

# Royal delicacy

Served with buckwheat pancakes, sour cream, egg, chives and dill

Tiek pasniegta ar griķu rauga pankūkām, skābo krējumu, olu, maurlokiem un dīlēm

Подается с гречневыми оладьями, сметаной, яйцом, зеленым луком и укропом



## OSCIETRA

/Caviar of Russian sturgeon/

One of the world's most famous caviar types. This caviar of Russian sturgeon has a rich, clean, intense flavor. Color from black to luxurious bronze, 2.8-3.1 mm in size.

/Krievijas stores kaviārs/

Kaviārs ir viens no pasaulē pazīstamākajiem un visaugstāk novērtētajiem kaviāra veidiem. To ražo no krievu storēm, un tam piemīt bagātīga, tīra un salīdzinoši intensīva garša. Oscietra kaviāra pārļu krāsas tonis variē no melna līdz greznai bronza, kaviārs ir 2,8-3,1 mm liels.

/Икра русского осетра/

Одна из самых известных в мире видов икры. Эта икра русского осетра с богатым, чистым, интенсивным вкусом. Цвет от черного до роскошной бронзы, размером 2,8-3,1 мм.

50 g - 100 €



## CALVISIUS SIBERIAN CLASSIC

/Caviar of the Siberian sturgeon/

Caviar of the Siberian sturgeon. A medium-sized fish weighing from 8 to 40 kg, originally inhabiting the river basins of Siberia (from the Ob to the Kolyma) and Lake Baikal. The size of the eggs depends on the age of the fish (from 2.5 to 3 mm), the color varies from dark gray to light brown, amber, with a hard texture and a slight hint of nuts and seaweed. Caviar is versatile, used in combination with various products in the most traditional Russian style. Recommended Pairing: Brut champagne, Chablis wine and vodka.

/Sibīrijas stores kaviārs/

Sibīrijas stores ikri. Vidēja izmēra zivs, kas sver no 8 līdz 40 kg, sākotnēji apdzīvoja Sibīrijas upju baseinus un Baikāla ezeru. Kaviāra izmērs ir atkarīgs no zivs vecuma (no 2,5 līdz 3 mm), krāsa svārstās no tumši pelēkas līdz gaiši brūnai, dzintara krāsai, ar stingru tekstūru un nelielu riekstu un jūras aļģu nokrāsu. Kaviārs ir daudzpusīgs, to izmanto kopā ar dažādiem produktiem vistradicionālākajā krievu stilā. Ieteicamais savienojums: Brut šampanietis, Chablis vīns un degvīns.

/Икра сибирского осетра/

Икра сибирского осетра. Некрупная рыба весом от 8 до 40 кг, первоначально обитавшая в речных бассейнах Сибири (от Оби до Колымы) и озере Байкал. Размер икры зависит от возраста рыбы (от 2,5 до 3 мм), цвет варьируется от темно-серого до светло-коричневого, янтарного, с твердой текстурой и легким привкусом ореха и водорослей. Икра универсальна, используется в сочетании с различными продуктами в самом традиционном русском стиле. Рекомендуемое сочетание: шампанское брют, вино Chablis и водка.

50 g - 120 €