

Rixwell Old Riga Palace Hotel



Ēdienkarte restorānā “After...”

Zupa

Pikantā cāļa gaļas zupa
ar olu nūdelēm, kariju
un galangala sakni

Pamatēdiens

Cūkgalas veltnītis ar sieru
un bekonu, pasniegts ar
kartupeļu biezeni ar sinepēm
vai

Pasta ar mīdijām un tomātiem,
pasniegta ar baltvīna-zaļumu
mērci
vai

Biešu risoto ar gorgonzolas
sieru un valriekstiem

Deserts

Tumšās šokolādes kūka ar
vaniļas gelu un ogām

Rixwell Old Riga Palace Hotel



Menu in a restaurant *“After...”*

Soup

Spicy chicken soup with egg noodles, curry, and galangal root

Main course

Pork roll with cheese and bacon, served with mashed potatoes and mustard

Or

Pasta with mussels and tomatoes, served with a white wine-herb sauce

Or

Beet risotto with Gorgonzola cheese and walnuts

Deserts

Dark chocolate cake with vanilla gel and berries

Rixwell Old Riga Palace Hotel



Меню в ресторане “After...”

Суп

Суп куриный пикантный с яичной лапшой, карри и корнем калгана

Основное блюдо

Рулетик из свинины с сыром и беконом, подается с картофельным пюре с горчицей или
Паста с мидиями и помидорами, подается с соусом из белого вина и трав или
Ризotto свекольное с сыром горгонзола и грецкими орехами

Десерт

Пирожное из темного шоколада с ванильным гелем и ягодами

Rixwell Old Riga Palace Hotel



Menüü restoranis “After...”

Supp

Vürtsikas kanasupp
munanuudlite, karri ja
galangali juurega

Põhiroog

Sealiharull juustu ja peekoniga,
serveeritakse kartulipudru
ja sinepiga

Või

Pasta rannakarpide ja
tomatitega, serveeritakse valge
veini-ürdikastmega

Või

Peedirisoto Gorgonzola juustu
ja kreeka pähklitega

Magustoit

Tume šokolaadikook vaniljegeeli
ja marjadega

Rixwell Old Riga Palace Hotel

Меню в ресторані “After...”

Суп

Гострий курячий суп з яєчною локшиною, каррі та коренем калгану

Головна страва

Свинячий рулет з сиром беконом, подається з картопляним пюре і гірчицею
Або

Паста з мідями та помідорами, подається з білим винно-трав'яним соусом
Або

Різotto з буряка, з сиром Горгонзола та волоськими горіхами

Десерт

Шоколадний торт з темного шоколаду з ванільним соусом і ягодами

