

---

# MENU

**airBaltic**  
BUSINESS CLASS



## Andris Vasilonoks

LSG Sky Chefs – Riga, Regional Chef

Andris is one of the leading chefs in the Baltic States and a true gem in our kitchen. Andris has vast experience of working at top Baltic restaurants for 30 years, and for 10 years Andris has been a proud member of the top LSG Sky Chefs line-up. Thanks to his immense experience in slow food Andris knows the very essence of the finest ingredients to prepare all the best from the Baltic and European cuisines. With his expertise we are always proud to present each menu, which will make your flight a truly unique experience.

Andris ir viens no Baltijas vadošajiem šefpavāriem, viņam ir ļoti svarīga loma veidojot un nodrošinot ēdienus mūsu lidojumos. Andrim ir 30 gadu pieredze, strādājot Baltijas labākajos restorānos, un jau 10 gadus Andris ir viens no LSG Sky Chefs šefpavāriem. Andris ir uzkrājis milzīgu pieredzi "slow food" nozarē un zina pašas smalkākās nianšes, lai pagatavotu labākos Baltijas un Eiropas ēdienus. Pateicoties Andra piensūmam, esam lepnī par katru mūsu ēdienkārti, kas padarīs jūsu lidojumu par patiesi neaizmirstamu pieredzi.

*A. Vasilonoks*



## Thomas Muenzel

LSG Sky Chefs, Development Executive Chef

Thomas Muenzel has recently celebrated a remarkable 30 years with LSG Sky Chefs. He is a highly professional culinary expert with over 38 years of industry experience. Analytical and detail oriented executive chef with extensive experience in different ethnic food: European, Chinese, Thai and African dishes who knows recipes from all over the world to overcome the different taste perceptions of our valued customers. Thomas is working in line with the latest food trends to exceed your expectations and guarantee quality that you expect in the Business Class.

Tomass Muncels nesēn atzīmēja 30 gadus kopš pievienošanās LSG Sky Chefs. Viņš ir visaugstākās klases kulinārijas eksperts ar vairāk nekā 38 gadu pieredzi nozarē. Analītiskajam un pret detaļām uzmanīgajam šefpavāram ir plaša pieredze dažādu kultūru virtuvēs, viņš prot pagatavot tradicionālos Eiropas, Ķīnas, Taizemes un Āfrikas ēdienus un zina receptes no visas pasaules, lai piedāvātu mūsu klientiem tieši to, ko viņi sagaida. Tomass strādā saskaņā ar jaunākajām prasībām un tendencēm, nodrošinot biznesa klasei atbilstošu kvalitāti.

*T. Muenzel*

Our Busir  
blend  
over the  
beve

Mūsu bizn  
veselīgas  
ēdienus n  
to ar li

S

and a true gem in our  
Baltic restaurants for 30  
years. As a member of the top LSG Sky  
Chef, Andris knows the  
best from the Baltic and  
is proud to present each menu  
with his own experience.

Andris ir ļoti svarīga loma  
Latvijas restorānos ar 30 gadu pieredzi.  
Kā LSG Sky šefpavārs Andris ir viens no LSG  
restorānu "slow food" nozarē  
labākajiem Baltijas un Eiropas  
restorānu šefpavāriem. Ar katru mūsu ēdienkartī,  
Andris iekļauj savu pieredzi.

el  
- Chef

able 30 years with LSG  
Chef with over 38 years of  
experience as a executive chef with extensive  
experience in Thai and African dishes.  
Andris brings some the different taste  
and experience in line with the latest  
trends to ensure the quality that you expect

Andris ir viens no LSG Sky šefpavāriem.  
Ar 38 gadu pieredzi šefpavāram ir plaša pieredze  
Eiropas, Ķīnas, Taizemes  
restorānos, lai piedāvātu mūsu  
restorāna ēdienkartī ar jaunākajām prasībām  
atbilstošu kvalitāti.

### **We are happy to welcome you aboard airBaltic!**

Our Business Class menu offers luxurious and healthy meals  
blending traditional Latvian cuisine with tastes from all  
over the world, best enjoyed with an excellent wine or other  
beverage from our carefully selected drinks menu.

We wish you a pleasant flight  
and a great onboard experience.

### **Laipni lūdzam Jūs airBaltic lidmašīnā!**

Mūsu biznesa klases ēdienkartē piedāvājam izsmalcinātas un  
veselīgas maltītes, kas apvieno Latvijas tradicionālo virtuvi un  
ēdienus no visas pasaules. Izbaudiet gardo maltīti, papildinot  
to ar lielisku vīnu vai citu dzērienu no mūsu izmeklētā  
dzērienu klāsta!

Novēlam Jums patīkamu lidojumu!

