

## UZKODAS

	EUR
<b>AVOTKREŠU UN AVOKADO SALĀTI V</b> <i>cedrurieksti, vasabes mērce</i>	17
<b>APSVILINĀTAS KARALISKĀS JŪRAS ĶEMMĪTES</b> <i>Pjemontas lazdu rieksti, jūras zāļu sviests</i>	22
<b>SNIEGA KRABJU SALĀTI (Barenca jūra)</b> <i>avokado, greipfrūts, avotkrese, vasabes sinepju mērce</i>	24
<b>PAŠMĀJU AUKSTI KŪPINĀTS FĒRU SALU LASIS</b> <i>miso karamele, avokado, indiāņu rīsu pūslīši, lašu ikri, svaigā vasabe</i>	24
<b>PĪĻU AKNU FOIE GRAS RAVIOLI</b> <i>trifeļu sula, 12-gadīgs tradicionālais balzametiķis, Pantellerjas rozīnes</i>	27
<b>KŪPINĀTA ZUŠA FILEJA</b> <i>melsakne, «Mottra» storu ikri, kartupeļu un avotkreses velutē mērce</i>	30
<b>FĒRU SALU LANGUSTĪNU KARPAČO</b> <i>cepti Mantonas citroni, olīveļļa, langustīnu biska, raudene</i>	30
<b>JAPĀNAS WAGYU JAUNLOPGAĻAS TARTARS</b> <i>paipalu olas, svaigā vasabe, «Sanfilippo» anšovs, anšovu tosts</i>	35
<b>ALBAS BALTĀ UN MELNĀ TRIFELE</b>	Dienas cena

V — veģetārs

## NO JŪRAS

	EUR
<b>FĒRU SALU MENCAS FILEJA</b> <i>mīdijas, kūpināta sviesta mērce</i>	30
<b>FĒRU SALU LAŠA FILEJA</b> <i>tīts «Maxim» kartupeļos, brikešmīkla, šiso, karamelizēts fenhelis, judzu mērce</i>	31
<b>GRILĒTA ATLANTIJAS JŪRASVELNA FILEJA</b> <i>šardonē tvaicēti Savijas kāposti, jūrseža beurre blanc, Briseles kāposti, salikornijas</i>	35
<b>RIZOTO</b>	
<b>ALBAS MELNO TRIFEĻU RIZOTO V</b> <i>23-karātu zelts, karnaroli akvareļrīsi</i>	30
<b>PIEDEVAS</b>	
<i>Kartupeļu friti, cepti zoss taukos</i> <i>Grilēti rudens sakņu dārzeņi</i> <i>Rožkāposti</i>	5
• <i>Kartupeļu friti ar trifeļu sviestu, Parmas sieru</i>	7

**V** — veģetārs

## NO LAUKIEM

	EUR
<i>CEPTA LAUKU VISTAS KRŪTIŅA (z/s «Priežkalni») foie gras, melnsaknes, baraviku velutē mērce</i>	28
<i>SEGOVIJAS PIENA SIVĒNA CEPETIS (Spānija) topinambūri, āboli, ābolu mērce, cepešmērce</i>	33
<i>MĀRTIŅDIENAS ZOSS (z/s «Kūdrāji») sarkanie kāposti, konfita kartupeļi, Briseles kāposti, cepešmērce</i>	33
<i>LAUKA BALOŽA CEPETIS (Francija) Briseles kāposti, cepešmērce</i>	37
<i>«VINCENTA» CANARD À LA PRESSE (tiek gatavota pie galda)</i>	150
	Divām 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>	
<b>IZTURĒTU STEIKU IZLASE</b>	
<b>VISI STEIKI TIEK GRILĒTI «JOSPER» GRILĀ</b>	
<i>SIMGUS — GOTLANDE</i>	<i>striploin</i> 20 / 100 g <i>rib eye</i> 25 / 100 g
<i>BLACK GOLD ANGUS – SKOTIJA</i>	<i>fileja</i> 32 / 100 g
<i>WAGYU — JAPĀNA</i>	<i>rib eye<sup>5</sup> / striploin<sup>5</sup></i> 60 / 100 g <i>fileja<sup>5</sup></i> 110 / 100 g
	28.12.2016
<i>*** 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</i>	

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

змере 12.5%

VINCENTS 2016