

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 krēms (vegāns);
brušeta, pusžāvēti tomāti, ķiploka konfits (vegāns).

Saldās:

makarūns, citronu kurds, baltās šokolādes ganašs;
šokolādes braunijs, kafijas krēms, karamelizēti rieksti;
citronu tartalete, merings, sublimētas ogas;
plaucētā mīkla, sezonālu ogu pildījums, rikottas krēms.

UZKODU PLATES

Plates paredzētas 2 personām

Vietējo gaļu plate ar pašgatavotu pastēti	18 EUR
Vietējo sieru izlase ar ogu džemu un kruasāna kraukšķiem	18 EUR
Augļu plate	16 EUR
Zivju un jūras velšu plate	20 EUR
Dārzeņu plate	16 EUR
OTTO saldumu izlase	16 EUR

SALĀTI

Grieķu salāti ar putotu fetas sieru, olīvu tapenādi, vītinātiem tomātiem un citrona — oregano mērci (veģetārs) (7) (porcijas svars ~ 400g)	14 EUR
Salāti ar tīģergarnelēm yuzu glazūrā, avokado muss, fermentētu čili, mango un sezama – laima mērci (1,2,11) (porcijas svars ~ 450g)	16 EUR
Liellopa rostbifa salāti ar bazilika – pistāciju pesto, vītinātiem tomātiem, marinētu papriku un sparģeli (8,10) (porcijas svars ~ 400g)	18 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 (veģetārā versija), cepumi, augļi, kafijas, tējas	18 EUR
Trīs veidu pirkstiņuzkodas, cepumi, augļi, dzērieni	20 EUR

MALTĪŠU PIEDĀVĀJUMI GRUPĀM
Cenas norādītas par personu

PUSDIENU TIPA PIEDĀVĀJUMS (2 kārtas) 30 EUR

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

UZKODA

Liellopa rostbifa crostini ar rukolu, čili krēmu un sīpolu džemu
vai
Foreles tartars ar vītinātiem ķiršu tomātiem, kaperiem, marinētām sinepju sēklām un dilļu aioli

PAMATĒDIENS

Pīles krūtiņas fileja ar grilētiem dārzeņiem, batātes biezeni un sarkanvīna mērci
vai
Pālijas fileja ar beluga lēcām, ziedkāpostu biezeni un safrāna – baltvīna mērci

DESERTS

Merings ar mandelēm, mascarpones krēmu un aveņu mērci
vai
Šokolādes muss ar pistāciju pralinē un svaigām ogām

TRĪS KĀRTU PIEDĀVĀJUMS 40 EUR

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

UZKODA

Pīļu kroketes ar selerijas biezeni, vīģu mērci un grauzdētiem lazdu riekstiem
vai
Sārtā zivju zupa ar lasi, tīģergarnelēm un mīdijām

vai
Grilētas vistas salāti ar tunča mērci, marinētu papriku un bumbieri

PAMATĒDIENS

Liellopa fileja ar batātes biezeni, šalotes sīpola konfitu un sarkanvīna mērci
vai
Zandarta fileja ar selerijas biezeni, balzamiko sautētiem ķiršu tomātiem,
beurre blanc mērci

DESERTS

Tumšās šokolādes braunijs ar pašgatavotu vaniļas saldējumu un dzērveņu
gēlu
vai
Cigoriņu creme brulee ar svaigām ogām

TRĪS KĀRTU PIEDĀVĀJUMS

50 EUR

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

UZKODA

Liellopa karpāčio ar rukolu, trifeļu aioli, cieto sieru un lazdu riekstiem
vai
Mazsālīta zandarta fileja ar laima marinādi, foreļu ikriem un diļļu emulsiju

PAMATĒDIENS

“Savvaļas medījumi” brieža fileja ar grilētiem dārzeņiem un demi mērci
vai
Baramundi asara fileja ar ziedkāpostu – ciedru riekstu biezeni, timiāna –
baltvīna mērci

DESERTS

Tumšās šokolādes krēms ar pasionu, karameli un sezamu
vai
OTTO Petits fours — choux mīkla, citrons, šokolāde, rieksti