

*Please enjoy with  
all your senses.  
Let your childlike  
wonder run free  
and make some new  
memories to  
treasure.*

elevate your senses

# Zivju uzkodas Fish Appetizers

## LAŠA TIRADITO SALMON TIRADITO

F, U

17.00

Sarkanie sipoli, koriandrs, yuzu-mango-čili aizdars,  
tobiko ikri, foreles ikri

Red onion, coriander, yuzu-mango-chili dressing,  
tobiko, trout roe

## APSVILINĀTS TUNČA TATAKI SEARED TUNA TATAKI

E, M, F, B, C, Z, U

17.00

Sezama sēklas, dārzeņu un jūras aļģu salāti,  
marinēts ingvers un wasabi majonēze

Sesame seeds, wakame & vegetable salad,  
marinated ginger and wasabi mayonnaise

## RĪVMAIZĒ CEPTAS TĪGERGARNELES PANKO FRIED TIGER PRAWNS

G, E, S, M, Z

16.50

Dārzeņu – nūdeļu salāti, kaltētas jūras zāles  
majonēze, sarkanie tobiko ikri

Vegetable & noodle salad, nori spicy mayonnaise,  
red tobiko caviar

APSVILINĀTS TUNČA TATAKI  
SEARED TUNA TATAKI



*Gaļas uzkodas*  
*Meat Appetizers*

SUTINĀTA CŪKAS PAVĒDERE  
BRAISED PORK BELLY

G, E, B, C, Z **15.50**

Olu nūdeles, sautēti kastāņi un buljons

Egg noodles, sauteed pokchoi, chestnuts and broth

KFC - KOREJIEŠU  
GAUMĒ CEPTA VISTA  
KFC-KOREAN FRIED CHICKEN

G, L, B, Z, U **13.20**

Dragon mērce

Dragon sauce

PAŠMĀJU PAVASARA RULLĪŠI  
AR PLŪKĀTU PIKANTO PĪLI  
HOMEMADE SHREDDED  
DUCK SPRING ROLLS

G, E, B, Z, U **10.50**

Stikla nūdeles, sezams, sojas-čili-ķiploku mērce

Glass noodles, sesame, soy-chili and garlic sauce

SUTINĀTA CŪKAS PAVĒDERE  
BRAISED PORK BELLY



# Zupas Soups

RAMEN ZUPA  
RAMEN SOUP

G, E, F, B, C, Z **16.00**

Arcepta liellopa fileja, paipalas ola, rīsu nūdeles,  
pakčōjs, tunča skaidas

Seared beef, quail egg, egg noodles, pok choi,  
bonito

TOM KHA ZUPA  
TOM KHA SOUP

S, F, B, C **14.00**

Kokosriesktu piens, ceptas tīģergarneles,  
rīsu nūdeles

Coconut milk, tiger prawns , rice noodles



**RAMEN ZUPA**  
**RAMEN SOUP**



# *Poke bļodas* *Poke bowls*

## LASIS SALMON

F, B, G, Z **17.00**

Suši rīsi, avokado, edamame, jūraszāle, sarkanais kāposts, redīsi, gurķis, ponzu goma

Sushi rice, avocado, edamame, wakame, red cabbage, radish, cucumber, ponzu goma

## PIKANTS LASIS SPICY SALMON

F, B, G, Z, U, E **17.00**

Suši rīsi, avokado, edamame, jūraszāle, sarkanais kāposts, redīsi, gurķis, terijaki-čili majonēze

Sushi rice, avocado, edamame, wakame, red cabbage, radish, cucumber, teriyaki-chili mayonnaise

## TUNCIS TUNA

F, B, G, Z **17.00**

Suši rīsi, avokado, edamame, jūraszāle, sarkanais kāposts, redīsi, gurķis, ponzu goma

Sushi rice, avocado, edamame, wakame, red cabbage, radish, cucumber, ponzu goma



PIKANTS LASIS  
SPICY SALMON



# *Poke bļodas* *Poke bowls*

**LIELLOPA TATAKI**

**BEEF TATAKI**

B, G, E, Z **18.00**

Suši rīsi, avokado, edamame, jūraszāle, sarkanais kāposts, redīsi, gurķis, dragon majonēze

Sushi rice, avocado, edamame, wakame, red cabbage, radish, cucumber, dragon mayonnaise

