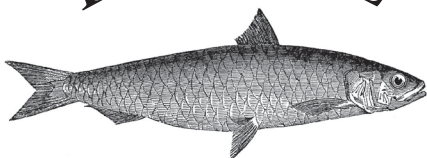


**МЕЛНЯ
БИТЕ**

РЕСТОРАН

РЫБНЫЕ

Морские



Океанские

Домашняя Лазанья с морепродуктами и свежим сыром, творожным кремом	EUR 14.50
Жареная норвежская треска с картофельным и овощным рагу, пармезаном	EUR 12.50
Рагу из лосося с мидиями и грибами в горчичном соусе	EUR 14.00
Целая форель, выращенная в Латвии, приготовленная в белом вине, подается с корнеплодами, глазированными в масле	EUR 14.00
Филе гренландского палтуса с цветной чечевицей, с соусом из белого вина и помидорами черри	EUR 18.50
Филе жареного гольца с глазированным шпинатом, спаржей и помидорами черри	EUR 16.50



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Перловая каша с жареными лесными грибами	EUR 8.00
Семена киноа со спаржей и бобами, грибами, пастой из цукини	EUR 8.00

БИЗНЕС-ЛАНЧ ПО БУДНИМ ДНЯМ
С 12:00 ДО 16:00
EUR 7.00

МЕЛНАБИТЕ
РЕСТОРАН

Время работы: 12:00 - 00:00
ул. Аудею, 13, Рига, Латвия

Резервации: +371 67130675
info@melnabite.lv
www.melnabite.lv

САЛАТЫ

Свежие



здоровые

«Soira» моцарелла от Адажской сыроварни с различными сортами помидоров, тыквенного масла, семенами и рукколой	EUR 11.20
Весенний зеленый салат с овощами, печенью трески и соусом из хрена	EUR 9.50
Салатные листья с козьими сырными шариками «Лициши», песто из черемши и ореховое песто	EUR 9.50
Салат «Чёрный цезарь» • с тигровыми креветками, обжаренными в конопляном масле • с куриной грудкой в ржаных сухариках	EUR 11.50 EUR 9.50
Листья шпината с жареной утиной грудкой, помидорами черри и цукини с соусом из апельсина и горчицы	EUR 9.50
Фермерский салат с ростбифом	EUR 11.50

СУПЫ



Питательные

Зеленый крем-суп из спаржи с обжаренными сморчками и трюфельным маслом	EUR 7.90
Овощной суп с различными бобами, песто из базилика и латвийским твердым сыром	EUR 7.90
Суп из свежего щавеля и свиным ребрышком	EUR 8.90
Лососево – сливочный суп с цветной капустой	EUR 8.90

Холодные



Теплые

ЗАКУСКИ

ЗАКУСКИ

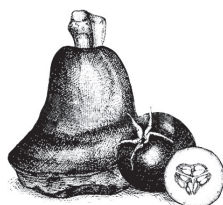
Картофельные блинчики с домашней сметаной и • с икрой форели • с копченым лососем	EUR 11.80 EUR 10.80
Карпаччо из макрели с весенней зеленью, шнитт-луком и чипсами из ржаного хлеба	EUR 12.50
Филе балтийской сельди с картофельными дольками, перепелиными яйцами и икрой форели	EUR 8.20
Дуэт лосося - тартар с классическими приправами и лососем, приготовленным на низких температурах	EUR 13.00
Кальмары на гриле с салатным миксом, соевыми бобами и помидорами черри в соусе из белого вина	EUR 13.60
Карпаччо из говядины с листьями салата, трюфельным маслом и латвийским твердым сыром	EUR 12.50
Ассорти фермерских брускетт (три разных вида: спрашивать у официанта)	EUR 10.50
Тартар из мяса латвийского страуса с горчицей, корнишонами, каперсами и перепелиным яичным желтком	EUR 13.60

ПЛАТЫ

Плата латвийских фермерских сыров с домашним мармеладом	EUR 12.50
Плата закусок к традиционному латвийскому пиву: жареные сардины, различные овощные чипсы, ассорти сыров от латвийских производителей, соленый турецкий горошек	EUR 14.50
Латвийская большая фермерская плата (шпроты, два тартара из лосося, лосось собственного копчения, два латвийских сыра, оливки, помидоры черри с орегано и козьим сыром, отварной говяжий язык, телячье жаркое, страусиный тартар, домашнее заливное.) Подается с хреном и тартаром.	EUR 38.00

- ВТОРЫЕ БЛЮДА -

МЯСО



Сочное

Эскалоп из телятины с утиным яйцом, белой спаржей и шпинатом	EUR 16.00
Домашние охотничьи пельмени со сметаной	EUR 12.00
Запечённая телячья ножка, маринованная в травах, приготовленная на низких температурах. Подается с латышской ячменной кашей с картофелем и картофельным конфи	EUR 16.00
Жареный деревенский цыпленок (1/2) с жемчужным ризотто из перловки и бобами	EUR 12.50
Большой крестьянский бургер с нарезанной говядиной, жареным луком, беконом, сыром и овощами, подается с картофелем фри по-домашнему	EUR 12.50
Жареные свиные медальоны с картофельными клецками, шпинатом и лесными грибами	EUR 12.50
Цельно-зерновые спагетти с говядиной и жареными сморчками	EUR 12.50
Бычьи щечки, приготовленные на низких температурах в соусе из красного вина с копченым картофельным пюре	EUR 14.50
Запеченный говяжий язык на пергаменте с овощным рагу и сыром	EUR 12.50
Жареная утиная грудка с валериана салатом и сезонными ягодами	EUR 15.90
Кроличья ножка лёгкого копчения с органической фермы «Гунтини» с фиолетовым картофелем и жареным луком	EUR 13.00
Стейк из филе говядины хозяйства "Ошмала" с жареными корнеплодами и соусом из перца	EUR 24.50
Жареный антрекот с брокколи на гриле, спаржей и жареными белыми грибами	EUR 19.50