



MĪLESTĪBAS GARŠA VAKARIŅU ĒDIENKĀRTE

BIEŠU KARPAČO

ar kazas sieru, rukolu un
trifeļu-vīna etiķa emulsiju

CEPTA DORADAS FILEJA

ar zaļo zirnīšu biezeni,
karamelizētiem mini burkāniem
un citronu brilē krēmu

VAI

SAUTĒTI TEĻA VAIGI

ar kartupeļu-ķiploku biezeni
un ķiršu sarkanvīna mērci

MAKARŪNU IZLASE

ar svaigām ogām
un aprikožu biezeni

Glāze vīna, Prosecco, alus vai
bezalkoholisks dzēriens
pēc izvēles



L I E L U P E

HOTEL BY SEMARAH



SPICE OF LOVE DINNER MENU

BEET CARPACCIO

with goat cheese, arugula and
truffle-wine vinegar emulsion

FRIED DORADA FILLET

with green pea puree,
caramelized mini carrots
and lemon creme brulee

OR

STEWED VEAL CHEEKS

with potato-garlic puree
and cherry red wine sauce

A SELECTION OF MACAROONS

with fresh berries
and apricot puree

A glass of wine, Prosecco,
beer or soft drink
of your choice



L I E L U P E

HOTEL BY SEMARAH