

Café Rūmene

ЗАКУСКИ ПО-ИСПАНСКИ

Бычий хвост, копченый лосось, хумус, маринованные оливки,
иберийская ветчина
7,00 €

ЗАКУСКИ

Свежие устрицы
3,50 €/шт.

Черная икра «Моттра» (28 г), дрожжевые оладьи, сметана, перепелиные яйца
50,00 €

Консоме из бычьего хвоста, равиоли с фуа-гра, копченая мозговая кость
7,80 €

Холодный томатный суп гаспачо, тапенад из оливок каламата
5,50 €

Моцарелла буффало, помидоры даттерини, песто из базилика,
кедровые орешки
8,50 €

Иберийская ветчина, запеченная дыня, сыр фета, руккола,
акациевый мед с трюфелем
11,60 €

Салат из лосося, копченого в поместье Румене, вяленые помидоры, авокадо,
перепелиное яйцо
10,50 €

Салат-латук, копченый угорь, яблоки Гранни Смит, авокадо, соус из маракуйи
12,50 €

Тартар из филейной покромки американский говядины Wagyu
11,20 €

Севиче из морских гребешков, икра форели, орехи макадамия
11,00 €

Эскалоп из фуа-гра, карамелизированный инжир, апельсины,
свежеиспеченная бриошь
12,00 €

Café Rūmene

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Морской черт, равиоли с артишоками, кервель, крем - соус биск
20,50 €

Суп вишисуаз из лука - порея, молодой картофель, шафран,
вяленая ветчина, барабулька
21,00 €

Утиная грудка с пюре из сельдерея, грушей с шафраном и соусом из мадеры
17,50 €

Жареный бурый шампиньон с козьим сыром, бланшированным яйцом и
голландским соусом
15,20 €

Ножка ягненка по - маврски с молодыми овощами
18,00 €

Говяжья покромка, сливочное масло «Кафе де Пари»,
картофельное пюре Робюшон, соус из портвейна
23,00 €

Мидии в чесночном соусе на белом вине, поджаренный деревенский багет
14,60 €

ГАРНИР

Молодой картофель
6,00 €

Сезонные овощи
6,00 €

ДЕСЕРТЫ

Классическое крем-брюле с сезонными ягодами
5,00 €

Ягодный зеркальный торт
6,00 €

Пирог с орехами пекан, подаваемый с мороженым с миндалем и бурбоном и
мармеладом из бурбона
5,00 €

Мороженое ассорти Румене
5,00 €

Ассорти сыров «Soira»
15,00 €

Приятного аппетита!
Желаает шеф-повар ресторана «Bergs» и «Café Rūmene»
Янис Звирбулис и его команда