**PIKANTS TUNCIS**

**SPICY TUNA**

F, G, Z, U, E, B **17.00**

Suši rīsi, avokado, edamame, jūraszāle, sarkanais kāposts, redīsi, gurķis, kimči-čīli mērce

Sushi rice, avocado, edamame, wakame, red cabbage, radish, cucumber, kimchi-chili dressing

**TĪĢERGARNELES**

**TIGER PRAWNS**

B, G, E, Z **15.50**

Suši rīsi, avokado, edamame, mango, sarkanais kāposts, redīsi, gurķis, Korejiešu BBQ majonēze

Sushi rice, avocado, edamame, mango, red cabbage, radish, cucumber, Korean BBQ mayonnaise

# TĪGERGARNELES

## TIGER PRAWNS



# Veģetārie Vegetarian

ABURA AGE TOFU

B

11.00

ABURA AGE TOFU

Suši rīsi, avokado, edamame, jūraszāle, sarkanais kāposts, redīsi, gurķis, ponzu-miso mērce

Sushi rice, avocado, edamame, seaweed, red cabbage, radish, cucumber, ponzu-miso dressing

CEPTI DĀRZEŅI  
TEMPURAS MĪKLĀ

G

10.00

TEMPURA FRIED  
VEGETABLES

Āzijas stilā - asā chimmichurri mērce

Asian style spicy chimmichurri sauce

PAŠMĀJU VEĢETĀRIE  
PAVASARA RULLĪŠI

G, E, B, Z, U

9.00

HOMEMADE VEGETARIAN  
SPRING ROLLS

Sautētu kāpostu pildījums, asā kimči mērce

Sauteed cabbage stuffing, kimchi hot sauce

KRAUKŠĶĪGI CEPTI RĪSI  
CRISPY FRIED RICE

G, F, B, L, Z, U

8.00

Kimči, pikantā majonēze, siers

Kimchi, spicy mayonnaise, cheese



# PAŠMĀJU VEGETĀRIE PAVASARA RULLĪŠI

## HOMEMADE VEGETARIAN SPRING ROLLS



# Deserti Desserts

## GELATO IZLASE GELATO SELECTION

B, L, G 9.90

Mango & smiltsērķšķi, sojas & kameles,  
citronu & juzu, mača & genmaicha

Mango & sea buckthorn, soya & caramel,  
lemon & yuzu, matcha & genmaicha

## ŠOKOLĀDE SEŠOS ELEMENTOS SIX ELEMENTS OF CHOCOLATE

G, E, P, L, N 8.50

## MANGO PUDIŅŠ MANGO PUDDING

L 8.50

Kokosriekstu redukcija, svaigas avenes

Coconut reduction, fresh raspberries

## SIERA KŪKA CHEESE CAKE

G, L, E, N 8.50

Mango – ličiju mērce

Mango lychee coulis

## ANANASS GATAVOTS RĪSU-VĪNA SĪRUPĀ AR ANĪSU SAKE AND STAR ANISE POACHED PINEAPPLE

G, L, N 8.50

Kokosriekstu sorbets un sojas kameles mērce

Coconut sorbet & soya caramel sauce





RIGATINI

ŠOKOLĀDE SEŠOS ELEMENTOS  
SIX ELEMENTS OF CHOCOLATE



# *Alerģēni* *Allergens*

Informējam, ka daži no mūsu ēdieniem satur alerģēnus.

Ja Jums ir alerģija vai citi diētas ierobežojumi, lūdzu,  
sazinieties ar mūsu apkalpojošo personālu.

Please note that some of our dishes contain allergens.

If you have any food allergies or special dietary needs,  
please contact our team.



G	Glutēns / Gluten
S	Vēžveidīgie / Crustaceans
E	Olas / Eggs
F	Zivis / Fish
P	Zemesrieksti / Peanuts
B	Sojas pupiņas / Soya beans
L	Piena produkti / Milk
N	Rieksti / Nuts
C	Selerija / Celery
M	Sinapes / Mustard
Z	Sezama sēklas / Sesame
U	Sulfāti / Sulphites
I	Lupīna / Lupin
K	Gliemji / Mollusks

# SKYLINE<sup>BAR</sup>

Radisson Blu Latvija Conference & Spa Hotel

Elizabetes 55, Riga

Phone: +371 67772288

Facebook: skylineriga

Instagram: skylinebar\_

[www.skylinebar.lv](http://www.skylinebar.lv)