

UZKODAS

	EUR
AVOTKREŠU UN AVOKADO SALĀTI V <i>cedrurieksti, vasabes mērce</i>	17
APSVILINĀTAS KARALISKĀS JŪRAS ĶEMMĪTES <i>Pjemontas lazdu rieksti, jūras zāļu sviests</i>	22
SNIEGA KRABJU SALĀTI (Barenca jūra) <i>avokado, greipfrūts, avotkrese, vasabes sinepju mērce</i>	24
PAŠMĀJU AUKSTI KŪPINĀTS FĒRU SALU LASIS <i>miso karamele, avokado, savvaļas rīsi, foreļu ikri, jūras zāļu salāti, svaigā vasabe</i>	24
TVAIKOTI LANGUSTĪNI UZ KARSTIEM AKMEŅIEM <i>langustīnu biska, rozā vīns, raudene</i>	26
PĪĻU AKNU FOIE GRAS RAVIOLI <i>trifeļu sula, 12-gadīgs tradicionālais balzametīķis, Pantellerjas rozīnes</i>	27
KŪPINĀTA ZUŠA FILEJA <i>melnsakne, «Mottra» storu ikri, kartupeļu un avotkreses velutē mērce</i>	30
JAPĀNAS WAGYU JAUNLOPGAĻAS TARTARS <i>paipalu olas, svaigā vasabe, «Sanfilippo» anšovs, anšovu tosts</i>	35

V — veģetārs

NO JŪRAS

	EUR
NIRĒJU ĶERTĀS JŪRAS ĶEMMĪTES (Norvēģija) <i>ziedkāposti, Amedei» baltās šokolādes velutē mērce</i>	30
FĒRU SALU LAŠA FILEJA <i>tīts «Maxim» kartupeļos, brikešmīkla, šiso, karamelizēts fenhelis, judzu mērce</i>	31
GRILĒTA ATLANTIJAS JŪRASVELNA FILEJA <i>šardonē tvaicēti Savijas kāposti, jūrseža beurre blanc, Briseles kāposti, salikornijas</i>	35
RIZOTO	
BARAVIKU RIZOTO V <i>23-karātu zelts, karnaroli akvarelrīsi</i>	30
PIEDEVAS	
<i>Kartupeļu friti, cepti zoss taukos</i>	5
<i>Grilēti rudens sakņu dārzeņi</i>	
<i>Rožkāposti</i>	
•	
<i>Kartupeļu friti ar trifeļu sviestu, Parmas sieru</i>	7

V — veģetārs

NO LAUKIEM

	EUR
CEPTA PAIPALA <i>baravikas, kastaņi, paipalu ola, cepeša sula</i>	28
SEGOVIJAS PIENA SIVĒNA CEPETIS (Spānija) <i>topinambūri, āboli, ābolu mērce, cepešmērce</i>	33
PIRENEJU PIENA JĒRA RIBIŅAS (Francija) <i>sakņu selerija, Briseles kāposti, melnais ķiploks</i>	35
«VINCENTA» CANARD À LA PRESSE (tiek gatavota pie galda)	150 2-4 personām
<i>Slavens ēdiens un pagatavošanas ziņā, iespējams, visaizraujošākā recepte no klasiskā franču repertuāra. Tā ir sena un izsmalcināta mākslas forma, kas jums jāredz tapšanas procesā un jāizgaršo vismaz reizi savā dzīvē. Pīles īpaši šai receptei tiek piegādātas no Birgo (Burgaud) mājām Šalansā. Krūtiņa un kāja tiek pasniegta atsevišķi divās kārtās.</i>	
IZTURĒTU STEIKU IZLASE	
VISI STEIKI TIEK GRILĒTI «JOSPER» GRILĀ	
SIMGUS — GOTLANDE	<i>striploin</i> 20 / 100 g <i>rib eye</i> 25 / 100 g
BLACK GOLD ANGUS – SKOTIJA	<i>fileja</i> 32 / 100 g
WAGYU — JAPĀNA	<i>rib eye</i> ⁵ / <i>striploin</i> ⁵ 60 / 100 g <i>fileja</i> ⁵ 110 / 100 g
	25.01.2017
*** Ja ir vielas vai produkti, kas jums izraisa alerģiju vai nepanesību vai pret kuriem izjūtat pastiprinātu jutību, lūdzu, informējiet par to viesmīli pirms pasūtāt maltīti	

Sešu viesu vai lielākām grupām tiks pieskaitīta 12.5 % maksa par apkalpošanu