

Ēdienu piedāvājums Taviem īpašajiem notikumiem

PIRKSTIŅUZKODAS

Minimālais pasūtījums 10 gab. 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;
Spinātu vafele, zaļumu krēms, dūmota forele;
Pīles konfits, panko, brūklenes;
Puķkāposts, rīvmaize, citrusu gēls (vegāns);
Brušeta, puszāvēti tomāti, ķiploka konfits (vegāns);
Garšaugu humuss, rīspapīrs, lazdu rieksts (vegāns).

Saldās:

Biezpiena pončiks, džems, aveņu pulveris;
Šokolādes braunijs, tumšās šokolādes ganašs, ogu gēls;
Beļģu vafele, portvīna dzērvenes, karamelizēta baltā šokolāde.

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 avokādo (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)

20 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
vai
Ķirbju krēmzupa ar kazas siera krēmu, čili eļļu (veģetārs)

PAMATĒDIENS

Vistas fileja ar burkānu biezeni, sojas pupiņām un demi mērci
vai
Līdaku kroketes ar ziedkāpostu biezeni un mārrutku mērci
vai
Panēti ziedkāposti ar spinātu biezeni un tomātu salsu (veģetārs)

Deserts.

Panna cotta ar tonkas pupiņu, portvīna dzērvenēm

TRĪS KĀRTU PIEDĀVĀJUMS

35 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

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, selerijas kātiem

PAMATĒDIENS

Zandarta fileja ar spinātu ziedkāpostu biezeni un baltvīna mērce
vai
Pasta tagliatelle ar vistas fileju saldā krējuma mērcē, spinātiem, ķiršu tomātiem
vai
Cidonijās karamelizēti sakņu dārzeņi ar biešu biezeni, lazdu riekstiem (veģetārs)

DESERTS

Rupjmaizes kārtojums šefa stilā, karamelizēta rupjmaize, tecināts krējums, dzērveņu – piparmētru čatnijs.

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, 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

Crème Brûlée ar portvīna dzērvenēm un ogām