

Ēdienu piedāvājums Taviem īpašajiem notikumiem

PIRKSTIŅUZKODAS

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

Sājās:

Gurķis, biezpiens, ikri, maurloki;
Liellopa rostbifs, maizes grauzdiņš, čili majonēze;
Skumbrija ar ķiploku, graudu maize, mārrutku krēmsiers;
Spinātu vafele, zaļumu krēms, dūmota forele;
Pīles konfits, panko, brūklenes;
Puķkāposts, rīvmaize, čili pasta (vegāns);
Brušeta, pusžāvēti tomāti, ķiploka konfits (vegāns);
Garšaugu humuss, svaigs gurķis, lazdu rieksti (vegāns).

Saldās:

Biezpiena pončiks, dzērveņu džems, aveņu pulveris;
Šokolādes braunijs, dzērveņu gēls, karamelizēti rieksti;
Citronu tartaleta, bezē, sublimētas avenas.

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.

Cepumi sāļi, saldi, augļi, kafijas, tējas.	12 EUR
Brokastu maize ar vēršaci un bekonu, cepumi, augļi, kafijas, tējas.	18 EUR
Brokastu maize ar avokado (veģetārs), cepumi, augļi, kafijas, tējas.	18 EUR
Trīs veidu pirkstiņuzkodas, cepumi, augļi, dzērieni	20 EUR

MALTĪŠU PIEDĀVĀJUMI GRUPĀM

Cena norādīta par personu.

PUSDIENU PIEDĀVĀJUMS (2 kārtas)

25 EUR

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

UZKODA

Pašcepta maize ar auksti kūpinātu lasi, zaļumu krēmsieru, paipalu olu un ķiršu tomātiem

vai

Ķirbju krēmzupa ar kazas siera krēmu, čili eļļu (veģetārs)

PAMATĒDIENS

Pīles kājas konfits ar sārto kāpostu biezeni, brūkleņu — buljona mērci

vai

Pālijas fileja ar beluga lēcām, spinātu biezeni un safrāna – baltvīna mērci

vai

Panēti ziedkāposti ar spinātu krēmu, tomātu salsu un kalē čipsiem (veģetārs)

DESERTS

Panna cotta ar tonkas pupiņu, portvīna dzērvenēm

vai

Destruktēts rupmaizes kārtojums ar tecinātu skābo krējumu, brūkleņu džemu

TRĪS KĀRTU PIEDĀVĀJUMS

40 EUR

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

UZKODA

Liellopa rostbifa crostini ar fermentētu čili krēmu, sīpolu džemu

vai

Sārtā zivju zupa ar lasi, tīģergarnelēm un mīdijām

vai

Kazas siera kārtainās mīklas groziņš ar ziedkāpostu biezeni un spinātiem (veģetārs)

PAMATĒDIENS

Liellopa fileja ar kartupeļu — trifeļu gratēnu un sarkanvīna mērci

vai

Sama fileja ar selerijas — ābolu biezeni, balzamiko sautētiem ķiršu tomātiem, mārrutku mērci

vai

Dzērvenēs karamelizēti sakņu dārzeni ar baklažānu biezeni un lazdu riekstiem (veģetārs)

DESERTS

Tumšās šokolādes braunijs ar dzērveņu sorbetu un lazdu riekstu pralinē vai

Burkānkūka ar brūkleņu karameli un skābā krējuma saldējumu

TRĪS KĀRTU PIEDĀVĀJUMS

45 EUR

Summā ietilpst uzkoda, pamatēdiens un deserts. Par ēdienu kombināciju jāvienojas laicīgi, vismaz nedēļu iepriekš. Veģetārās un vegānās opcijas tiek izstrādātas atsevišķi, iepriekš saskaņojot.

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

UZKODA

Foreles tartars ar vītīnātu ķiršu tomātu salsu, marinētiem sinepju graudiem un diļļu eļļu

vai

Liellopa karpačio ar rukolu, trifeļu aioli, cieto sieru un lazdu riekstiem

vai

Karamelizēta biete ar lapu maisījumu, kazas sieru, apelsīnu dressingu un valriekstiem (veģetārs)

PAMATĒDIENS

“Savvaļas medījumi” brieža fileja ar grilētiem dāržiem un demi mērci

vai

Baltijas zandarts ar ziedkāpostu – ciedru riekstu biezeni, timiāna – baltvīna mērci

vai

Pildīta portobello sēne ar trifeļu risotto un čili eļļu

DESERTS

Cigoriņu crème brûlée ar portvīna dzērvenēm un svaigām ogām

vai

Ceptā siera kūka ar dzērveņu gēlu un svaigām ogām