

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
Tunča tartars ar safrāna <i>Aioli</i> mērci, paipalu olas dzeltenumu, kaperiem un tapiokas kraukšķi /2,4,8/	14.90
Grilētas tīģergarneles ar mango – čili piparu salsu, safrāna <i>Aioli</i> mērci un rukolu /2,5,8/	18.90
 <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
Dzeltenie tomāti ar rukolas-sparģeļu salātiem, svaigām zemenēm, <i>burrata</i> sieru, avenu mērci un spinātu - mandeļu pesto /1,3,7/	14.90
Poke ar ceptām austersēnēm, sojas pupiņām, burkāniem, avokado, violeto kāpostu un Gyoza mērci /3,10,12,13/	10.90
Poke ar auksti kūpinātu lasi, ceptām austersēnēm, sojas pupiņām, burkāniem, avokado, violeto kāpostu un Gyoza mērci /3,4,10,12,13/	13.90
 <u>Zupas</u>	
Dārzeņu buljons ar selerijas sakni, ceptām austersēnēm un bietēm pildītu kartupeli /1,2,6/	8.90
Gaspačo ar <i>ricotta</i> sieru, ceptiem cherry tomātiem un marinētām sinepju sēklām /1,6,7,8/	10.90
<i>Tom Yum</i> zupa ar šitake sēnēm /4,12/	11.90
<i>Tom Yum</i> zupa ar šitake sēnēm un ceptu Pekinas pīli /3,12/	13.90
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

Siltie ēdieni

	EUR
Liepājas mencīņi /1,4/	14.90
Zvejnieku sagādātais dienas loms ar grilētiem dārzeņiem un citronu-sviesta mērci /1,4/	19.90
Grilēta tunča fileja ar zaļo zirnīšu – trifeļu eļļas biezeni, ceptu papriku, mini cukīni, spargēļiem, medotiem mini burkāniem un sarkanā karija-kokosriekstu piena mērci /3,4,12/	18.90
“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
Cūkgaļas ribiņas barbekjū marinādē ar saulē kaltētu tomātu - karamelizētu sīpolu <i>risotto</i> , portobello sēni un karamelizētu alus mērci /1,7,8,12/	22.90
Grilēta pīles krūtiņa ar batātes biezeni, karamelizētiem burkāniem, grauzdētām pistācijām un aveņu – apelsīnu mērci /1,3,10,13/	23.90
Liellopa filejas steiks (200 g) ar ceptu ķiploku - rozmarīna sviestu, grilētu <i>eringi</i> sēni, ceptiem kastaņiem, grauzdētu <i>Jamon</i> šķiņķi, frī kartupeļiem un čimičuri mērci /1,3,7/	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 cieto sieru /1/	7.50
Grilēti dārzeņi ar zaļumu eļļu	6.50
Svaigu lapu un dārzeņu salāti ar olīveļļu	5.50

Deserti

<i>Espresso</i> kafijas krēms, baltās šokolādes glazūra ar iebiezināto pienu, dateles, lazdu rieksti un rabarberu – zemeņu mērce /1,3/	7.90
Krēms brulē ar svaigām ogām /1,2/	7.90
Šokolādes fondants ar pašu gatavotu saldējumu /1,2,3,10/	7.90
Lazdu riekstu ganašs ar citrusu bezē, burbuļšokolādi, pasifloras gēlu un ogām /1,2,3,10,12,13/	7.90
Saldējumu izlase (1 bumbiņa) /1,2/	1.80
Citronu sorbets pasniegts ar prosecco	6.50