

## 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 grauzdīņš, 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 siers 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, kafija, tēja                           | 12 EUR |
| Brokastu maize ar vēršaci un bekonu, cepumi, augļi, kafija, tēja  | 18 EUR |
| Brokastu maize ar avokado (veģetārs), cepumi, augļi, kafija, tēja | 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 kadiķos dūmotu foreli, zaļumu krēmsieru, paipalu olu un ķiršu tomātiem

vai

Straciatella uzkoda ar lapu maisījumu, pistāciju — bazilika pesto un vītīnātiem ķiršu tomātiem (veģetārs)

#### PAMATĒDIENS

Pīles kājas konfits ar sārto kāpostu biezeni, sarkanvīna mērci

vai

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

vai

Karamelizēti sakņu dārzeņi ar ziedkāpostu biezeni un citronzāles — ingvera mērci (veģetārs)

#### DESERTS

Panna cotta ar tonkas pupiņu un zemeņu gēlu

vai

Destruktēts rupmaizes kārtojums ar tecinātu skābo krējumu un avenēm

### 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

Foreles tartars ar vītīnātiem tomātiem, kaperiem, diļļu aioli un sinepju kaviāru

vai

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

#### PAMATĒDIENS

Liellopa fileja ar batātes biezeni, karamelizētiem burkāniem un sarkanvīna mērci

vai

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

vai

Risotto ar vietējām šitaki sēnēm, ciedru riekstiem un čili eļļu (veģetārs)

## DESERTS

Tumšās šokolādes braunijs ar pašgatavotu plombīra saldējumu un lazdu riekstu pralinē  
vai  
Cigoriņu creme brulee ar ogām un medus šūnu

## 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

Mazsālīta zandarta fileja laima marinādē ar diļļu aioli, vakamē un čili stīgām  
vai  
Liellopa karpāčio 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 grillētiem dārzeņiem un demi mērci  
vai  
Baltijas zandarts ar ziedkāpostu – ciedru riekstu biezeni, timiāna – baltvīna mērci  
vai  
Pildīta portobello sēne ar trifeļu risotto un čili eļļu (veģetārs)

## DESERTS

OTTO napoleons ar rikottas sieru un svaigām ogām  
vai  
OTTO petit fours — saldumu izlase