kefīrā vai kvasā ar zaļajiem lokiem, gurķiem, garšaugiem un sinepēm (*Krievija*)

2.50 LVL

Brokoļu krēmzupa ar fetas siera uzputeni un pašceptas maizes grauzdiņiem (*Lielbritānija*)

3.50 LVL

Gaļas pamatēdieni

«Bestsellers» kluba sendvičs ar kartupeļu fritiem un vasaras salātu piedevām (*Amerika*)

5.50 LVL

Maigi cepta vistas krūtiņa ar tvaikotām sakņu selerijām, piparmētru spinātmērci un pīniju riekstu pulveri (*Lielbritānija*)

6.00 LVL

Dižonas jēra karē ar Kamberlendā mērci un sēņu kartupeļštrūdēli (*Francija*)

12.00 LVL

Liellopa filejas medaljoni ar estragona krēmu un zaļajiem sparģeļiem (*Vācija*)

11.50 LVL

Lēni cepta pīles krūtiņa ar sarkano sīpolu marmelādi un vīnā vārītu bumbieri (*Francija*)

11.00 LVL

Zivju pamatēdieni

Marinēta laša eskalops, pasniegts uz Savoijas kāpostu, brokoļu un fenheļa salātiem ar erukas pesto (*Norvēģija*)

6.50 LVL

Grilētas tīģergarneles ar cukurzirņu rizoto un pikantiem konfita tomātiem (*Francija*)

9.50 LVL

Sviestzivs fileja ar kartupeļiem kroņprinceses gaumē un bazilika citronmērci (*Spānija*)

7.00 LVL

Pasta

Spageti ar čili garnelēm un šalotes sīpoliem un krējuma aizdarā

6.00 LVL

Spageti ar maltās liellopgaļas un tomātu sautējumu

4.50 LVL

Jauno dārzeņu penne ar olīveļļu, baziliku un parmezānu

4.00 LVL

Spageti ar lasi, baltvīna mērci un maurlokiem

4.50 LVL

Safrāna rīsi ar jūras veltēm un ķiploku sviestu (*Spānija*)

4.50 LVL

Piedevas

Fritēti kartupeļi

Grilēti sezonas dārzeņi

Kartupeļu biezenis ar pētersīļu sviestu

Sezonas salāti ar olīveļļu un balzametīķi

Pētersīļu kartupeļdaiviņas

Ķiploku bagete ar sieru

Kartupeļi kronprinceses gaumē ar zaļumiem

1.50 LVL par vienu

Deserti

Saldie kannelloni ar citronu uzputeni un saldējumu (*Itālija*)

4.00 LVL

Sierakūka ar zemeņu un rabarberu mērci (*Amerika*)

3.50 LVL

Šokolādes pannakota, pasniegta ar mežogu sarkanvīnmērci (*Itālija*)

3.00 LVL

Klasiskais tiramisu (*Itālija*)

3.00 LVL

Brilē krēms (*Francija*)

3.00 LVL

Kanēļa ābolu štrūdele ar vaniļas saldējumu (*Austrija*)

3.50 LVL