



PALACE
HOTEL & SPA

Salāti
Salads
Салаты

Spinātu salāti ar uzpūteni no kazas siera pasniegti ar želeju no zaļiem āboliem, ar svaigām avenēm un apelsīnu fileju ar pekanriekstiem un mērci no sarkanvīna un vičēm.

Spinach Salad with goat cheese mousse, green apple jelly, fresh raspberries, orange fillet, pecan nuts with red wine and ginger sauce.

Салат из шпината с козьим муссом, подается с желе из зеленых яблок, свежей малиной и филе апельсинов, с орехами пекан и соусом из красного вина и инжира.

A,J,G 12.20Eur

Salāti ar ceptiem kalmāriem, spinātiem, vītinātiem tomātiem ar trifeļu aizdaru un siera čipsu.

Roasted Squid, Spinach and Sun-dried Tomato Salad with truffle dressing and cheese crisps.

Салат с жареными кальмарами, шпинатом, вялеными томатами под трюфельной заправкой, и чипсом из сыра.

A,C,J,E,H 13.50Eur

Cēzara salāti:

- ar grillētu vistas krūtiņu
- ar grillētām tiżergarneļu astēm

Caesar salad:

- with grilled chicken breast
- with grilled tiger shrimp tails

Салат Цезаря:

- с грилированной грудкой цыпленка
- с грилированными хвостиками тигровых креветок

A,C,J 12.50Eur

A,C,J,E 17.50Eur



PALACE
HOTEL & SPA

Uzkodas
Appetizers
Закуски

Tunzius tartars pasniegts ar mango, svaigām lapām, sezama un siera čipsu saldskābā mērcē.

Tuna Tartar served with mango, fresh leaves, sesame and cheese crisp, sweet and sour sauce.

Тартар из тунца, подается с манго, свежими листьями и чипсом из сезама и сыра, под кисло-сладким соусом.

A,C,G,L,E 24.10Eur

Jēra gaļas tartars ar lapu salātiem, ingvera mērci un filo mīklas stobriņiem.

Lamb Fillet Tartar with lettuce, ginger sauce and Phyllo dough roll.

Тартар из филе молодого барашка с листовым салатом, имбирным соусом и трубочкой из теста Фило.

A,B,G 19.90Eur

Cepts Foie-gras pasniegta ar brioš maizi, mango un čili čatniju un ar svaigo ogu-sarkanvīna mērci.

Roasted Foie-Gras on brioche bread with mango and chilli chutney, and fresh berries with red wine sauce.

Жареная фуа-гра подается на тосте из хлеба бриошь, с чатни из манго и чили, и соусом из свежих ягод и красного вина.

A,B,D 19.60Eur

Zaļās mīdiņas ar balto vīnu , padodās ar parmezana un pesto siera tostu.

Green mussels in white wine and baguette under cheese parmesan and pesto.

Зеленые мидии в белом вине, подаются с тостом под сырром пармезан и песто.

E,A,B, 15.70Eur



PALACE
HOTEL & SPA

Zupas
Soups
Супы

Stiprs lauku vistas buljons pasniegts ar kraukšķīgiem pelmeņiem ar gaileņu, dārzeņu un siera pildījumi.

Cottage Chicken Consommé served with crispy wontons stuffed with chanterelles, vegetables and cheese.

Консоме из деревенского цыпленка, подается с хрустящими вонтонами с начинкой из лисичек, овощей и сыра.

A,B,D,G 14.50Eur

Balto pupiņu krēmzupa pasniegta ar karsti kūpinātu foreli, čipsiem no puraviem un trifeļu eļļu.

White Bean Cream-soup served with hot-smoked trout, leek crisps and truffle oil.

Крем-суп из белой фасоли, подается с форелью горячего копчения, чипсами из лука порея и трюфельным маслом.

A,B,G,E 9.70Eur

Vēžu, garneļu "Veloute" ar krāsnī ceptu maizes grauzdiņu ar sezama sēkliņām.

Crayfish-shrimp "Veloute", served with oven baked "Taggiasche" olive bread.

"Veloute" из раковых шеек и креветок, подается с плетенкой из слоеного теста в семечках сезам.

A,B,C,D,E,G 17.00Eur

Zivju izlases zupa ar selēriju un burkāniem.

