

## Rixwell Segevold Hotel

### Ēdienkarte restorānā *“Segevold”*

#### Uzkoda

Grieķu salāti ar Fetaki sieru,  
svaigiem dārzeņiem  
un medus-ingvera mērci

#### Pamatēdiens

Cepta vistas fileja terijaki  
mērcē ar spinātu – kartupeļu  
biezeni un ceptiem dārzeņiem  
vai

Krāsni cepts baklažāns  
ar tomātu - koriandra salsu  
un Fetas sieru (veģetārs)

## Rixwell Segevold Hotel

### Menu at the restaurant “*Segevold*”

#### Appetizer

Greek salad with Fetaki  
cheese, fresh vegetables  
and honey-ginger dressing

#### Main course

Roast chicken fillet in teriyaki  
sauce with spinach-potato  
puree and roasted vegetables

or

Oven-baked aubergine with  
tomato-coriander salsa and  
Feta cheese (vegetarian)





## Rixwell Segevold Hotel

### Меню в ресторане *“Segevold”*

#### Закуска

Греческий салат с сыром  
Фетаки, свежими овощами  
и медово-имбирной заправкой

#### Основное блюдо

Жареное куриное филе  
в соусе терияки со  
шпинатно-картофельным пюре  
и запеченными овощами  
или

Запеченный в духовке баклажан  
с томатно-кориандровой сальсой  
и сыром Фета (вегетарианский)

## Rixwell Segevold Hotel

### Menüü restoranis *“Segevold”*

#### Eelroog

Kreeka salat Fetaki juustu,  
värskete köögiviljade ja  
mee-ingveri kastmega

#### Pearoog

Röstitud kanafilee  
teriyaki-kastmes spinat-kartulipüree  
ja röstitud köögiviljadega

või

Ahjus küpsetatud baklažaani  
tomati-koriandrisalsa  
ja fetajuustuga (taimetoitlane)





## Rixwell Segevold Hotel

### Меню в ресторані *“Segevold”*

#### Закуска

Грецький салат з сиром  
Фетакі, свіжими овочами  
та медово-імбирною заправкою

#### Основна страва

Смажене куряче філе в соусі  
теріякі зі шпинатно-картопляним  
пюре та запеченими овочами  
або

Запечений в духовці баклажан  
з томатно-коріандровою сальсою  
та сиром Фета (вегетаріанський)