



aprika  
restorāns

Šefpavāra Ingmāra Ladiga  
Jaunā gada sagaidīšanas ēdienkarte



Mazsālītas sīgas fileja, svaigu gurķu seviče  
*mazsālīts apelsīns, dilļu emulsija, vītīnāti ķiršu tomāti*

Kūpināta sama fileja  
*zaļie salāti ar Cēzara mērci, foreles kaviārs, grauzdiņi*

Stores tartars aprauts brūninātā sviestā  
*anšovu svaigsiers, dārzenpiparu sula, paipalas ola*

Ceptas dziļūdēns rozā tīģergarneles  
*mandeļu citronzāles mērce, čili, sparģeļi*

Cepta ērgļzivs fileja ar jūras veltēm  
*mīdijas, kalmāri, tomātu kusnis, lapu kāposti*

Cepta paltusa fileja ar zaļo piparu mērci  
*fenheļa biezenis ar kartupeļiem, saldie brokoļi*

Baltās šokolādes terīne ar aveņu saldējumu  
*riekstu bezē, kakao drupinājums, svaigas ogas*

7 kārtu ēdienkarte € 78.00

*Piedāvājums pieejams, veicot iepriekšēju galdiņa rezervāciju un apmaksu*



aprika  
restorāns

Šefpavāra Ingmāra Ladiga  
Jaunā gada sagaidīšanas ēdienkarte



Lauku cāļa krūtiņa  
*kūpināta bekona vinegera mērce, riekstu pralinē, trifeļu svaigsiers*

Piles krūtiņas salāti ar Gorgonzolas sieru  
*bumbieris, upenes, valrieksti, portvīna mērce, zaļumi*

Liellopa mēle ar vēžu kakliņiem  
*kumkvata kompots, saldā kukurūza, paipalas ola*

Jēra gaļas pašmāju Tortelini ar safrāna mērci  
*cepti tomāti, piparmētra, spargēļi*

Cepta teļa gaļa ar baziliku  
*kartupeļu konfits, sarkanvīna buljonmērce, karamelizētas šalotes*

Liellopa fileja ar dūmakainu skotu viskiju  
*dārzeņu ratatujs, kaperi, vītīnāti tomāti*

Tumšās šokolādes kūka ar šokolādes saldējumu  
*svaigas ogas, aveņu mērce*

7 kārtu ēdienkarte € 78.00

*Piedāvājums pieejams, veicot iepriekšēju galdiņa rezervāciju un apmaksu*



aprika  
restorāns

Chef's Ingmars Ladigs  
New Year dinner menu



Lightly salted freshwater whitefish fillet with fresh cucumber chevice  
*lightly salted orange, dill emulsion, dried cherry tomatoes*

Home smoked catfish fillet  
*green salad with Caesar sauce, trout caviar, croutons*

Sturgeon tartare in browned butter  
*anchovy fresh cheese, sweet pepper juice, quail egg*

Fried deep-water pink tiger shrimps  
*almond - lemongrass sauce, chilli, asparagus*

Fried meagre fillet with seafood  
*mussels, squid, tomato confit, leaf cabbage*

Fried halibut fillet with green pepper sauce  
*fennel purée with potatoes, sweet broccoli*

White chocolate terrine with raspberry ice cream  
*nut meringue, cocoa crumb, fresh berries*

7 course menu € 78.00

*The offer is available by advance reservation and payment*



aprika  
restorāns

Chef's Ingmars Ladigs  
New Year dinner menu



Wild chicken breast  
*smoked bacon vinegar sauce, nut praline, truffle fresh cheese*

Duck breast salad with Gorgonzola cheese  
*pear, blackberries, walnuts, portwine sauce, greens*

Beef tongue with crayfish necks  
*kumquat compote, sweet corn, quail egg*

Homemade lamb Tortellini with saffron sauce  
*fried tomatoes, peppermint, asparagus*

Roasted veal with basil  
*potato confit, red wine broth sauce, caramelized shallots*

Beef fillet with peated Scotch single malt  
*vegetable ratatouille, capers, dried tomatoes*

Dark chocolate cake with chocolate ice cream  
*fresh berries, raspberry sauce*

7 course menu € 78.00

*The offer is available by advance reservation and payment*



aprika  
restorāns

Новогоднее меню из 7-ми блюд от нашего Шеф-повара  
Ингмара Ладигса



Филе малосоленного сига, севиче из свежего огурца  
*малосоленный апельсин, укропная эмульсия, вяленые томаты черри*

Филе копченого сома

*зелёный салат с соусом Цезарь, икра форели, крутоны*

Тартар из осетрины, припущенный в золотистом масле  
*свежий сыр с анчоусами, сок паприки, перепелиное яйцо*

Жареные глубоководные лангостины

*миндальный соус с лемонграссом, чили, спаржа*

Жареное филе серебристого горбыля с морепродуктами  
*мидии, кальмары, томатное конфи, листовой салат*

Жареное филе палтуса с соусом из зеленого перца  
*пюре из фенхеля с картофелем, сладкая брокколи*

Террин из белого шоколада

*ореховое безе, какао крошка, свежие ягоды*

Цена на персону - € 78,00

*Предложение в силе при предварительной резервации с оплатой*



aprika  
restorāns

Новогоднее меню из 7-ми блюд от нашего Шеф-повара  
Ингмара Ладигса



Филе деревенского цыплёнка

*соус уксусный с копченым беконом, ореховое пралине, трюфельный свежий сыр*

Салат из утиной грудки с сыром горгонзола

*груша, чёрная смородина, грецкие орехи, соус из португальского вина, зелень*

Говяжий язык с раковыми шейками

*компот из кумквата, сладкая кукуруза, перепелиное яйцо*

Домашние тортеллини с бараниной и соусом из шафрана

*жареные томаты, мята, спаржа*

Жареная телятина с базиликом

*картофельное конфи, бульонный соус из красного вина, карамелизированный шалот*

Филе говядины с шотландским виски

*овощной рататуй, каперсы, вяленые томаты*

Торт из темного шоколада с шоколадным мороженым

*свежие ягоды, малиновый соус*

Цена на персону - € 78,00

*Предложение в силе при предварительной резервации с оплатой*