

Uzkodas

Aukstās uzkodas

Siera *Mozzarella* putas ar blanšētiem tomātiem, baziliku un ciedru riekstiem. 12.00 €

Cēzara salāti ar Grenlandes garneļēm un siera *Grana Padano* skaidiņām. 14.00 €

Japāņu jūras ķemmišu un krabju muss ar cukurzirņiem, *Edamame* pupiņām, marinētām vīgēm un *Dashi* buljonu. 16.00 €

Zaļo lapu salāti ar kūpinātu lasi, avokado, ķirštomātiem un viegli sāļtiem gurķiem. 14.00 €

Garšaugos vītināta pīles krūtiņa ar *Edamame* pupiņām, kvinojas kraukšķiem, baklažānu salsu, kazenēm un spinātu - piparmētru mērci. 12.00 €

Grilētas Latvijas liellopa gaļas strēmeles ar salātlapām, mīksti vārītu olu, brokolīni, redīsiem, cukurzirņiem un kļavu sīrupa - sojas mērci. 16.00 €

Liellopa *Limousin* steika tartars ar avokado, paipalu olu, marinētiem sarkanajiem sīpoliem, trifeļu pērlēm un *Dijon* sinepju krēmu. 22.00 €



Uzkodu plate

Uzkodas pie vīna (~370g) 27.00 €

Vītinātas gaļas izlase no Lombardijas - *Salami Milano*, *Chorizo Picante*, Katalānijas reģiona *Fuet* un vītināts šķiņķis *Serrano*, Spānijas aitas siers ar trifelēm un sarkanvīnā izturēts kazas siers, Franču *Camambert*. Itālijas *Gorgonzola Dolce*, *Grissini*, siera kraukšķi, lielās olīvas.



Zupas

Aukstā avokado- piparmētru zupa ar kokospienu, Grenlandes garneļēm un kvinojas kraukšķiem. 12.00 €

Pikantā Āzijas zupa - *Tom Yum Goong* ar jūrasveltēm, tīģergarneļēm un kokospienu. 10.50 €

Ramen zupa ar nūdelēm, marinētu daikonu, šitake sēnēm, *Pak Choi* kāpostiem un *Edamame* pupiņām. 9.50 €

Pēc izvēles pasniedzam ar:

- Pekinas pīles gaļu
- Liellopa gaļu
- Tīģergarneļēm

Svaigas austeres

3.50 € 1 gb. / 3.50 €

Lūdzu jautājiet Jūsu viesmīlim

Iesakām kopā ar baltvīnu
*Grand Or Muscadet Sèvre et
Maine Sur Lie 2020*
Francija, Loire Valley
37.5 cl / 12 €



*Sākot no 10 personām, piemērojam apkalpošanas maksu 10% no kopējā rēķina

Zivis un jūrasveltes

Steiki



Garneļu un astoņkāju *En Papillote* 19.00 €

Pergamentā sautētas jūras veltes,
papildinātas ar dārzeņiem un garšaugiem.

Grilēta tunzivs fileja 20.00 €

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

Latvijas sama fileja 20.00 €

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

Līdakas krokete sēkliņu panējumā 17.00 €

Pasniegta ar putotu kartupeļu biezeni,
spargēļiem ķirbju eļļā un baltvīna mērci.

Hereford filejas steiks /200g/ 32.00 €
Argentīna, barots ar zāli

Heart of Rump Black Angus /250g/ 29.00 €
Urugvāja, barots ar graudiem

Entrecôte /250g/ 30.00 €
Argentīna, barots ar zāli

Steikus pasniedzam ar putotu kartupeļu -
spinātu biezeni, ķirštomātiem, spargēļiem ķirbju
eļļā un pašu gatavotu garšvielu sviestu.

Vegānais steiks 🌱 16.00 €

Pasniedzam ar brokolīni, itāļu
Gnocchi tomātu glazūrā, baklažānu
salsu un vegāno majonēzi.



Ēdam kopā

IESAKĀM!

Paredzēts 2 - 4 personām. Pagatavošanas laiks līdz 40 min.

Black Angus Dry Aged Tomahawk Steak ~1.3 kg

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

130.00 €

Cūkgaļas ribiņas Baltvillas īpašajā marinādē ~ 1.2 kg

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

54.00 €

Chateaubriand- grilēta liellopa fileja ~ 0.5 kg

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

80.00 €

Citi gaļas ēdieni

Grilēta vistas fileja 16.00 €

Pasniegta garšaugu buljonā ar kinzu, pētersīļiem, maurlokiem un nūdelēm, *Edamame* pupiņām un marinētu daikonu.

Grilēta pīles krūtiņa 22.50 €

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

Lēni gatavots cūkgaļas cepetis 16.00 €

Pasniegts ar saldo kartupeļu biezeni, baklažānu salsu un vītīnātiem tomātiem.

Cūkgaļas stilbiņš ar kaulu 23.00 €

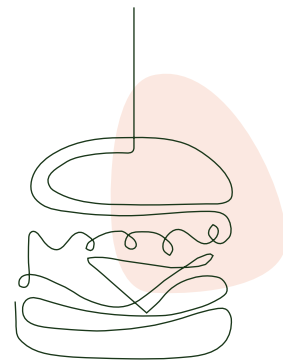
Pasniegts ar saldo kartupeļu biezeni, baklažānu salsu, vītīnātiem tomātiem un *BBQ* mērci.

Argentīnas liellopa befstroganovs 12.50 €

Pasniegts ar putotu kartupeļu biezeni un garšaugos marinētiem baklažāniem.



Burgeri



Black Angus Classic 16.50 €

Premium Black Angus liellopa gaļa, *BBQ* mērce, marinēti gurķi, tomāti, salātlapas, dubultais čedaras siers, tempura mīklā fritēti sīpolu riņķi, majonēze.

Black Angus Spicy 16.50 €

Premium Black Angus liellopa gaļa, tomāti, marinēti gurķi, salātlapas, marinēti halapenjo pipari, čedaras siers, pikantā mērce, *Sriracha* pipari.

Vegānais burgers ar dārzeņiem 14.00 €

Panēta dārzeņu burgerkotlete, *BBQ* mērce, marinēti gurķi, tomāti, salāti, tempura mīklā fritēti sīpolu gredzeni, vegānā majonēze.

Pie katra burgera pasniedzam
frī kartupeļus un tomātu mērci

Risoto

Risoto ar jūras veltēm 15.00 €

Sālsūdens garneles, krabju gaļa, siers *Parmesan*.

Baraviku risoto 15.00 €

Baravikas, šampinjoni, trifeļļa, siers *Parmesan*.

Risoto ar sieru *Burrata* 15.00 €

Siers *Burrata*, svaigu tomātu mērce, baltvīns, pētersīļi.



Deserti

Karamelu fondants ar vaniļas saldējumu

8.00 €

Dienviņtālijas tiramisu ar svaigām
zemenēm un kazenēm

8.00 €

Crème Brûlée ar apelsīnu krēmu
un krūmmellenēm

8.00 €

Kārtainā kūka “Napoleons” ar ķiršiem

8.00 €

Atvēsinošais gardums - pašmāju saldējuma assorti

7.00 €

Desertu Trio

Tiramisu. Napoleons. *Crème Brûlée*.

10.00 €

