



**МЕЛНЯ  
БИТЕ**

---

**РЕСТОРАН**

# САЛАТЫ

*Свежие*



*Полезные*

Адажский сыр Моцарелла из сырного цеха «Соира», с различными сортами томатов, семечками, рукколой и тыквенным маслом	EUR 11.20
Зеленый салат с форелью собственного копчения, перепелиными яйцами и заправкой из сметаны с хреном	EUR 9.00
Салат «Чёрный цезарь» <ul style="list-style-type: none"><li>• с тигровыми креветками, обжаренными в конопляном масле</li><li>• с куриной грудкой в ржанных сухариках</li></ul>	EUR 10.50 EUR 9.00
Листья шпината с жареной утиной грудкой, помидорами черри и цуккини с соусом из апельсина и горчицы	EUR 9.50
Руккола салат с черри томатами, твёрдым Латвийским сыром и жареным филе говядины, подаётся с соусом из каперсов	EUR 9.50
Паста из цуккини с соусом песто из лесного чеснока, грецкими орехами и «Smiltenes» буррата	EUR 11.20

# СУПЫ



*Наваристые*

Овощной суп с фасолью, латвийским твердый сыром и песто из базилика	EUR 8.90
Щавелевый суп с перепелиными яйцами и копчёными свиными рёбрышками	EUR 8.90
Крем-суп из весенней белой спаржи с трюфельным маслом, зеленью и сезонными грибами	EUR 8.90
Лососёво-сливочный суп с цветной капустой	EUR 9.50

*Холодные*



*Теплые*

# ЗАКУСКИ

## ЗАКУСКИ

Тар-тар из артишока и авокадо с рукколой и Латвийским твердым сыром	EUR 10.50
Картофельные блинчики с домашней сметаной <ul style="list-style-type: none"><li>• с форелевой икрой</li><li>• с лососем холодного копчения</li></ul>	EUR 11.80 EUR 10.80
Карпаччо из макрели с весенней зеленью, луком и чипсами из традиционного ржаного хлеба	EUR 12.50
Слабосоленое филе балтийской сельди в картофельных лодочках с перепелиными яйцами и форелевой икрой	EUR 8.20
Жареная весенняя белая спаржа со шпинатом, утиным яйцом, базиликовым киноа и кремом из авокадо и лайма	EUR 15.80
Дуэт из лосося — тартар с классическими добавками в комбинации с лососем, приготовленным при низкой температуре	EUR 13.00
Жареные кальмары с миксом салата, соевыми бобами, черри томатами и соусом из белого вина	EUR 12.50
Карпаччо из филе говядины с листовым салатом, трюфельным маслом и твердым латвийским сыром	EUR 12.50
Фермерский набор из брускетт (три вида: спросите подробнее у вашего официанта)	EUR 9.90
Тартар из мяса страуса, выращенного в Латвии, с горчицей, корнишонами, каперсами и перепелиным желтком	EUR 13.60

## АССОРТИ

Плата Латвийских фермерских сыров с домашним мармеладом	EUR 12.50
Плата под традиционное латвийское пиво: жареные сардины, различные овощные чипсы, ассорти из сыров от латвийских производителей, соленый турецкий горох	EUR 18.00
Большая Латвийская фермерская плата (шпроты, дуэт лососёвых тар-таров, лосось собственного копчения, два вида латвийского сыра, оливки, салат из черри томатов с орегано и козым сыром, отварной говяжий язык, жареная телятина, тар-тар из мяса страуса, домашний холодец подаётся с соусом из хрена и соусом Тар-Тар)	EUR 55.00

## - ГОРЯЧИЕ БЛЮДА -

### МЯСНЫЕ



*Сочные*

Домашние пельмени из дичи со сметаной	EUR 12.00
Жареная телячья ножка, маринованная в специях, приготовленная при низкой температуре. Подаётся с Латвийской ячневой крупой и картофелем конфи	EUR 16.00
Филе латвийской домашней курицы с пюре из зелёного горошка и сырno-тминным соусом	EUR 11.50
Большой фермерский бифбургер с рубленой говядиной, обжаренным луком, беконом, сыром и овощами, подается с домашним картофелем фри	EUR 12.50
Жареные свиные медальоны с картофельными клёцками, шпинатом и лесными грибами	EUR 12.50
Говяжий язык, запеченный в пергаменте с овощным рагу и сыром	EUR 11.50
Жареная утиная грудка с валериана салатом и сезонными ягодами	EUR 15.90
Подкопченнная ножка кролика, латвийской биологической фермы «Гунтини», с толчёным фиолетовым картофелем и жареным луком	EUR 13.00
Бычьи щечки, приготовленные на низких температурах в соусе из красного вина с копченым картофельным пюре	EUR 14.50
Жареный антрекот с пюре из корня козельца, фундуком, жареной рукколой и сезонными грибами	EUR 19.50
Стейк из филе говядины хозяйства «Ошмала» с жареными корнеплодами и соусом из перца	EUR 22.50
Филе оленины на гриле, с запеченной мозговой костью, жареными овощами в соусе из Кальвадоса и яблок	EUR 27.00

### РЫБНЫЕ

*Морские*



*Океанские*

Ризотто с филе судака, спаржей и шпинатом	EUR 11.00
Спагетти с морепродуктами, томатами и чили перцем	EUR 13.50
Запеченная Норвежская треска с картофельно-овощным рагу и пармезаном	EUR 12.50
Рагу из лосося с мидиями и грибами в горчичном соусе	EUR 12.00
Филе Гренландского палтуса с цветной чечевицей и соусом из белого вина и черри- томатов	EUR 18.50
Жареное филе красного морского окуня со вкусом медово-весеннего трюфеля, семенами чиа, соевыми бобами и соусом из моллюска "Vangole"	EUR 18.00
Жареное филе судака с прослойкой из корнеплодов и соусом из белого вина и базилика	EUR 17.50
Запеченное филе осетрины «Мотра», выращенной в экологической среде, подаётся с цельнозерновыми, морковно-имбирным пюре и соусом из лайма	EUR 21.90



## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Ризотто из перловки с бобовыми и шпинатом

EUR 7.50

Кус-кус из цветной капусты с чёрной чечевице и обжаренной кале капустой

EUR 8.50

*Сладкие*



*Воздушные*

## ДЕСЕРТЫ

Классический десерт «Креме Брюле» с ягодами

EUR 6.80

Медовый торт «Мелна Бите» с сотовым медом и морковным мороженым

EUR 6.80

Фирменный десерт кондитерской «VakeBerry»

EUR 6.80

Малиново-марципановый торт безе с соусом из аронии и лаванды

EUR 7.50

Трио домашнего мороженого с орехами

EUR 6.80

Ассорти сорбетов из сезонных фруктов и ягод

EUR 6.80

Панна Котта из свежего сыра с муссом из ревеня, морковным желе и домашними вафлями с воздушным карамельным кремом

EUR 6.80

Бисквит из ржаного хлеба со свежим кремом из творога и облепиховым желе

EUR 6.80

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

**МЕЛНА БИТЕ**  
РЕСТОРАН

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

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