

À la carte

SĀKUMAM

Zvejnieku zupa ar kūpinātu zivi un tās ikriem *_{4; 9} / 25€

Sparģeļi, plaucēta ola, holandiešu mērce *_{3; 7} / 19€

Soira, cepts siers, biete *_{1; 7; 8} / 24€

Garneļu salāti, paipalu olas, grilēts avokado *_{2; 3} / 25€

Tunča tataki, ponzu, wakame, avokado *_{4; 10} / 22€

Brieža tartars, meža sēnes, sēņu tēja *_{1; 3; 7; 10} / 26€

PAMATĒDIENI

Zandarts, beurre blanc, ziedkāposts *_{4; 7} / 39€

Astonkājis, ziedkāposts, tomāts *_{7; 14} / 55€

Brieža steiks, biešu–plūmju biezenis, kadiķogu mērce *_{7; 9} / 50€

Bavette steiks, grilēts tomāts, piparu mērce *₇ / 60€

Melnā Angusa Ribeye steiks, grilēts tomāts, sarkanvīna mērce *₉ / 68€

PIEDEVAS PIE PAMATĒDIENIEM

Brokolīni, mandeļu rieksti *_{7; 8} / 5€

Kartupeļu–trifeļu biezenis *₇ / 5€

Sparģeļi *_{7; 8} / 5€

Svaigie lapu salāti / 5€

DESERTS

Trīs garšu saldējums ar ceptu balto šokolādi un svaigām ogām *₇ / 12€

Biezpiena pončiki, mājas saldējums *_{3; 7} / 12€



*Alerģēni: **1** - Glutēns (kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas, kamuta). **2** – Vēžveidīgie. **3** – Olas. **4** – Zivis. **5** – Zemesrieksti. **6** - Sojas pupas. **7** - Piens (ieskaitot laktozi). **8** - Rieksti (mandeles, lazdu, valrieksti u.c.). **9** – Selerija. **10** – Sinepes. **11** - Sezama sēklas. **12** - Sēra dioksīds un sulfīti. **13** – Lupīna. **14** – Gliemji.

Lūdzam viesus ar pārtikas alerģijām vai nepanesamību pirms pasūtījuma veikšanas informēt personālu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka visi ēdieni tiek gatavoti virtuvē, kur iespējama dažādu ēdienu saskarme savā starpā, un mēs nevaram garantēt vidi, kas pilnībā brīva no alerģēniem. Ēdienkartes apraksti nesatur pilnu sastāvdaļu sarakstu.