

Ēdienkarte

Menu

Priekšēdieni

Starters

**Noturētu biešu karpačo ar grauzdētiem ciedru riekstiem un
balto trifeļu eļļu**

Beetroot carpaccio with roast pine nuts and white truffle oil

3.90 Eur

**Rozā garneļu karpačo ar vēžu astītēm, grilētiem artišokiem un
pesto mērci**

Pink prawn carpaccio with crayfish tails, grilled artichoke and pesto dressing

11.90 Eur

**Laša filejas tartars ar ceptu paipalas olu, balzāmetiķi noturētu sīpolu,
ciabatas grauzdiņu un melno trifeļu krēmu**

Salmon fillet tartare with quail egg, balsamico onions, ciabatta toast and
black truffle cream

7.90 Eur

**Liellopa filejas karpačo ar marinētām meža sēnēm, rukolu, kūpinātu
sieru un citrona-medus mērci**

Beef fillet carpaccio with wild mushrooms, rucola, smoke cheddar cheese and
lemon - honey dressing

8.90 Eur

Uzkodu plates

Snack platters

Gaļas plate /prošuto, salami, kūpināts šķiņķis, olīves, artišoks ellā, sarkano sīpolu marmelāde, mango čatnijs, humuss, sāļie krekeri/

Anti pasti/prosciutto, salami, chorizo, olives, roast artichoke, red onion marmelade, mango chutney, salty crackers/

12.90 Eur

Siera plate /brie siers, ābolos kūpināts siers, zilā pelējuma siers, vīnogas, žāvētas aprikozes, selerija kāti, sarkano sīpolu marmelāde, čatnijs, sāļie krekeri/

Selection of cheese /brie, applewood smoke cheddar, stilton, grapes, dried apricots, selery sticks red onion marmalade, chutney and salty crackers/

13.90 Eur

Svaigu dārzeņu uz kodu plate /ar pašgatavotu humusu, grieķu piparmētru jogurtu un krāsni ceptu fokaču/

Fresh vegetable snacks /home made hummus, greek style mint yogurth and fresh backed focaccia/

6.90 Eur

Uzkodu plate pie alus /anšovi tempurā, ķiploku grauzdiņi, panētas mocarella siera nūjiņas, krabju spīles, kalmāru gredzeni, saldā čilli mērce, ķiploku mērce/

Beer snacks /anchovy in tempura, garlic bread, fried mozzarella cheese, fried crab claws, squid rings, sweet chilli and garlic sauce/

10.90 Eur

Salāti

Salads

Fetas siera salāti ar ķiršu tomātiem, arbūzu, marinādē noturētām granātābolu sēklām un ilggadīgo balzamiko krēmu

Feta cheese salads with cherry tomatoes, watermelon, marinated pomegranate seeds and aged balsamico cream

7.90 Eur

Kalnu kazas siera salāti ar medū karamelizētām mandelēm, avokado, zemenēm, ķiršu tomātiem, salātlapām un žāvēto dzērveņu vinegretu

Wild goats cheese salads with caramelized almonds, fresh avocado, fresh strawberries, cherry tomatoes, mix leaves and dried cranberries dressing

7.90 Eur

Cēzara salāti ar tīģergarnelēm, saulē kaltētiem tomātiem, parmezāns un pašgatavotu cēzara mērci

Caesar salads with Tiger prawns, sun dried tomatoes, parmesan and home made caesar sauce

8.90 Eur

Cēzara salāti ar grilētu kukurūzas cāļa krūtiņu, saulē kaltētiem tomātiem, parmezāna sieru un pašgatavotu cēzera mērci

Caesar salads with corn fillet breast, sun dried tomatoes, parmesan and home made caesar sauce

9.90 Eur

Zupas

Soups

Aukstā tomātu, kukurūzas zupa

Fresh made tomatoe and sweetcorn soup

3.90 Eur

Aukstā biešu zupa "Miķela" gaumē

Latvian style cold beetroot vegetable soup

4.40 Eur

Dārzeņu krēmzupa ar grilētu lasi un kausētu sieru

Vegetable cream soup with pan fried salmon and melted cheese

5.90 Eur

Jēra gaļas gulažzupa ar turku zirņiem un skābo krējumu

Lamb goulash soup with chickpeas and sour cream

5.90 Eur

Pamatēdieni

Main courses

**Grilēta varavīksnes forele ar marinētu fenheli,
stampātiem zaļajiem zirnīšiem un tatāru mērci**

Grilled rainbow trout with fennel, stamped green peas and tartar sauce

12.90 Eur

**Krāsni cepta Atlantijas laša fileja ar topinambūra biezeni, blanšētiem
spargēļiem, burkāniem un baltvīna reducējumu**

Atlantic salmon fillet baked in the oven with Jerusalem artichoke puree,
blanched asparagus, carrots and white wine reduction

12.90 Eur

**Argentīnas liellopa striploins ar “steakhouse” kartupeļiem,
portabello sēni, blanšētiem spargēļiem un
melno piparu-brendija reducējumu**

Argentina beef striploin with steakhouse chips, portabello mushroom,
blanched spargus and black peper - brandy reduction

27.90 Eur

Liellopa gaļas burgers ar “steakhouse” kartupeļiem, kūpinātu čedaras sieru, marinētiem gurķiem un sīpolu marmelādi

Beef burger with home made chips, smoke cheddar cheese, cucumber pickle and red onion marmalade

9.90 Eur

BBQ mērcē grilētas cūkgaļas ribiņas ar grilētu saldo kukurūzas vāļīti un pikantajām kartupeļu daiviņām

Rack of the BBQ ribs with grilled corn and spicy potatoes wedges

13.90 Eur

Krāsni cepta pīles krūtiņa ar kartupeļu biezeni, blanšētiem dārzeņiem un demi-glace mērci

Oven baked duck breast with steamed vegetables, mashy potatoes and demi-glace sauce

14.90 Eur

Krāsni cepta vistas fileja ar mandeļu pienā vārītu puķkāpostu biezeni, blanšētiem spargēļiem un apelsīnu-medus reducējums

Chicken fillet baked in oven with almond milk steamed cauliflower puree and orange - honey reduction

11.90 Eur

Deserti

Deserts

Tumšās šokolādes fondants ar aveņu pildījumu un pašgatavotu auzu pārslu saldējumu

Black chocolate fondue stuffed with raspberries jam and homemade oat ice cream

4.90 Eur

“Miķeļa” krāsainā saldējumu izlase ar vafeļu drupačām un meža ogu mērci

Selection of the “Mikelis” ice cream with waffle crumbs and wild forest sauce

3.90 Eur

Čia sēklu – kokospiena pudiņš ar mango biezeni un svaigām ogām

Chia seed coconut milk pudding with fresh mango puree and wild forest berries

4.90 Eur

Baltvīnā glazēts bumbieris ar grieķu jogurtu un cidoniju sīrupu
White wine glazed whole pear with greek style yogurt and quince syrup

4.40 Eur

Siera kūka ar vasaras ogu mērci un citrona sorbetu

Cheesecake with forest berries glaze and lemon sorbet

4.90 Eur