Fish selection soup served with a celery and carrots.

Суп из рыбного ассорти, с сельдереем и морковью.

E,A,B, 13.60Eur



PALACE
HOTEL & SPA

Karstie zivju ēdieni
Hot fish dishes
Горячие рыбные блюда

Ātes fileja ar tomātu biezeni un Kalamata olīvām, pasniedzama ar sautētiem spinātiem un puravu-burkānu čipsiem.

Halibut Fillet with Tomato Concasse and Kalamata Olives served with stewed spinach, and leek and carrot chips.

Филе палтуса с конкосе из томатов и оливками Каламато, подается с припущененным шпинатом и чипсами из лука порея и моркови.

A,C,G,E 23.50Eur

Grilēta tunzīvs fileja ar jaunajiem kartupeļiem, pusvītinātiem tomātiem, jauktiem salātiem un koriandra mērci.

Grilled Tuna Steak with new potatoes, semi-dried tomatoes, mixed salad leaves and coriander sauce.

Филе тунца на гриле с молодым картофелем, полувареными томатами, салатом микс и соусом из кориандра.

A,E 28.50Eur

Krāsnī cepta Melna mencas fileja ar kartupeļu rissoto un karamelizētiem sīpoliem.

Oven-baked Black Cod Fillet with potato risotto and caramelized onions.

Запеченное в печи филе Черной трески с картофельным ризотто и карамелизованным луком.

A,E 31.50Eur



PALACE
HOTEL & SPA

Karstie gaļas ēdieni
Hot meat dishes
Горячие мясные блюда

Kukurūzas cālis, pildīts ar zosu aknām, pasniegts ar kartupeļu un trifeļu sviesta biezeni ar karamelu mērci.

Corn Chicken stuffed with Duck Liver served with potato and truffle butter puree, and caramel sauce.

Кукурузный цыпленок, фаршированный гусиной печенью, подается с картофельным пюре с трюфельным маслом и карамельным соусом.

A 23.20Eur

Jēra gaļas karē pasniegta ar grilētiem dārzeņiem un mērce "demi-glace" ar sēnēm.

Rack of lamb served with grilled vegetables and sauce "demi-glace" with mushrooms .

Каре барашка, подается с овощами на гриле, и соусом "demi-glace" с боровиками.

A,B,D,G,J 29.50Eur

Liellopa gaļas fileja pasniegta ar jauniem mīcītiem kartupeļiem un trifelēm, spinātiem, Foie-gras skaidinām ar sarkanvīna un baraviku mērci.

Beef Tenderloin served with crushed new potatoes and truffles, spinach, foie-gra chips, and red wine and porcini mushroom sauce.

Говяжье филе, подается с молодой толченой картошкой и трюфелями, шпинатом, стружкой фуа-гра и соусом из красного вина и боровиков.

A 32.80Eur

Sautēti tēla vaigi ar sautētiem dārzeņiem.

Stewed cheeks of a young veal with vegetables on pair.

Тушеные щечки молодого теленка с овощами на пару.

A,B,D,G,J 26,90Eur



PALACE
HOTEL & SPA

Pasta
Pasta
Паста

Pasta Pappardelle ar tīgergarnelēm un baravikām saldā krējuma mērcē, ar ķiršu tomātiem un rukolas salātiem.

Pappardelle Pasta with tiger shrimps and boletus mushrooms, with cream sauce, cherry tomatoes and arugula salad.

Паста Pappardelle с тигровыми креветками и боровиками в сливочном соусе, с томатами черри и салатом руккола.

A,B,D,G,E 17.90Eur

Pasta Pappardelle ar melnajām trifelēm un sieru.

Pappardelle Pasta with black truffles and cheese.

Паста Pappardelle с черными трюфелями и сыром Грюйер.

A,B,D,G 17.90Eur



PALACE
HOTEL & SPA

Deserti
Deserts
Десерты

Honey pie with cranberry sauce.
Медовый торт с клюквенным соусом.
Medus torte ar dzērveņu mērci.

D,G,J 6.90Eur

Kokosa-laima siera kūka ar zefīra krēmu un mājas saldējumu.
Coconut and Lime Cheesecake with marshmallow cream and homemade ice-cream.
Кокосово-лаймовый чизкейк с зефирным кремом и домашним мороженым.

