



PAMATĒDIENI SVINĪBĀM

Risoto ar sieru Burrata 15€

Siers Burrata, svaigu tomātu mērce, baltvīns, pētersīļi

Latvijas sama fileja 20€

Pasniegta ar itāļu Gnocchi tomātu glazūrā, spargēliem ķirbju eļļā, mīksti vārītu olu, kvinojas kraukšķiem, vītīnātiem tomātiem un *Beurre blanc* mērci

Grilēta laša fileja 20€

Pasniegta ar rīsiem tempura mīklā, šitake sēnēm, cukini, burkāniem, sezama sēkliņām un pikanto Āzijas mērci

Garneļu un astoņkāju En Papillote 19€

Pergamentā sautētas jūras veltes, papildinātas ar dārzeņiem un garšaugiem

Grilēta pīles krūtiņa 22.50€

Pasniegta ar saldo kartupeļu biezeni, brokolīni, marinētām bietēm, persikiem un ķiršu mērci

Grillēta vistas krūtiņa 16€

Pasniegta ar dārzeņu ragu

Lēni gatavots cūkgaļas cepetis 16€

Pasniegts ar saldo kartupeļu biezeni, baklažānu salsu un vītīnātiem tomātiem

Entrecôte (Argentīna, barots ar zāli) 30€

Pasniegts ar putotu kartupeļu- spinātu biezeni, ķirštomātiem, spargēliem ķirbju eļļā un pašu gatavotu garšvielu sviestu

ĒDAM KOPĀ

Ēdiens viesiem tiek servēts visiem kopā! Sagriezts un sadalīts pēc jūsu vēlmēm!

Black Angus Dry Aged Tomahawk Steak ~ 1.3 kg (4-5 personām) 130€

Pasniedzam ar kartupeļiem frī, kraukšķinātiem sīpolu gredzeniem un svaigu lapu salātiem ar cukurzirņiem, redīsiem, tomātiem, gurķiem un avokado. Sēņu un buljona mērces

Cūkgaļas ribiņas Baltvillas īpašajā marinādē ~ 1.2 kg (4 personām) 54€

Pasniedzam ar kartupeļiem frī, kraukšķinātiem sīpolu gredzeniem un svaigu lapu salātiem ar cukurzirņiem, redīsiem, tomātiem, gurķiem un avokado. Sinepju un BBQ mērces

Baltvilla

