

Liepājas restorānu nedēļa

No 12. līdz 21. aprīlim



Uzkoda

Ciabatas šķēlītes ar kūpinātu brieža gaļu
no Dienvidkurzemes un itāļu siers ar saulē
kaltētiem tomātiem un dārzeņiem

Pamatēdiens

Rostbifs ar pelēko zirņu biezeni
un krāsainām mērcēm

Deserts

Sarkanvīnā gatavots bumbieris ar
Amaretto Venice mērci un svaigām ogām

Trīs kārtu maltītes cena – 35 eiro


Tik un Tā...
garšīgas emocijas

Liepāja

Restorāns "Tik un Tā...", Veidenbauma iela 8, tālrunis rezervācijai 29 239 111