

Baltic Beach Hotel & SPA

\*\*\*\*\*

# Lieldienu BRANČS



## Zupa

### Dārzeņu minestrone

ar truša gaļas frikadelēm un paipalu olu omleti

## Uzkodas

Baltais vinegrets ar marinētām baravikām

Lieldienu kartupeļu salāti ar teļa mēli

Grieķu salāti ar kalamata olīvām

Salāti ar kalmāriem un ķiploku ajoli mērci

Olu salāti ar tunci un sieru

Cēzara salāti ar grilētu vistu un bekonu

Pildītas olas

*/bietes, lasis, olu krēms, kūpinātas skumbrijas pastēte, garneļu kokteilis/*

Viltotais zaķis pildīts ar olām

Rostbīfs ar medus sinepju mērci

Kartupeļu krosti ar kūpinātu sviesta zivi

Tīģergarneles ar avokado mussu

Pīrāgi ar sēnēm / spinātiem un olu

## Pamatēdieni

### Olas Benedikta gaumē

ar kūpinātu lasi un sarkanajiem iekriem

### Teļa mēle

ar pētersīļu pesto, grūbam un dārzeņiem

### Cepta pīles kājiņa

ar āboliem un saldo kartupeļu biezeni

### Laša fileja

sinepju mērcē ar grilētiem dārzeņiem

### Jēra kāja piparu mērcē

ar kartupeļu biezeni

## Deserti

### Ruma baba

ar zemenēm un saldo krējumu

### Lielie kuliči

ar rozīnēm un marmelādi

### Mini biezpiena kūkas (pashas)

ar cukurotiem augļiem

### Lieldienu keksiņi

ar šokolādes olām un krēmu

### Vīna bumbieri / Cepti āboli

ar riekstiem un medu

### Ķiršu biezais kompots

ar maskarpones krēmu