



Ēdienu piedāvājums Taviem īpašajiem notikumiem

PIRKSTIŅUZKODAS

Minimālais pasūtījums 10 no viena veida. Cena 3 EUR/gab.

Sālās:

Gurķis, biezpiens, ikri, maurloki;
Liellopa rostbifs, maizes grauzdiņš, čili majonēze;
Skumbrija ar ķiploku, graudu maize, mārrutku krēmsiers;
Sālā vafele, zaļumu krēms, dūmota forele;
Cauraudzis, rupjmaize, sinepes;
Puķkāposts, rīvmaize, čili aioli (veģetārs);
Brušeta ar pusžāvētiem tomātiem un ķiploka konfitu (vegāns);
Gurķis, zīda tofu, marinēts ķiršu tomāts (vegāns).

Saldās:

Biezpiena pončiks, džems, aveņu pulveris;
Šokolādes braunijs, tumšās šokolādes ganašs, ogu gēls;
Beļģu vafele, sezonāls čatnijs, ciedru rieksti;
Tumšās šokolādes cepums, aveņu krēms, ogas.

SALĀTU BĀRS

Salāti koplietošanai, ko saliek pats. Cena norādīta par personu.

Salāti ar veģetārām piedevām	8 EUR
Salāti ar veģetārām piedevām, vistas fileju un bekonu	12 EUR

UZKODU PLATES

Plates paredzētas 2 personām.

Vietējo mājražotāju gaļu plate	16 EUR
Kurzemes sieru izlase	16 EUR
Augļu plate	15 EUR
Zivju un jūras velšu plate	18 EUR
Dārzeņu plate	15 EUR
Otto saldumu izlase	15 EUR

KAFIJAS PAUZEI

Cenas norādītas par personu. Minimālais pirkstiņuzkodu skaits no viena veida — 10.

Cepumi sāļi, saldi, augļi, dzērieni	12 EUR
Brokastu maize ar vēršaci un bekonu, cepumi, augļi, dzērieni vai	18 EUR
Brokastu maize ar avokādo (veģetārs), cepumi, augļi, dzērieni	18 EUR
Trīs veidu pirkstiņuzkodas, cepumi, augļi, dzērieni	20 EUR

MALTĪŠU PIEDĀVĀJUMI GRUPĀM

Cena norādīta par personu

PUSDIENU PIEDĀVĀJUMS

20 EUR

Piedāvājumā ietilpst uzkoda un pamatēdiens vai pamatēdiens un deserts. Par ēdienu kombināciju jāvienojas vismaz nedēļu iepriekš. Vegānās opcijas tiek izstrādātas atsevišķi, saskaņojot iepriekš.

Kompānijām līdz 20 personām iespējama izvēle no diviem ēdienu veidiem katrā kārtā uz vietas. Lielākām kompānijām izvēle jāveic nedēļu iepriekš.

UZKODA

Pašcepta maize ar kūpinātu skumbriju ķiplokos, zaļumu krēmsieru
vai
Jauktie lapu salāti ar ciedru riekstu pesto un svaigsieru (veģetārs)

PAMATĒDIENS

Vistu šķiņķi zaļumos ar tomātu — panīra kārtojumu un saldiskābo mērci
vai
Līdaku kroketes ar ziedkāpostu biezeni un mārrotku mērci
vai
Panēti ziedkāposti ar spinātu biezeni un tomātu salsu (veģetārs)

DESERTS

Kurzemes zemeņu zupa ar tonkas pupiņu, vaniļas saldējumu

TRĪS KĀRTU PIEDĀVĀJUMS

35 EUR

Piedāvājumā ietilpst uzkoda, pamatēdiens un deserts. Par ēdienu kombināciju jāvienojas vismaz nedēļu iepriekš. Vegānās opcijas tiek izstrādātas atsevišķi. Kompānijām līdz 20 personām iespējama izvēle no diviem ēdienu veidiem katrā kārtā uz vietas. Lielākām kompānijām izvēle jāveic nedēļu iepriekš.

UZKODA

Liellopa karpačio, rukola, cietais siers, čili majonēze, maizes grauzdiņš
vai

Burrata, salātu maisījums, sezonāli dārzeņi un ogas, ciedru pesto (veģetārs)
vai

Viegli, auksti kūpināta forele, pašcepta maize, zaļumu krēmsiers

PAMATĒDIENS

Pildīta varavīksnes forele ar citrusu gēlu un grillētiem ķiršu tomātiem
vai

Ventavas cūku pavēdere ar ķiploku biezeni un karamelizētiem burkāniem
vai

Panēti ziedkāposti ar spinātu biezeni un tomātu salsu (veģetārs)

DESERTS

Vietējās ogas rabarberu–prosecco sīrupā ar aveņu krēmu un rudzupuķu
bezē

TRĪS KĀRTU PIEDĀVĀJUMS

45 EUR

Piedāvājumā ietilpst uzkoda, pamatēdiens un deserts. Par ēdienu kombināciju jāvienojas vismaz nedēļu iepriekš. Vegānās opcijas tiek izstrādātas atsevišķi. Kompānijām līdz 20 personām iespējama izvēle no diviem ēdienu veidiem katrā kārtā uz vietas. Lielākām kompānijām izvēle jāveic nedēļu iepriekš.

UZKODA

Foreles tartars, gurķis, lakši, sičuānas pipari
vai

Plūkāta cūkgaļa, sīpolu džems, grauzdēti sīpoli, sezonālu ogu čatnijs

PAMATĒDIENS

Kazdangas liellopa sirloin steiks, kartupeļu gratēns, demi mērce
vai

Baltijas jūras zandarts ar ziedkāpostu–timiāna biezeni, zaļumu bunti un
mārrutku mērci

DESERTS

Tonkas pavlova ar svaigsiera krēmu un svaigām ogām