

НОВОГОДНИЙ УЖИН

31 декабря 2025 года



BARENTS

Аперитив

Бокал шампанского

AMUSE BOUCHE

Устрица

Фундучное молоко, икра

Копчёный угорь

Крем из топинамбура, цидония

Закуски

Морской гребешок

Устрица, хрен

Морковный bisque

Коричневый краб, фенхель

Основные блюда

Судак

Цветная капуста, verjus sabajons

Тюрбо

Blanket соус, икра форели

Утка

Вёшенка устричная, цидония

Десерты

Свекла и морковь

Фундук, черника

PETIT FOURS

240 EUR на персону

Винное сопровождение - 195 EUR на персону

Шеф-повар Артур Тринкунс, сомелье Никита Зайченков
Для резерваций, пожалуйста, звоните +371 2002 1002 или пишите welcome@barents.lv