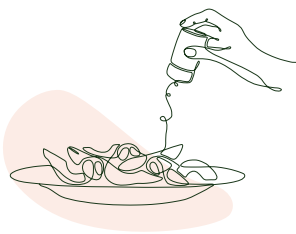


Uzkodas



Zupas

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

Siera *Gorgonzola Dolce* un grilētu bumbieru salāti ar salātlapām, avokado, aprikozēm, ķirštomātiem un greipfrūta mērci. 17.00 €

Grilētas *Striploin Black Angus* liellopa strēmelītes ar salātlapām, mīksti vārītu vistas olu, tvaicētu kukurūzu, marinētiem redīsiem un kļavu sīrupa mērci. 18.00 €

Japāņu *Hamachi* zivs tartars ar svaigu gurķi, redīsu, mazo citrusaugu kumkvatu, *Ponzu tapioka* un rīsu vīna- estragona mērci. 14.00 €

Liellopa *Hereford* gaļas tartars ar ceptām baravikām, paipalu olu, *Sherry* etiķi marinētām aprikozēm un ķirbju - *Kim Chi* mērci. 22.00 €

Cepta *Burrata* siera krokete ar artišokiem, ķirštomātiem, Sicīlijas olīvām, biešu čipsiem un svaigi gatavotu pesto. 18.00 €

Pašu gatavots humoss ar gailenēm, grilētu kukurūzas Pitas maizi, pekanriekstiem, violetajiem burkāniem, paprikas džemu un karamelizētu sviestu. 12.00 €

Cepta *Portobello* sēne ar *Edamame* pupiņām, ķirštomātiem, šitake sēnēm, ķirbju - *Kim Chi* krēmu, tofu un trifeļu mērci. 15.00 €

Uzkodas pie vīna (~450g) 25.00 €

Itālijas *Gorgonzola Dolce*, Spānijas aitas siers ar trifelēm un sarkanvīnā izturēts kazas siers, Francijas *Camembert*. Katalānijas reģiona vītinātas mini *Fuet* desīņas un vītināts šķiņķis *Prosciutto*, Lombardijas *Salami Milano*. Cūkgaļas pastēte ar trifelēm, saulē kaltēti tomāti, olīvas, ievārījums, medus, *Grissini*, grilēta *Brioche* maizīte.

Sātīgā bieža gaļas gulašzupa ar turku zirņiem un dārzeņiem. 10.00 €

Pikantā Āzijas zupa *Tom Yum Goong* ar jūrasveltēm un tīģergarneļēm. 11.00 €

Risoto

Meža sēņu risoto ar trifeļu pērlēm. 16.00 €

Striploin liellopa gaļas risoto krēmīgā mērcē. 16.00 €

Jūrasvelšu risoto ar Sēpijas tintes zivi un grilētiem *Calamaretti*. 16.00 €

Austeres

Pasniedzam ar citronu un aveņu vinegretu.

3,50 € / 1 gab.

Iesakām kopā ar baltvīnu *Grand Or Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 2020* Francija, Loire Valley

37,5 cl / 12 €

Mīdijas

baltvīna - krējuma mērcē ar svaigi ceptu focaccia maizi.

15.00 €



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

Ēdam kopā

IESAKĀM!

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



Cūkgaļas ribiņas Baltvillas

īpašajā marinādē ~ 1.2 kg 68.00 €

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

Black Angus Dry Aged

Tomahawk Steak ~ 1.3 kg 150.00 €

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

Liellopa gaļas stilbs ~ 1.2 kg 75.00 €

Pasniedzam ar kartupeļiem frī, kraukšķinātiem sīpolu gredzeniem, svaigu lapu salātiem, kukurūzu, redīsiem, tomātiem un avokado. BBQ un sēņu mērces.

Cūkgaļas stilbs ~ 0.95 kg 45.00 €

Pasniedzam ar kartupeļiem frī, kraukšķinātiem sīpolu gredzeniem, svaigu lapu salātiem, kukurūzu, redīsiem, tomātiem un avokado. BBQ un sinepju mērces.

