

*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

AUSTERES FRESH OYSTERS

(K; U) 17.00

(3 gab) ar citrona pērlēm un šalotes sīpolu vinegretu
(3pcs) with lemon pearls and shallot onion vinegar

APSVILINĀTA TUNČA TATAKI SEARED TUNA TATAKI

(F; Z; E; M) 17.00

ar zaļās papaijas salātiem un miso majonēzi
with green papaya salad and miso mayonaise

JŪRAS ZĀĻU TAKO NORI TACOS

(G; F; Z; M; B) 15.00

ar svaigu lasi, avokado un pikanto mērci
with spicy salmon salad, avocado & dragon sauce

LAŠA TATAKI UN GARNEĻU SUŠI SUSHI SALMON TATAKI AND EBI SHRIMP ROLL

(Z; B; G; F; S) 11.00

ar tobiko ikriem un sojas mērci
with tobiko caviar and soy glaze

AUSTERES

FRESH OYSTERS



Uzkodas Starters

GAĻAS UZKODAS LARDO AND PARMA HAM

(L; U; N) 18.00

ar Lardo, Parmas šķiņķi, vītinātu brieža gaļu un marinētām olīvēm

Lardo and Parma ham and cured deer with chutney & olives

SIERA PLATE CHEESE PLATTER

(G; L; N) 18.00 ✓

ar ievārījumu un grauzdīņiem

with chutney and bread sticks

SVAIGI ZAĻUMU SALĀTI FRESH AND CRISP SALAD

(G; B; Z; N) 12.00 ✓

ar zaļo papaiju, čili piparu un laima mērci

with green papaya, chillies and lime dressing

GAĻAS UZKODAS
LARDO & PARMA HAM



Poke & Zupa
Poke & Soup

POKE BĻODA
POKE BOWL

(F; S; G; Z; B; N; M; E) 17.50

IZVĒLIETIES SAVU
PAMATA SASTĀVDAĻU
- LĀSIS
- PIKANTAIS LĀSIS
- TUNCIS
- PIKANTAIS TUNCIS
- GARNELES
- TOFU SIERS ✓

CHOOSE
YOUR BASE
- SALMON
- SPICY SALMON
- TUNA
- SPICY TUNA
- SHRIMP
- TOFU ✓

TOM YUM ASĀ ZUPA
TOM YUM SPICY SOUP

(F; S; K; C) 14.00

ar jūras vētēm un citronzāli
with seafood and lemongrass

PIKANTAIS LASIS SPICY SALMON



Karstie ēdieni
Hot dishes

ĶIPLOKU SVIESTĀ CEPTAS
TĪĢERGARNELES
GARLIC BUTTER FRIED
SHRIMPS

(S; L; F) 19.00

ar čili un citrona zāli
with chilli and lemon grass

VISTAS GAĻAS SPĀRNIŅI
CHICKEN LOLLYPOPS

(G; B; Z) 18.00

ar aso čili mērci un sojas pupiņu humuss
with spicy sauce and soya bean hummus

CŪKAS PAVĒDERE
PORK BELLY

(Z; L; B) 16.00

ar tvaicētiem brokoļiem un miso karameles mērci
with broccoli and miso caramel sauce

VISTAS ŠĶIŅĶĪŠI
KOREJIEŠU ĢAŪMĒ
CHICKEN KFC

(G; L; B; Z) 14.00

ar baltā redīsa salātiem
with daikon salad



VISTAS GAĻAS SPĀRNIŅI
CHICKEN LOLLYPOPS



ĶIPLOKU SVIESTĀ
CEPTAS TĪGERGARNELES
GARLIC BUTTER FRIED SHRIMPS

Karstie ēdieni / Hot dishes

GYOZA PELMEŅI (S; G; B) 14.00

GYOZA PARCELS
ar cūkgaļu un garneļu pildījumu
with pork & shrimp

VISTAS GAĻAS BUMBIŅAS (B; G; Z) 14.00

ĀZIJAS GAUMĒ
ASIAN CHICKEN MEETBALLS
WITH SPICY SAUCE
ar aso mērci
with spicy sauce

DĀRZEŅU RULLĪŠI (E; G; B; Z) 9.00 ✓

VEGETABLE SPRING ROLLS
ar aso kimči mērci
with kimchi hot sauce

Piedevas / Side dishes

KRAUKŠĶĪGI CEPTI RĪSI (G; F; B; L; Z) 8.00 ✓

CRISPY FRIED RICE
ar kimči dārzeņiem
with kimchi vegetables

OLU NŪDELES (E; G; Z; B) 8.00 ✓

EGG NOODLES
ar dārzeņiem
with vegetables

VISTAS GAĻAS BUMBIŅAS ĀZIJAS GAUMĒ
ASIAN CHICKEN MEATBALLS



GYOZA PELMENI
GYOZA PARCEĻS

Deserts

Dessert

MOČI IZLASE (L; N; P; B) 10.00
MOCHI SELECTION

BEZĒ (E) 9.00
MERINGUE
ar mango un marinētu ananasu un marakuju
with mango, fermented pineapple and passion fruit

ŠOKOLĀDES KŪKA (G; E; P; L; N) 9.00
6 ELEMENTOS
CHOCOLATE CAKE
6 ELEMENTS

SIERA KŪKA (G; L; E; N) 9.00
CHEESE CAKE

SVAIGI AUGĻI, OGAS 8.00
FRESH FRUITS AND BERRIES
ar plūmju liķieri
with plum liquor



RIGATINI

ŠOKOLĀDE SEŠOS ELEMENTOS
SIX ELEMENTS OF CHOCOLATE



SAULRIETA GARŠAS (G; S; E; F; P; B; L; N; M; L) 66.00
DALIES PRIEKĀ (divām personām)

Labākās Skyline bar garšas, kuras dalīt kopā ar draugiem. Neaizmirstama vakariņu pieredze.

Sojas pupiņu hummus ar čili eļļu un nori čipšiem
Laša tatakī un garneļu suši
Tunča tatakī ar papaijas salātiem
Aukstās gaļas uzskoda
•••
Ķiploku sviestā ceptas garneles
Vistas spārniņi čili mērcē
Gyoza pelmeņi ar cūkgaļu
Kraukšķīgi cepti rīsi, brokoļi ar miso karameles mērci
•••
Moči, šokolādes kūka, svaigi augļi ar plūmju liķieri

SUNSET TASTES (G; S; E; F; P; B; L; N; M; L) 66.00
SHARING MENU (for two persons)

An elevated dining experience designed for you to taste the very best of Skyline bar kitchen - our signature dishes to share with friends.

Soya bean hummus with spicy oil & nori crisps
Salmon tatakī and sushi ebi
Tuna tatakī with papaya salad
Cured meat platter
•••
Fried garlic shrimps
Chicken lollypops
Gyoza parcels with pork and shrimp
Crispy rice, broccoli with miso caramel
•••
Mochi, chocolate cake, fresh fruits with plum liquor

Alerģēni *Allergens*

Informējam, ka daži no mūsu ēdieniem satur alergēnus.

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	Sinepes / Mustard
Z	Sezama sēklas / Sesame
U	Sulfāti / Sulphites
I	Lupīna / Lupin
K	Gliemji / Mollusks
V	Veģetārs / Vegetarian

SKYLINE^{BAR}

Radisson Blu Latvija Conference & Spa Hotel

Elizabetes 55, Riga

Phone: +371 67772288

Facebook: skylineriga

Instagram: skylinebar_

www.skylinebar.lv