

Desiderata Valentīdienai

St. Valentine's Day at *Desiderata*

Desiderata к Дню Святого Валентина

Aukstā uzkoda / Cold Appetizer / Холодная закуска

Eruku salāti ar glazētu pīles krūtiņu, Rokforas sieru un ceptiem ķiršiem
Arugula salad with glazed duck breast, *Roquefort* cheese and baked cherries
Салат из рукколы с глазированной утиной грудкой, сыром рокфор и жареной вишней

Karstā uzkoda / Hot Appetizer / Горячая закуска

Jūras ķemmīte ar bumbieru čatniju, sparģeļiem, avotkresēm un spinātu mērci
Deep-sea scallop with pear chutney, asparagus, watercress, and spinach sauce
Морской гребешок с грушевым чатни, спаржей, водяным крессом и соусом из шпината

Starpēdiens / Intermediate Course / Промежуточное яство

Smiltsērķšķu želeja ar avokado biezeni, kressalātiem un bazilika saldējumu
Sea-buckthorn jelly with avocado purée, garden cress and basil ice-cream
Облепиховое желе с пюре из авокадо, кресс-салатом и базиликовым мороженым

Pamatēdiens / Main Dish / Основное блюдо

Lēni cepta jaunlopa gaļa ar sinepju – seleriju biezeni, sautētiem dārzeņiem un sarkanvīna mērci
Slow roast veal with mustard - celery puree, stewed vegetables and red wine sauce
Телятина медленного приготовления с пюре из сельдерея и горчицы, тушеными овощами и соусом из красного вина

Vai / Or / Или

Garšaugu eļļā lēni gatavota Aļaskas ātes fileja ar zaļo seleriju biezeni un Bearnas mērci
Alaska halibut fillet slow-cooked in herb oil, served with green celery purée and béarnaise sauce
Филе аляскинского палтуса, медленно приготовленное в пряном масле, с пюре из зеленого сельдерея и беоарнским соусом

Deserts / Dessert / Десерт

Saldo ķiršu krēma kūka ar viegli marinētām ogām, melno šokolādi un sabajona mērci
Sweet-cherry cream cake with mild-pickled berries, dark chocolate and sabayon sauce

Пирожное с черешневым кремом, подаваемое с нежно замаринованными ягодами, темным шоколадом и соусом сабайон