

ZUPAS

Gaspačo ar Latvijas tomātiem, gurķiem, saldo papriku, neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu un svaigiem zaļumiem
7,90 €

Jaunlopu gaļas frikadeļu zupa ar dārzeņiem, svaigiem zaļumiem
un skābo krējumu (3., 7.)
7,60 €

Gailēņu krēmzupa ar sezonas dārzeņiem un kūpinātu cūkgaļas bekonu (1., 3., 7.)
8,80 €

PRIEKŠĒDIENI

Gaļas un siera uz kodu plate (jautāt viesmīlim)
divām personām (1., 3., 7., 8.)
17,70 €

Liellopu gaļas tartars ar svaigo čili, Dižonas graudu sinepēm, maurlociņiem, sarkanajiem
sīpoliem, rīvētiem mārrotkiem un maizes grauzdiņiem (1., 3., 7., 10.)
19,80 €

Spinātu salāti ar sviestā ceptām tīģergarnelēm, svaigu avokado, zemenēm, *Grana
padano* sieru un ingvera, laima mērci (4., 7.)
13,30 €

Cēzara salāti – kraukšķīgi romiešu salāti ar anšovu, kaperu mērci un garšaugos
ceptu maizi (1., 4., 3., 7., 10.)
pasniegti:

- ar siltu vistas krūtiņu un bekonu 10,30 €
- ar tīģergarnelēm 12,40 €

Maizes groziņš ar putotu saldkrējuma sviestu (1., 3., 6., 7.)
(mazais) 2,50 €
(lielais) 3,50 €

ALERĢĒNI

1. – labība un tās produkti, 2. – vēžveidīgie un to produkti, 3. – olas un to produkti, 4. – zivis un to produkti, 5. – zemesrieksti un to produkti, 6. – sojas pupas un to produkti, 7. – piens un tā produkti, 8. – rieksti, 9. – selerijas un to produkti, 10. – sinepes un to produkti, 11. – sezama sēklas un to produkti, 12. – sēra dioksīds un sulfīti, 13. – lupīna un tās produkti, 14. – gliemji un to produkti

PAMATĒDIENI

Grilēta pīles krūtiņa ar garšaugu sviestā ceptiem savvaļas brokoļiem, rabarbera vinegretu un saldā kartupeļa biezeni (1., 3., 7., 8., 10.)
21,70 €

Cepeškrāsnī cepta pērļvistas krūtiņa ar garšaugu sviestā ceptiem savvaļas brokoļiem, zemeņu, avokado salsu un marakujas mērci (8.)
17,80 €

Pikšas fileja, tvaicēta banānu lapā, ar garšaugu sviestā ceptiem sezonas dārzeņiem, pasniegta ar greipfrūtu un apelsīnu salātiem un aveņu vinegreta mērci (4., 6.)
18,30 €

Risoto ar gailenēm, safrānu un rīvētu *Grana padano* sieru (7., 12.)
14,60 €

DESERTI

Tumšās šokolādes kūka ar sāļās karameles un pekanriekstu pildījumu (1., 3., 7., 8.)
8,80 €

Svaigā avokado un laima kūka (8.)
8,60 €

Pēc senlatviešu receptes gatavotas peldošās salas ar gaisīgu putna pienu un vaniļas mērci (3., 7.)
7,30 €

Sorbets, saldējums (jautāt viesmīlim)
3,50 €

Par bērnu ēdienkarti jautājiet viesmīlim!

Astoņu viesu vai lielākām grupām tiks pieskaifīta 10% maksa par apkalpošanu

Šefpavāra piedāvājums

Priekšēdieni

Sezama sēklās grilētas jūras ķemmītes ar ķiploku sviestā ceptām garnelēm, garšaugu sviestā ceptiem savvaļas brokoļiem un cukurzirņu biezeni (4., 7., 6., 11., 12.)

16,40 €

Burratas salāti ar svaigu tomātu izlasi, neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu, ciedru riekstiem un diedzētiem zaļumiem (7., 8.)

12,70 €

Grilēts Lapzemes siers ar bērzu sulas sīrupu, svaigām zemenēm un svaigiem dīgstu salātiem (7.)

9,40 €

Pamatēdieni

Hailander šķirnes filejas steiks (zemnieku saimniecība «Bauņu bullītis», gaļa nobriedināta četras nedēļas) ar garšaugu sviestā ceptiem sezonas dārzeņiem un gaileņu mērci (7., 12.)

29,30 €

Garšaugos cepta foreles fileja (zemnieku saimniecība «Liepas»), pasniegta ar savvaļas brokoļiem un ceptiem sezonas dārzeņiem (zemnieku saimniecība «Saimnieki») (7.)

divām personām

36,70 €

Vidusjūras mīdijas ar saldkrējuma un baltvīna mērci, svaigiem maurlociņiem un mazo maizes grozu (1., 3., 7., 14.)

13,30 €

Deserti

Putotas zemenes ar vaniļas saldējumu, pasniegtas ar bezē drumstalām un dzirkstošo vīnu (3., 7., 12.)

8,40 €