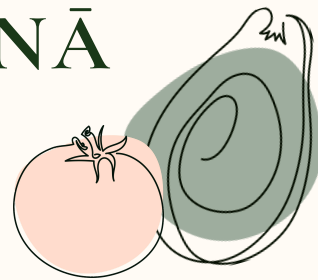




VEĢETĀRĀ & VEGĀNĀ ĒDIENKARTE



UZKODAS

- Svaigo lapu salāti ar kūpinātu baklažānu, avokado, redīsiem un pistācijām ✓ ✗ 🌱 7.00 €
- Tomātu karpāčo ar sieru *Mozarella*, rukolu un ar trifeļļu ✓ ✗ 10.00 €
- Grilēti šampinjoni ar siera un olu pildījumu ✓ ✗ 6.50 €
- Plaucētas mīklas rauši pildīti ar dārzeņu krēmu ✓ 🌱 7.00 €
- Grilētu kāļu un tofū uzskoda ar persikiem un cukurzirnīem ✓ 🌱 8.00 €
- Pašu gatavots humoss ar gailenēm, grilētu kukurūzas Pitas maizi un karamelizētu sviestu ✓ 12.00 €

PAMATĒDIENI

- Selerijas saknes steiks ar Vidusjūras garšvielām, pasniegts ar ābolu – piparmētru salātiem un *Café de Paris* mērci ✓ ✗ 10.00 €
- Ravioli, pildīti ar *Burrata* sieru, pasniegti ar tomātu – bazilika mērci un citrusaugļu pesto ✓ 12.00 €
- Brokoļa steiks, pasniegts ar saulē kaltētiem tomātiem, sparģeļu salsu un trifeļu - ķirbju eļļu ✓ 🌱 15.00 €
- Saldo kartupeļu ragū kokspienā ar turku zirņiem, kvinoju, koriandru un sezama sēkliņām ✓ ✗ 🌱 10.00 €



DESERTI



- Svaigu zemeņu zupa ar baziliku un kokosriekstu gabaliņiem ✓ ✗ 🌱 6.00 €
- Latvijas smiltsērķšķu muss ar pistācijām un sublimētām avenēm ✓ ✗ 🌱 6.00 €
- Zemeņu krēms ar persikiem un pasifloras augļu mērci ✓ ✗ 🌱 6.00 €
- Panna Cotta* ar magoņu sēklām, aveņu mērci un ogām ✓ ✗ 🌱 6.00 €
- Ceptu ābolu un kanēļa krēms ar karamelizētām auzu pārslām un riekstiem ✓ ✗ 🌱 6.00 €
- Braunijs ar pistāciju mērci ✓ ✗ 🌱 6.00 €

✓ - vegāns ✓ - veģetārs ✗ - bezglutēna 🌱 - bezlaktozes

Baltvilla

