



Ēdienu piedāvājums Taviem īpašajiem notikumiem

#### PIRKSTIŅUZKODAS

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

Sājās:

Rupjmaize, cauraudzis ar ķiploku, mārrutku krēms;  
Liellopa rostbifs, maizes grauzdiņš, čili majonēze;  
Skumbrija ar ķiploku, sēklu maize, mārrutku krēmsiers;  
Spinātu vafele, zaļumu krēms, dūmota forele;  
Pīles konfits, panko, brūklenes;  
Prošuto, fetaki siers, pusžāvēti ķiršu tomāti;  
Brušeta, pusžāvēti tomāti, ķiploka konfits (vegāns);  
Garšaugu humuss, graudu maize, lazdu rieksti (vegāns).

Saldās:

Biezpiena pončiks, džems, aveņu pulveris;  
Šokolādes braunijs, tumšās šokolādes ganašs, ogu gēls;  
Bezē, maskarpones krēms, ogas;  
Čia pudiņš, medus, marakuja;  
Beļģu vafele, karamelizēta baltā šokolāde, piparmētra.

#### 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

## PORCIONĒTAS UZKODAS

Uzkodas paredzētas vienai personai. Uzkodu svars 200–300 grami.

Svaigie lapu salāti ar burratas sieru, vītīnātiem ķīršu tomātiem un bazilika pesto	15 EUR
Liellopa karpāčio ar rukolu, anšovū emulsiju, Nīcas cieto sieru un lazdu riekstiem	15 EUR
Varavīksnes foreles tartars ar sarkano sīpolu, kaperiem, vītīnātiem ķīršu tomātiem, marinētiem sinepju graudiem un diļļu eļļu	15 EUR

## KAFIJAS PAUZEI

Cenas norādītas par personu.

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

## MALTĪŠU PIEDĀVĀJUMI GRUPĀM

Cena norādīta par personu

### PUSDIENU PIEDĀVĀJUMS

25 EUR

Piedāvājumā ietilpst uzkoda un pamatēdiens vai pamatēdiens un deserts. Par divu vēlamo kārtu kombināciju un ēdienu izvēli jāvienojas laicīgi, 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 auksti kūpinātu lasi, zaļumu krēmsieru  
vai

Tomātu biezzupa ar svilinātām saknēm un liellopa strēmelēm  
vai

Šitaki sēņu groziņš ar baklažānu krēmu un čili eļļu (veģetārs)

### PAMATĒDIENS

Lēni gatavota vistas fileja ar paprikas biezeni un kukurūzas mērci  
vai

Sama kroketes ar ziedkāpostu biezeni un mārrutku mērci  
vai

Panēti ziedkāposti ar spinātu biezeni un tomātu salsu (veģetārs)

### DESERTS

Panna cotta ar tonkas pupiņu, sezonālu ogu čatniju  
vai

Rupjmaizes kārtojums šefa stilā ar tecinātu krējumu un brūkleņu krēmu  
vai

Pašgatavots saldējums ar piedevām, pieskaņojamies vēlmēm

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

Zaļumu rīvmaizē panētas reņģes ar tartara mērci, svilinātu citronu  
vai  
Kazas siera kārtainās mīklas groziņš ar biešu biezeni, zaļumu redukciju  
(veģetārs)  
vai  
Dzidrais zivju buljons ar lasi un mīdijām, grillētu papriku, kātu seleriju

## PAMATĒDIENS

Pildīta varavīksnes forele ar citrusu gēlu un grillētiem ķiršu tomātiem  
vai  
Pīles krūtiņa ar batātes biezeni, trifeļu kroketi un portvīna mērci  
vai  
Karamelizēti sakņu dārzeņi ar biešu biezeni, lazdu riekstiem (veģetārs)

## DESERTS

Kraukšķīgais napaleons ar vaniļas krēmu un svaigām ogām  
vai  
Cigoriņu crème brûlée ar brūklenēm  
vai  
Ceptā siera kūka ar ķiršu gēlu un kakao drumstalām

## 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, saulē kaltēti tomāti, kaperi, sarkanais sīpols  
vai  
Liellopa karpačio, rukola, čili aioli, trifeļu eļļa, lazdu rieksti

### PAMATĒDIENS

“Savvaļas medījumi” brieža fileja, grillēti dārzeņi, demi mērce  
vai  
Baltijas zandarts, ziedkāpostu–ciedru riekstu biezenis, safrāna baltvīna mērce

### DESERTS

Kraukšķīgais napaleons ar vaniļas krēmu un svaigām ogām  
vai  
Cigoriņu crème brûlée ar brūklenēm  
vai  
Ceptā siera kūka ar ķiršu gēlu un kakao drumstalām