

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 krāsnī ceptu fokaču/

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

6.90 Eur

Uzkodu plate pie alus /Bauskas alū ceptas tīģergarneles, ķiploku grauzdiņi, sāļais popkorns, panētas mocarella siera nūjiņas, krabju spīles, saldā čilli mērce, ķiploku mērce/

Beer snacks /beer pan fried Tiger prawns, garlic bread, salted popcorn, fried mozzarella cheese, fried crab claws, 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, sarkano biešu zupa ar blanšētiem indijas riekstiem, avokado, sarkanajiem redīsiem un piparmētru

Fresh red root soup with blanched cashews, avocado,
red radish and fresh mint leaves

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 gulašzupa 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 zirņiem un tatāru mērci**

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

12.90 Eur

**Krāsnī 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 pašgatavotiem frī 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

**Zemos grādos gatavota paipala ar sakņu gratēnu, burkānu biezeni un
sarkanvīna reducējumu**

Low temperature baked whole quail with vegetable graten, carrot puree and
red wine reduction

12.90 Eur

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

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

11.90 Eur

Deserti

Deserts

Svaigu augļu salāti

Fresh fruit salads

3.90 Eur

**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

