

BAR MENU

Soup of the day		Char grilled rib eye steak	€ 27.00
		<i>Grilled sweet potato, fried pak choi, red onion marmalade & green pepper sauce (L, S)</i>	
Veal consommé	€ 7.50	Pasta Fettuccini Alfredo	€ 10.00
<i>Served with porcini Wonton & vegetable chiffonade (G, L, E)</i>		<i>With tiger prawns, sliced avocado and hard cheese (L, G, F, E)</i>	
Caesar salad	€ 13.00	Ridzene club sandwich	€ 11.50
<i>With fried corn-fed chicken fillet and bacon (L, G, F, E)</i>		<i>Chicken, bacon, egg, lettuce mayonnaise and chunky chips (L, E, G)</i>	
Caesar salad	€ 13.50	Prime beef burger	€ 11.50
<i>With grilled tiger prawns, romaine lettuce & hard cheese chunks (L, G, F, E)</i>		<i>Served with tomato chutney, oak smoked bacon, mixed salads and garlic fries (L, G)</i>	
Beef tartar	€ 11.50	Classic crème brulee	€ 6.50
<i>With red onions, quail egg, anchovies, mustard and fresh baked toasts (L, G, E, M)</i>		<i>(L)</i>	
Buffalo cheese salad	€ 10.00	Local Cheese platter	€ 12.00
<i>With heritage tomato, basil sponge, balsamic reduction, organic salad leaves and roasted pine nuts V (L, N, E)</i>		<i>Honey, marinated figs & nuts (L, G, N, S)</i>	
Pan fried fillet of Sea Trout	€ 17.50	Hot chocolate brownie	€ 7.00
<i>Served with vegetable julienne, fried new potatoes, dried vegetable chips, capers-butter & nut sauce (F, L, N, S)</i>		<i>With homemade ice cream & berry sauce (G, L, E, N)</i>	

L-lactose; G-gluten; F-fish product; N-nuts; S-sulfits; E-eggs, M-mustard



BĀRA ĒDIENKARTE

Dienas zupa

Teļa gaļas konsomē

Pasniedz ar baraviku vontonu un dārzeņu šifonādi (G, L, E)

€ 7.50

Cēzara salāti

Ar kukurūzas cāļa fileju un bekonu (L, G, F, E)

€ 13.00

Cēzara salāti

Ar grilētām tīģergarnelēm, romiešu salātu lapām un cietā siera šķēlēm (L, G, F, E)

€ 13.50

Liellopa gaļas tartars

Ar sarkaniem sīpoliem, paipalu olu, anšoviem, sinepēm un svaigi ceptiem tostiem (L, G, E, M)

€ 11.50

Buffalo siera salāti

Ar tomātiem, baziliku, balzamiko, organisko salātu lapām un grauzdētiem ciedru riekstiem (L, N, E)

€ 10.00

Cepta jūras foreles fileja

Pasniedz ar dārzeņu žuljēnu, ceptiem jaunajiem kartupeļiem, dārzeņu čipsiem un sviesta mērci ar kaperiem un riekstiem (F, L, N, S)

€ 17.50

Rib eye steiks grilēts uz oglēm

Grilēts saldais kartupelis, cepts pak choi, sarkano sīpolu marmelāde & zaļo piparu mērce (L, S)

€ 27.00

Pasta Fettuccini Alfredo

Ar tīģergarnelēm, avokado un cieto sieru (L, G, F, E)

€ 10.00

Ridzenes kluba-sendvičs

Vista, bekons, ola, salāti, majonēze un kraukšķīgie kartupeļu čipsi (L, E, G)

€ 11.50

Premjers liellopa gaļas burgers

Pasniedz ar tomātu čatniju, ozolā kupinātu bekonu, salātu mix un ķiploku fīrī (L, G)

€ 11.50

Klasiskais brilē krēms

(L)

€ 6.50

Lokālā sieru plate

Medus, marinētas vīģes & rieksti (L, G, N, S)

€ 12.00

Karstais šokolādes braunijs

Ar mājas saldējumu & ogu mērci (G, L, E, N)

€ 7.00

L-laktoze, G-glutēns, M-sinepes, S-sulfīts, So-soja, E-ola, F-zivis, N-rieksti



МЕНЮ БАРА

Суп дня		Стейк Рибай на древесных углях	€ 27.00
		<i>Сладкий картофель-гриль, жареный пак-чой, мармелад из красного лука & соус из зеленого перца (L, S)</i>	
Консоме с телятиной	€ 7.50	Паста Fettuccini Alfredo	€ 10.00
<i>Подается с боровичным вонтоном и овощным шифонадом (G, L, E)</i>		<i>С тигровыми креветками, авокадо и твердым сыром (L, G, F, E)</i>	
Салат "Цезарь"	€ 13.00	Клаб-сэндвич Ridzene	€ 11.50
<i>С жареным филе кукурузного цыпленка и беконом (L, G, F, E)</i>		<i>Курица, бекон, яйцо, салат, майонез и хрустящие чипсы (L, E, G)</i>	
Салат "Цезарь"	€ 13.50	Премьер-говяжий бургер	€ 11.50
<i>С тигровыми креветками-гриль, римским салатом и ломтиками твердого сыра (L, G, F, E)</i>		<i>Подается с томатным чатни, копченым на дубе беконом, микс салатом и чесночным фри (L, G)</i>	
Говяжий тартар	€ 11.50	Классический крем-брюле	€ 6.50
<i>С красным луком, перепелиным яйцом, анчоусами, горчицей и обжаренными тостами (L, G, E, M)</i>		<i>(L)</i>	
Салат с сыром Buffalo	€ 10.00	Плата местных сыров	€ 12.00
<i>С томатом, базиликовым спонжем, бальзамической редукцией, листьями органического салата и обжаренными кедровыми орешками V (L, N, E)</i>		<i>Мед, маринованный инжир & орехи (L, G, N, S)</i>	
Жареное филе морской форели	€ 17.50	Горячий шоколадный брауни	€ 7.00
<i>Подается с овощным жульеном, обжаренным молодым картофелем, сушеными овощными чипсами и соусом из масла, каперсов и орехов (F, L, N, S)</i>		<i>С домашним мороженым & ягодным соусом (G, L, E, N)</i>	

L-лактоза, G- глютен, M- горчица, S- сульфит, So- соя, E- яйца, F- рыба, N- орехи

