

Ēdienkarte

Menu

Priekšēdieni Starters



**Dzelteno biešu tartars ar pētersīļu kraukšķiem,
grauzdētiem kaperiem un diļļu emulsiju**

Yellow beet tartar with parsley crisps,
roasted capers and dill emulsion

3.90 EUR

Jūras foreles tartars ar marinētām bietēm un mandarīnu vinegretu

Sea trout tartare with pickled beets and tangerine vinaigrette

7.90 EUR

Krāsni cepts kamambērs ar vīgu – ruma džemu un maizes grauzdīņiem

Oven baked Camembert with fig - rum marmalade and bread toast

9.90 EUR | 5.90 EUR

**Liellopa filejas karpāčo ar marinētām celmenēm, čedara siers ‘Applewood’,
rukolu un sinepju-medus mērci**

Beef fillet carpaccio with marinated honey agarics, apple-smoked cheddar, arugula
and mustard-honey sauce

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 siera čilli bumbiņas, pamētas krabju spīles, kalmāru gredzeni, saldā čilli mērce, ķiploku mērce/

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

12.90 Eur



Salāti Salads

**Dažādu lapu salāti ar apelsīnu filejām, sarkanajiem sīpoliem,
ciedru riekstiem, zilo sieru un balzametiķa krēmu**

Various leaf salad with orange fillets, red onions, pine nuts, blue cheese and
balsamic cream

7.90 EUR

Cēzara salāti ar baltvīnā un ķiploku sviestā sautētām tīģergarnelēm

Caesar salad with tiger prawns stewed in white wine and garlic butter

9.90 EUR

Cēzara salāti ar dūmotu cāļa krūtiņu

Caesar salad with smoked chicken breast

9.90 EUR

**Terjaki mērcē glazēti liellopa strēmelīšu siltie salāti ar rīsu nūdelēm,
ceptiem spinātiem un saldo čilli mērci**

Beef stripped salad with teriyaki sauce, rice noodles, mango, fried spinach and
sweet chilli sauce

6.90 EUR



Zupas Soups



Spargēļu – sojas piena biezzupa ar burkānu kraukšķi

Asparagus - soy milk chowder with carrot crunch

4.90 EUR

Ķirbju krēmzupa ar maizes grauzdiņiem

Pumpkin cream soup with bread toasts

4.90 EUR

Buljonzupa ar jūras veltēm 'Thai' gaumē

Broth Soup with Seafood in 'Thai' made

5.90 EUR

'Herefordas' liellopa maltās gaļas borščs ar skābo krējumu

'Hereford' beef borsch with sour cream

5.90 EUR



Pamatēdieni

Main courses



Grilēti dārzeņi ar sojas un sezama sēklu mērci

Grilled vegetables with soy and sesame sauce

6.90 EUR

**Jūras asara fileja ar zaļo zirnīšu biezeni,
blanšētiem sezonas dārzeņiem un sarkano biešu mērci**

Seabass fillet with green pea mash,
blanched seasonal vegetables and red beet sauce

16.90 EUR

**Plaucēta laša fileja ar garšaugos ceptu sviesta ķirbi, blanšētiem sezonas
dārzeņiem un baltvīna mērci**

Steamed salmon fillet with butter pumpkin, blanched seasonal vegetables and
white wine sauce

13.90 EUR

**‘Herefordas’ liellopa RIB steiks ar kartupeļu - graudu sinepju biezeni,
blanšētiem dārzeņiem un liellopa buljona mērci**

‘Hereford’ Beef RIB Steak with potato-grain mustard puree,
blanched vegetables and beef broth sauce

34.90 EUR

| Rekomendējam 2 personām |

**‘Herefordas’ liellopa langets ar kartupeļu – graudu sinepju biezeni,
blanšētiem dārzeņiem un liellopa buljona mērci**

‘Hereford’ beef langet with potato-grain mustard puree,
blanched vegetables and beef broth sauce

17.90 EUR



Pamatēdieni

Main courses

‘Herefordas’ liellopa gaļas burgers ar fritētiem dārzeņiem un krāsaino kāpostu salātiem

'Hereford' beef burgers with fried vegetables and colored cabbage salad

12.90 EUR

Grilēta rukša karbonāde ar kaulu, krāsnī ceptiem kartupeļiem, grilētiem sezonas dārzeņiem un mārrutku krējuma mērci

Grilled pork fillet on bone, oven-baked potatoes, grilled seasonal vegetables and horseradish cream sauce

13.90 EUR

Pīles stilba konfits ar grūbu risoto, blanšētiem dārzeņiem un sarkanvīna mērci

Duck leg confit with pearl risotto, blanched vegetables and red wine sauce

14.90 EUR

Medus - sinepju marinādē noturēta, krāsnī cepta vistas fileja ar blanšētiem sezonas dārzeņiem un “Gorgonzolas” siera mērci

Honey - mustard marinated, oven - fried chicken fillet with blanched seasonal vegetables and gorgonzola cheese sauce

11.90 EUR

Pica ‘Margarita’ | Pizza ‘Margarita’

9.90 EUR

Pica ‘Uzvara Lauks’ | Pizza ‘Uzvara Lauks’

9.90 EUR



Deserti Deserts



Čia sēklu krēma pudiņš ar svaigo kivi biezeni

Chia seed cream pudding with fresh kiwi puree

4.90 EUR

Upeņu krēms brulē ar karameli un grauzdētām mandeļu pārslām

Blackcurrant creme brulee with caramel and toasted almond flakes

3.90 EUR

Klasiskā siera kūka ar meža ogu mērci un svaigām ogām

Classic cheesecake with wild berry glaze and fresh berries

5.90 EUR

Krēmīgā burkānkūka ar pīlādžu želeju

Creamy carrot cake with mountain ash jelly

5.90 EUR

**Tumšās šokolādes fondants ar pašgatavotu Rīgas Upeņu Balzāma
saldējumu un cidoniju marmelādi**

Dark chocolate fondant with homemade Riga Blackcurrant Balsam
ice cream and quince marmalade

5.90 EUR

| Par alergēniem ēdienu sastāvā jautāt viesmīlim |

| Please ask your waiter about allergens |

