



RESTORĀNS  
RESTAURANT

## ĒDIENKARTE

### Uzkodas

	EUR
Piano uz kodu plate /1,2,4,5,8,10/	17,90
<i>Bruschetta</i> ar burrata sieru, edamame pupiņu - avokado krēmu un ceptiem ķirštomātiem /1,10,12/	8,90
Liellopa filejas tartars ar marinētām nameko sēnēm, paipalas olu un <i>aioli</i> mērci /2/	10,90
Jūras ķemmītes ceptas sviestā, ziedkāpostu biezenis un kraukšķīgs bekons /1,4,10,11/	9,90

### Salāti

Cēzara salāti ar vistas fileju /1,4,8,10/	8,90
Cēzara salāti ar tīģergarnelēm /1,4,5,8,10/	9,90
Rukolas salāti ar burrata sieru, <i>prosciutto</i> , piparmētru pesto un aveņu – baltvīna etiķa mērci /1,3/	9,90
Laša filejas <i>gravlax</i> sarkanajās bietēs ar spinātu lapām, apelsīnu, redīsiem, kale kāposta čipsiem un medus – sinepju emulsiju /4,8,13/	8,90

### Zupas

<i>Bouillabaisse</i> ar tīģergarnelēm, zandartu un mīdijām gliemežvākos /4,5,6,11/	10,90
Sīpolu zupa ar sarkanvīnu un krāsni ceptu <i>ciabatta</i> – parmezāna siera tostus /1,7,10/	7,90
Pikantā jēra gaļas zupa ar kartupeļu biezeni un ķirštomātu /1,6,12/	9,90

### Siltie zivju ēdieni

Liepājas mencīni /1,4/	8,90
Zvejnieku sagādātais dienas loms ar grilētiem dārzeņiem un citronu-sviesta mērci /1,4/	14,90
Cepta zandarta fileja, burkānu biezenis ar kurkumu, jūras zāli, mini dārzeņiem un astonkāja mērci /1,4,13/	17,90
Sama fileja, <i>soba</i> nūdeles ar austersēnēm, puraviem un <i>pak choi</i> austrumu gaumē /4,5,6,10,13,12/	18,90
Mīdijas gliemežvākos <i>marinara</i> mērcē ar saldo kartupeļu frī /6,10,11/	12,90

<b><u>Siltie gaļas ēdieni</u></b>	<b>EUR</b>
Spinātu <i>tagliatelle</i> ar vistas fileju krēmīgā kokospiena mērcē, cukurzirņu pākstīm un <i>grande duro</i> sieru /1,2,3,10,12/	<b>10,90</b>
Lēni gatavota kukurūzas cāļa krūtiņa ar kaulu, <i>tortellini</i> pildīti ar rikotas sieru un spinātiem, čedaras siera mērce /1,2,10,12/	<b>17,90</b>
Pīles <i>confit</i> ar pārļu grūbām, kvinoju, linsēklām, saulē kaltētiem tomātiem, ceptu sarkano plūmju mērci un svaigiem gurķiem marinādē /10,13,7/	<b>17,90</b>
Grilēta pīles krūtiņa ar batātes biezeni, karamelizētiem burkāniem, <i>foie gras</i> , grauzdētām pistācijām un aveņu – apelsīnu mērci /1,3,10/	<b>19,90</b>
Liellopa filejas steiks ar kartupeļu – sniega krabju biezeni, ceptiem spargēļiem, gaileņu sviestu un sarkanvīna mērci /1,5,7/	<b>23,90</b>
<b><u>Veģetārie ēdieni</u></b>	
Pasta <i>sedanini</i> ar sarkanajām lēcām, edamame pupiņām, cukurzirņu pākstīm un biešu čipsiem dzeltenajā karija mērcē /2,12,10/	<b>10,90</b>
Grilēti dārzeņi ar Stepes baraviku, zaļumu pesto un paprikas humusu	<b>10,90</b>
<i>Soba</i> nūdeles ar austersēnēm, puravu, <i>pak choi</i> austrumu gaumē un filo mīklā ceptu Nīcas sieru ar amoliņu /1,6,10,12,13/	<b>10,90</b>
<b><u>Deserti</u></b>	
Dienas deserts	<b>4,90</b>
Krēms brulē /1,2/	<b>4,90</b>
Šokolādes fondants ar pašu gatavotu saldējumu /1,2,3,10/	<b>4,90</b>
Pavlova ar jāņogu krēmu un sarkano apelsīnu sorbetu /1,2/	<b>4,90</b>
Piano Trio ar mango un pasifloras mērci	<b>5,90</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>tumšās šokolādes un avokado trifele,</i></li> <li>• <i>kokosriekstu kārtainais deserts ar citrona krēmu,</i></li> <li>• <i>cepts saldējums</i></li> </ul>	
/1,2,3,10/	