

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, 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 avenes

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.

TRĪS KĀRTU PIEDĀVĀJUMS

40 EUR

Piedāvājumā ietilpst uzkoda, pamatēdiens un deserts. Par ēdienu kombināciju jāvienojas 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 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 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