

SVINĪBU ĒDIENKARTES VARIANTI

1. Viesi izvēlās ēdienus no mūsu ēdienkartes;
2. Uz galda servētas uzkodas + pamatēdieni no ēdienkartes;
3. Trīs kārtu ēdienkarte;
4. Izvēle no vegānās / veģetārās kartes

APSKATĪT ĒDIENKARTES

Restorāna ēdienkarte

Svinību uzkodas

Trīs kārtu ēdienkarte

Vegānā / veģetārā karte



SVINĪBU UZKODAS

Piedāvājums sākot no 6 personām

*Gardas uzkodas nelielām svinībām – lielisks sākums pirms pamatēdiena,
lai radītu īpašu atmosfēru un iepriecinātu viesus.*

Nr. I 18 € / 1 pers.

Cēzara salāti ar grilētas vistas fileju un *Grana Padano* sieru

Burrata siers ar zaļajām salātu lapām, rukolu, zemenēm un pašu gatavotu pesto mērci

Liellopa rostbifs ar *Parmigiano* sieru, lazdu riekstiem un ķiršu želeju

Pašu gatavots humoss ar mazajiem burkāniem, redīsiem, kukurūzu un grilētu pitas maizi

Zaļumos un saldskābā mērcē izturēts zandarts ar burkāniem un fenheli vieglā *Escabeche* marinadē

Nr. II 22 € / 1 pers.

Kūpināta baklažāna krēma salāti ar zaļajām salātu lapām, svaigiem dārzeņiem un citrusu mērci

Astonkāja un mīkstčaulu krabja salāti ar pastu, mango čatniju, avokado un *Sambala* mērci

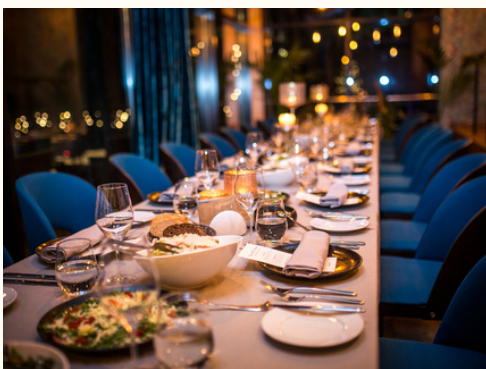
Jūras ķemmīšu muss ar marinētu kumkvatu, *Edamame* pupiņām un paipalu olu daiviņām

Plāni griezts lasis ar zaļajām olīvām un anšovu pērlēm

Pīles gaļas tartars ar mango čatniju un svaigām ogām

Pašu gatavots humuss ar mazajiem burkāniem, redīsiem, kukurūzu un grilētu pitas maizi

*Atdzesēts negāzēts ūdens ar dabīgām piedevām,
maizes groziņš un sviests iekļauts cenā.*



TRĪS KĀRTU VAKARIŅAS

Uzkoda

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

Pamatēdiens

Grilēta tunzivs fileja ar
rīsiem, melno sezamu,
Edamame pupiņām, redīsiem,
marinētu Pak Choi kāpostu
un sojas- estragona mērci

Deserts

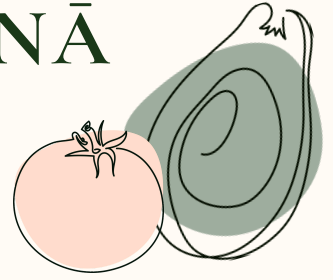
Ābolu štrūdele ar
bumbieru - karamelu
saldējumu

Baltvilla





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 €



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 €

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 €



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