## Wine Selection

### Vīnu izlase



Dry River, Shiraz

Red wine - Sarkanvīns

A deep and inky red in colour with a nose of smoky rich fruits and a touch of mint. Smooth and rich on the palate with spicy flavours of luscious dark berry fruits, the balanced tannins help to deliver a tremendously concentrated finish. (Australia, 2018)

Tumši sarkana krāsa ar augļu un piparmētras smaržu buķeti. Maiga garšas palete ar patīkamu tumšo ogu un tanīnu līdzsvaru, kas nodrošina spēcīgu, ilgstošu pēcgaršu. (Australija, 2018)



Terres Fumees, Cabernet Sauvignon

Red wine - Sarkanvīns

The deep purple colour of this wine leads to aromas of strawberry, black fruits and spice. On the palate it is rich with supple tannins. (France, 2018)

Šim tumšās purpurkrāsas vīnam ir zemeņu, melno augļu un garšvielu smarža. Bagātīga garša ar tanīna notīm. (Francija, 2018)



James Thompson, Sauvignon Blanc

White wine - Baltvīns

Golden and bright in colour, the nose is full of elegant and distinctive notes of fresh pineapple, gooseberry and citrus. This wine is soft, rounded and dry with a refreshing finish. (New Zealand, 2018)

Zeltaini gaiša nokrāsa, buķeti raksturo elegantas un viegli atpazīstamas svaiga ananāsa, ērkšķogu un citrusu notis, kas savienojumā piešķir vīnam maigu, ilgstošu un atsvaidzinošu pēcgaršu. (Jaunzēlande, 2018)



Labouré - Roi, Chardonnay

White wine - Baltvīns

Pale gold colour with emerald highlights, limpid, bright. Incredible freshness combining mineral notes and citrus fruit, enhanced by a good acidity and a beautiful long finish. (France, 2018)

Vīnam ir dzidra, zeltaini gaiša nokrāsa. Svaiga minerālu un citrusaugļu aromātu buķete. Sabalansēts skābums un ilgstoša pēcgarša. (Francija, 2018)



Heidsieck Monopole Brut

Champagne - Šampanietis

Fresh and elegant with fruity taste palate of peaches, plums, and oranges, with a hint of honey. Freshness, elegance and delicacy emerge gently throughout the entire very pleasant taste bouquet. (France)

Atsvaidzinoša, izsmalcināta garšu palete ar persiku, plūmju un apelsīnu aromātu un medus pieskārienu. Svaiga, eleganta, delikāta un ļoti patīkama pēcgarša. (Francija)

## Beverages

### Dzērieni

Beer / Alus  
Heineken

Whisky / Viskijs  
Ballantine's  
Jack Daniels

Cognac / Konjaks  
Martell VSOP

Vodka / Degvīns  
Russian Standard

Gin / Džīns  
Beefeater

Balsam / Balzams  
Riga Black Balsam /  
Rīgas Melnais balzams

Vermouth / Vermuts  
Martini Extra Dry

Liqueur / Likjēris  
Baileys Original Irish Cream  
Cointreau

## Soft Drinks

### Atspirdzinošie dzērieni

Still mineral water / Negāzēts minerālūdens  
Sparkling mineral water / Gāzēts minerālūdens

Carbonated drinks / Gāzētie dzērieni  
Coca-Cola  
Coca-Cola Zero  
Sprite  
Tonic

Juices / Sulas  
Apple / Ābolu  
Orange / Apelsīnu  
Tomato / Tomātu

## Hot Drinks

### Karstie dzērieni

Coffee / Kafija

Tea selection / Tēju izlase  
English Breakfast  
Green  
Peppermint  
Fruit

## Today We Offer

### Appetizer

**Turkey fillet, cucumber salad with mustard dressing**

### Main meal

**Fried tiger prawns with vegetable - couscous salad**

### Dessert

**Goat cheese cake with caramel sauce and hazelnuts**

## Šodien piedāvājam

### Uzkoda

**Tītara fileja, gurķu salāti ar sinepju mērci**

### Pamatēdiens

**Ceptas tīģergarneles ar dārzeņu - kuskusa salātiem**

### Deserts

**Kazas siera kūka ar karamelju mērci un lazdu riekstiem**

## Сегодня предлагаем

### Закуска

**Филе индейки, салат из огурцов с горчичной заправкой**

### Основное блюдо

**Жареные тигровые креветки с салатом из кускуса и овощей**

### Десерт

**Чизкейк из козьего сыра с карамельным соусом**

ABCLM-6

Ask the cabin crew about the ingredients of the meal and allergens it contains.  
Jautāiet stjuartiem par malītes sastāvu un tajā esošajiem alergēniem.  
Спрашивайте бортпроводников о составе блюда и содержании аллергенов.