

ĒDIENKARTE

<u>Uzkodas</u>	EUR
Piano uz kodu plate /1,2,4,5,8,10/	19.90
<i>Bruschetta</i> izlase ar saulē kaltētu tomātu pesto, sieru <i>Munster Ermitage</i> , karsti kūpināta zuša fileju un <i>Jamon Curado</i> šķiņķi /1,3,4,10/	13.90
Liellopa filejas tartars ar koriandra – lociņu <i>Aioli</i> mērci, paipalu olas dzeltenumu, kaperiem un tapiokas kraukšķi /2,7,8/	13.90
 <u>Salāti</u>	
Cēzara salāti ar vistas fileju /1,4,8,10/	12.90
Cēzara salāti ar tīģergarnelēm /1,4,5,8,10/	13.90
<i>Cherry</i> tomātu un zemeņu salāti ar <i>burrata</i> sieru, olīvām, balzamiko krēmu un rukolas – valriekstu pesto /1,3,7/	14.90
 <u>Zupas</u>	
<i>Tom Yum</i> zupa ar šitake sēnēm /3,12/	11.90
Dzidrā zivju buljona zupa ar lēni gatavotu laša un sama filejas ruleti, <i>wakame</i> ar sezamu, ceptām tīģergarnelēm /3,4,5,13/	13.90
<i>Tom Yum</i> zupa ar šitake sēnēm un ceptu Pekinas pīli /3,12/	14.90

Siltie ēdieni

	EUR
Liepājas mencīni /1,4/	11.90
Zvejnieku sagādātais dienas loms ar grilētiem dārzeņiem un citronu-sviesta mērci /1,4/	19.90
Grilēts astoņkājis, zaļo zirnīšu biezenis, sezama eļļā cepti sparģeļi un citronzāles – ingvera mērce /1,4,10,12,13/	26.90
“Piano” Liellopa filejas burgers ar pašu ceptu maizi, karamelizētiem sīpoliem, kausētu <i>Cheddar</i> sieru, tomātiem, marinētu gurķi, frī kartupeļiem (mērce pēc izvēles) /1,2,6,7,8,10,12/	17.90
Grilēta vistas fileja ar svaigo lapu, dārzeņu salātiem un barbekjū mērci	12.90
Grilēta pīles krūtiņa ar batātes biezeni, karamelizētiem burkāniem, grauzdētām pistācijām un aveņu – apelsīnu mērci /1,3,10,13/	23.90
Liellopa filejas steiks, sezama eļļā cepts <i>kale</i> kāposts, grilēta <i>eringi</i> sēne un sarkanvīna mērce /7,13/	32.90
<i>Ravioli</i> ar baravikām, burbona un <i>mascarpone</i> siera mērce, rukola ar olīveļļu /1,2,3,4,5,6,10,11/	14.90

Piedevas

Kartupeļu biezenis ar zaļumiem /1/	5.50
Frī kartupeļi	5.50
Saldo kartupeļu frī	6.50
Frī kartupeļi ar trifeļu eļļu un Nīcas sieru /1/	7.50
Grilēti dārzeņi ar zaļumu eļļu	6.50
Svaigu lapu un dārzeņu salāti ar olīveļļu	5.50

Deserti

Upeņu pavlova ar jāņogu – rabarberu krēmu, svaigām ogām un pašu gatavotu sorbertu /1,2/	7.90
Krēms brulē ar svaigām ogām /1,2/	7.90
Šokolādes fondants ar pašu gatavotu saldējumu /1,2,3,10/	7.90