Steiki

Hereford liellopa filejas steiks 37.00 €

Pasniegts ar Briseles kāpostiem, kastaņiem, karamelizētiem sīpoliem, marinētu *Pak choi* un buljona - baraviku mērci.

Hereford liellopa Sirloin steiks 35.00 €

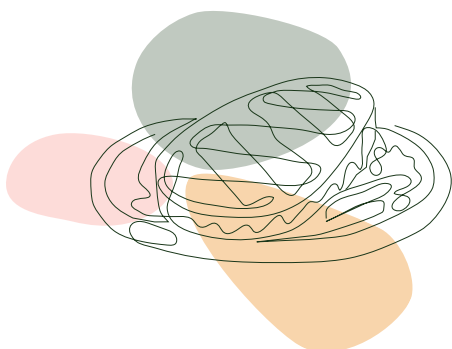
Pasniegts ar Briseles kāpostiem, kastaņiem, karamelizētiem sīpoliem, marinētu *Pak choi* un buljona - baraviku mērci.

Brieža gaļas steiks 35.00 €

Pasniegts ar putotu kartupeļu - kastaņu biezeni, violeto burkānu un garšaugu - krējuma mērci.

Jaunzēlandes jēra rumpsteiks 24.00 €

Pasniegts ar putotu kartupeļu biezeni, ceptu baraviku, siltu spinātu- ķirštomātu frikasē un *Kimchi*- ķirbju mērci.



Citi gaļas ēdieni



Grilēta pīles krūtiņa 22.00 €

Pasniegta ar meža sēņu biezeni, mango salsu, ķirbja gabaliņiem, gailenēm, karamelizētiem šalotes sīpoliem un buljona mērci.

Grilēta pērļu vistas fileja ar kauliņu 18.00 €

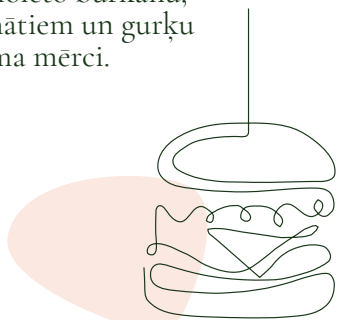
Pasniegta ar kartupeļu bumbiņām, ķirbja gabaliņiem, meža sēņu krēmu un plūmju mērci.

Cūkgaļas cepetis ābolu glazūrā 18.00 €

Pasniegts ar kartupeļu - kastaņu biezeni, ceptu violeto burkānu un buljona mērci.

Dalmatinski čevapi 16.00 €

Pasniegti ar kartupeļu biezeni, ceptu violeto burkānu, ķirštomātiem un gurķu - krējuma mērci.



Black Angus Classic

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

17.00 €

Black Angus Spicy Premium

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

17.00 €

Vegānais burgers

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

14.00 €

Zivis

Sama fileja 20.00 €

Pasniegta ar kartupeļu- kastaņu biezeni, mango salsu, grilētu fenheli un Holandes mērci.

Arktiskās palijas fileja 24.00 €

Pasniegta ar jūras velšu *Minestrone*, citronēļļu un pašu gatavotu paprikas džemu.

Grilēta tunzivs fileja 20.00 €

Pasniegta ar rīsiem, melno sezamu, *Edamame* pupiņām, redīsiem, marinētu *Pak Choi* kāpostu un sojas - estragona mērci.

Burgeri

Pie katra burgera pasniedzam frī kartupeļus un tomātu mērci.



Deserti

Ābolu štrūdele ar bumbieru
- karamelu saldējumu.

9.00 €

Rumā noturēts - grilēts ananass
ar vaniļas saldējumu, aveņu mērci
un kraukšķīgām vafelēm.

9.00 €

San Sebastian siera kūka ar
melnās šokolādes- pistāciju mērci.

9.00 €

Saldējuma asorti.

8.00 €

