

JAUNGADA VAKARIŅAS

2024. gada 31. decembris



BARENTS

APERITĪVS

Larmandier - Bernier Blanc de Blancs
"Latitude" Extra Brut N/V
Champagne, France

AMUSE BOUCHE

Austere
ar šampanieša žeļu, kalugas iekriem un dillēm

Tartaleta
ar sēņu duxelle, sēņu gelu un trifelēm

UZKODAS

Jūras ķemmītes
ar čorizo, kūpinātu sviestu un sīpolu biezeni

Kūpināts zutis
ar foie gras un ābolu brendija mērci un trifelēm

PAMATĒDIENI

Zandarts
ar kalmāru un jūras aļģu beurre blanc, petersīlu saknes un lapu biezeni

Krabis
ar topinambūru, kartupeli un trifelēm

Kūpināta brieža gaļa
ar pošētu bumbieri, sīpolu, mole, brieža gaļas un portvīna mērci

DESERTI

Araks un melnās tējas espuma
ar cidoniju granitu un vīgriežu sīrupu

Šokolādes tekstūras
šokolādes crèmeux un šokolādes saldējums

PETIT FOURS

220 EUR personai

Chef Dzintars Kristovskis, sommelier Ņikita Zaičenkovs
For reservations, please call +371 2002 1002 or email welcome@barents.lv

BARENTS

VĪNU SADERĪBA

Nigl Grüner Veltliner Privat Ried Pellingen 2021
Kremstal, Austria

Famille Lieubeau Muscadet Sevre-et-Maine
"Chateau-Thebaud" 2021
Loire, France

Sybille Kuntz Riesling Spatlese Trocken 2016
Mosel, Germany

Thierry et Pascale Matrot Meursault 2020
Burgundy, France

Château Grand - Puy Ducasse 1990 Magnum
Bordeaux, France

Niepoort Vinhos 20 Years Tawny Port
Douro, Portugal

160 EUR personai

Chef Dzintars Kristovskis, sommelier Nikita Zaičenkovs
For reservations, please call +371 2002 1002 or email welcome@barents.lv