



RESTORĀNS  
RESTAURANT

## ĒDIENKARTE

<b><u>Uzkodas</u></b>	<b>EUR</b>
Piano uz kodu plate /1,2,4,5,8,10/	<b>18,90</b>
<i>Bruschetta</i> ar <i>Jamon Curado</i> šķiņķi, spargēliem un kazas siera krēmu /1,3,8,10/	<b>10,90</b>
Latvijā audzēta strausa gaļas <i>carpaccio</i> ar marinētām paipalu olām, sinepju sēklām, rukolu un balzamiko – vīgu krēmu /2,7,8/	<b>13,90</b>
Jūras ķemmītes ceptas sviestā, zaļo zirnīšu biezenis, marinēts fenhelis un grauzdēta <i>chorizo</i> /1,11,12/	<b>12,90</b>
Tunča tartars ar diļļu <i>Aioli</i> mērci, šalotes sīpoliem, maurlokiem, paipalu olu un marinētiem sojas pupiņu dīgstiem /2,4,7,8,10,12/	<b>13,90</b>
Austere „ <i>SP Krystale</i> ”, pasniegta ar <i>Mignonette</i> mērci /7,11/	<b>8,00</b>
<b><u>Salāti</u></b>	
Cēzara salāti ar vistas fileju /1,4,8,10/	<b>10,90</b>
Cēzara salāti ar tīģergarnelēm /1,4,5,8,10/	<b>11,90</b>
Cēzara salāti ar vegāno ne-vistas gaļu /1,2,3,4,8,10/	<b>12,90</b>
Rukolas un spinātu lapu salāti ar <i>burrata</i> sieru, apelsīniem, mandeļu <i>confit</i> , bazilika eļļu, aveņu – baltvīna etiķa mērci /1,3,7/	<b>12,90</b>
Grilētas tīģergarneles apelsīna, čilī mērcē ar mango salsu, spinātu lapiņām un viegli marinētiem svaigiem gurķiem /5,7/	<b>16,90</b>
<b><u>Zupas</u></b>	
Biešu gaspačo ar marinētām sinepju sēklām, daikonu un jogurta putām /1,7,8/	<b>8,90</b>
Dzidrā zivju buljona zupa ar lēni gatavotu laša un sama filejas ruleti, <i>wakame</i> ar sezamu, ceptām tīģergarnelēm /3,4,5,13/	<b>11,90</b>
Turku zirņu, ceptu tomātu zupa ar humussu un lēni gatavotiem teļa vaigiem /6,7,10,12/	<b>13,90</b>
<b><u>Siltie zivju ēdieni</u></b>	
Liepājas mencīņi /1,4/	<b>9,90</b>
Zvejnieku sagādātais dienas loms ar grilētiem dārzeņiem un citronu-sviesta mērci /1,4/	<b>16,90</b>
Mīdijas gliemežvākos kūpinātas paprikas - tomātu mērcē ar grauzdētu <i>chorizo</i> un saldo kartupeļu frī /1,7,11,12/	<b>15,90</b>

Zandarta fileja, artišoku biezenis ar kūpinātu sāli un sautēts <i>pak choi</i> smiltsērķšķu mērcē /1,4,12,13/	19,90
Grilēta tunča fileja, zaļo zirnišu biezenis, sezama eļļā cepti spargēļi un citronzāles – ingvera mērce /1,4,10,12,13/	21,90

### **Siltie gaļas ēdieni**

EUR

Vistas fileja <i>Butter chicken</i> mērcē ar spinātu <i>tagliatelle</i> , ceptām nameko sēnēm un Nīcas cieto sieru /1,2,8,10,13/	14,90
Cūkgaļas ribiņas barbekjū marinādē ar ķiploku sviestā ceptiem <i>broccolini</i> , batātes biezeni un karamelizētu alus mērci /1,7,8,10,12/	19,90
Grilēta pīles krūtiņa ar batātes biezeni, karamelizētiem burkāniem, <i>foie gras</i> , grauzdētām pistācijām un aveņu – apelsīnu mērci /1,3,10,13/	20,90
Cepts jēra grozs melno pupiņu glazūrā, grilēta <i>portobello</i> sēne, lauku pupu biezenis un ķiršu - sarkanvīna mērce /7,10,12,13/	30,90
Liellopa <i>Rib Eye</i> steiks, <i>Cafe de Paris</i> sviests, frī kartupeļi ar trifeļu eļļu un Nīcas cieto sieru, saulē kaltētu tomātu pesto /1,2,3,6,7,10,12/	37,90

### **Veģetārie ēdieni**

<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/	11,90
<i>Risotto</i> ar Gorgonzolas sieru, sarkanvīnā sautētu bumbieri, grauzdētiem valriekstiem un trifeļu eļļu /1,3,10/	12,90
Kraukšķīgais plācenis ar vistas garšu, turku zirņu humuss, ceptas sarkanās bietes, grilēts cukīni, diļļu <i>Aioli</i> mērce un marinēts tofu siers /1,2,3,8,12,13/	13,90

### **Deserti**

Pavlova ar aveņu krēmu, svaigām ogām un citrona sorbetu /1,2,10/	6,90
Krēms brulē ar svaigām ogām /1,2/	6,90
Šokolādes fondants ar pašu gatavotu saldējumu /1,2,3,10/	6,90
Lēni gatavoti rabarberi, cigoriņu saldējums, <i>Mascarpone</i> siera krēms un smalcināti ingvera cepumi /1,2,10/	7,90