

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.

Patagonijas garneles ar anšovu
krēmu un romiešu salātu lapām

Ceptas Latvijas bietes ar kazas
sieru, apelsīnu filejām, ciedru
riekstiem un medus-trifeļu mērci

Cūkgaļas terīne ar pīles aknu
pastēti, grilētu papriku un
marinētu patisonu

Brieža gaļas tartars ar olu
dzeltenuma gēlu, marinētu
patisonu un kartupeļu čipsiem

Zaļumos un saldskābā mērcē
izturēts zandarts ar burkāniem
un fenheli vieglā *escabeche*
marinādē

Nr. II 22 € / 1 pers.

Buratas siers ar tomātiem,
vītinātu gaļu, pesto mērci,
zaļajiem salātiem un kimči sēklām

Tunča tatakis ar apelsīnu filejām,
fenheli un zaļo lapu salātiem

Jūras ķemmīšu muss ar zaļo
tomātu – Yuzu čatnijs ar lidojošās
zivs ikriem

Viegli marinēta un svilināta forele
ar sīpolu krēmu un svaigu ābolu
strēmelēm

Brieža gaļas tartars ar olu
dzeltenuma gēlu, marinētiem
patisoniem un kartupeļu čipsiem

Dūmots liellopa *carpaccio* ar
rukolu un baraviku–trifeļu aioli

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



MENU

Uzkodas

Tartalete ar *Foie gras* musu, karamelizētiem sīpoliem, burkānu krēmu, brokoļu putām, ķiršu želeju un rozā pipariem

vai

Astoņkāja un mīkstčaulu krabja tempura, pasniegti ar salātlapām, mango, avokado, paipalu olu daiviņām, Indijas riekstiem un Sambala mērci

vai

Pašu gatavots humuss ar blanšētiem burkāniem, kukurūzu, ķirštomātiem, redīsiem, grilētu pitas maizi un ķirbju eļļu

Pamatēdieni

Ravioli ar sieru *Burrata*, maigu tomātu mērci, *Parmesan* sieru, zaļo tomātu salsu un bazilika pērlēm

vai

Melnās mencas fileja pasniegta ar krāsnī ceptu selerijas sakni, kraukšķīgiem kaperiem un *Café de Paris* mērci

vai

Jaunzēlandes jēra ramsteiks pasniegts ar baklažānu biezeni, turku zirņiem, lēni gatavotu tomātu un *Financière* – sarkanvīna un trifeļu mērci

Deserti

Ābolu štrūdele pasniegta ar bumbieru - karamelu saldējumu

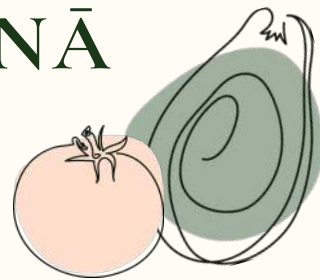
vai

Čia sēklu un kokosriekstu panna cotta ar svaigām avenēm





VEĢETĀRĀ & VEGĀNĀ ĒDIENKARTE



UZKODAS

Svaigo lapu salāti ar kūpinātu
baklažānu, avokado, redīsiem
un pistācijām ✓ ✗ 🌱 7.00 €

Tomātu karpāčo ar sieru *Mozarella*,
rukolu un ar trifeļu eļļu 🌱 ✗ 10.00 €

Grilēti šampinjoni ar siera
un olu pildījumu 🌱 ✗ 6.50 €

Plaucētas mīklas rauši pildīti
ar dārzeņu krēmu ✓ 🌱 7.00 €

Grilētu kāļu un tofu uzskoda ar
persikiem un cukurzirņiem ✓ 🌱 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