D,G 8.50Eur

Panakota krems ar zemeņu, mājas džemu ar apalsīnu mērci un šokolādu skaidu.
Cream Panna cotta with strawberry, home-made jam with orange sauce and a chocolate crumb.
Крем Панакота с клубничным, домашним джемом с апельсиновым соусом и шоколадной крошкой.

D,G,J 8.90Eur

Mandeļu serumi ar kremu no maskarpone siera un svaigām ogām.
Macaroon goods with mascarpone cheese cream and fresh berries.
Миндальное печенье с кремом из сыра маскарпоне и свежими ягодами.

D,G,J 8.50Eur

Saldējums.
Ice-cream.
Мороженое.

D,G 6.50Eur

Sorbets.
Sorbet.
Сорбе.

D 3.60Eur



PALACE
HOTEL & SPA

Svaigi spiestas sulas
Freshly squeezed juices
Свежевыжатые соки

*Sarkano biešu, zemeņu, ābolu sula.
Beet root, strawberry and apple juice.
Сок из красной свеклы, клубники и яблок.*

5.55Eur

*Gurķu, piparmētru, ābolu, seleriju un laima sula.
Cucumber, mint, apple, celery and lime juice.
Сок из огурцов, мяты, яблок, сельдерея и лайма.*

5.55Eur

*Ureņu, bumbieru un apelsīnu sula.
Black – currant, pear and orange juice.
Сок из черной смородины, груши и апельсина.*

5.55Eur

*Dzērveņu, ananāsu, kokosriekstu, vanīļas sula ar kanēli.
Cranberry, pineapple, coconut with vanilla and cinnamon.
Кокосово – ванильный сок с клюквой, ананасом и корицей.*

5.55Eur

Veselīgie dzērieni
Smoothie
Смузи

*Zemeņu granātābols / Клубничная граната /
Zemenes, grantbols, sarkanais ābols, selērijs, persiks, sarkanās vīnogas,
svaigs spināts.
Strawberry, pomegranate, red apple, celery, peach, red grapes, spinach.
Клубника, гранат, красное яблоко, сельдерей, персик, красный
виноград, шпинат.*

6.50Eur

*Melleņu arbūzs / Черничный арбуз / Blueberry water-melon
Mellene, arbūzs, melone, spināts.
Blueberry, water-melon, melone, spinach.
Черника, арбуз, дыня, шпинат.*

6.50Eur

*Veselīgs zaļš dzēriens / Полезный зеленый напиток / Green drink
Cres salāti, zaļš ābols, laims (citrons), piparmētra.
Garden cress, green apple, lime, mint.
Кресс-салат, зеленое яблоко, лайм, мята.*

6.50Eur



PALACE
HOTEL & SPA

Vielas vai produkti, kas izraisa alergiju

vai nepanesamību.

Substances or products causing allergies
or intolerance.

Вещества или продукты, вызывающие аллергию
или непереносимость.

14 produkti / 14 продуктов:

- (A) Selerijas un to produkti / Сельдерей и продукты из него
- (B) Labība, kas satur lipekli, t. i., kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas kvieši u.c. / Злаки и продукты из них
- (C) Vēžveidīgie un to produkti / Ракообразные и продукты из них
- (D) Olas un to produkti / Яйца и продукты из них
- (E) Zivis un to produkti / Рыба и продукты из нее
- (F) Lupīna un tās produkti / Люпин и продукты из него
- (G) Piens un tā produkti (ieskaitot laktazi) / Молоко и продукты из него (ЛАКТОЗА)
- (H) Gliemji un to produkti / Моллюски и продукты из них
- (I) Sinepes un to produkti / Горчица и продукты из нее
- (J) Rieksti, t. i. mandeles, lazdu rieksti, valrieksti, Indijas rieksti, pekanrieksti, Brazīlijas rieksti, pistāciju rieksti, makadāmijas jeb Queensland rieksti un to produkti / Орехи и продукты из них
- (K) Zemesrieksti un to produkti / Земляной орех и продукты из него
- (L) Sezama sēklas un to produkti / Семена Сезам и продукты из них
- (M) Sojas pupas un to produkti / Соевые бобы и продукты из них
- (N) Sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10 mg/kg vai 10 mg/l kopējā SO₂ / Диоксид серы и сульфиты