

RĪGAS

RESTORĀNU NEDEĻA

28.10. — 10.11.

Restorāna "Elefant" rudens ēdienkarte

30 EUR / personai

Kompliments

Biešu un biezpiena muss uz rudzu maizes
ar Baltijas siļķi

Zupa

Ķirbju krēmzupa ar pastinaka čipsiem, garšaugu
pesto un grauzdētām ķirbju sēklām

Pamatēdiens

Lēni gatavoti teļa vaigi ar bukstiņputru,
baravikām un spinātiem

vai

Dārzeņu ratatujs ar kazas sieru

Deserts

Zefīra deserts ar Rīgas upeņu balzamu,
karameli un svaigām ogām

Par alergēniem jautāt viesmīlim



LIVERIGA.COM



RIGA

RESTAURANT WEEK

28.10. — 10.11.

Restaurant "Elefant" autumn menu

30 EUR / person

Compliment

Beetroot and cottage cheese muss on rye bread
with Baltic herring

Soup

Pumpkin cream soup with parsnip chips, herb pesto
and roasted pumpkin seeds

Main course

Slow-cooked veal cheeks with potato and barley
porridge, porcini mushrooms and spinach

or

Baked ratatouille with goat's cheese

Dessert

Marshmallow dessert with Riga blackcurrant balsam,
caramel and fresh berries

Please ask the waiter about allergens



LIVERIGA.COM

