

## UZKODAS

	EUR
<b>BURKĀNU TARTARS V</b> <i>paipalu ola, Meldera kazas siers, Indijas rieksti</i>	21
<b>PAŠMĀJU AUKSTI KŪPINĀTS FĒRU SALU LASIS</b> <i>laša ikri, kūpināta laša krokete, laša uzpūtenis, mārrutku crème fraîche</i>	25
<b>DZELTENSURU TUNZIVS TARTARS</b> <i>judzu mērce, svaigs wasabi</i>	25
<b>GRILĒTS LANGUSTĪNS</b> <i>cepts sviests, langustīnu pudiņš, langustīnu biska</i>	27
<b>PĪĻU AKNU FOIE GRAS TORTELLĪNI</b> <i>trifeļu sula, 25-gadīgs tradicionālais balzametiķis, lāčpurni pildīti ar pīļu aknām, pīles konsomē</i>	28
<b>KAMČĀTKAS KRABIS</b> <i>kolrābis, avokado, krabju eļļa, citronu gēls</i>	29
<b>GRILĒTA ZUŠA FILEJA</b> <i>soja, mirins, ceptas pīļu aknas, daikons, miso sīpoli</i>	29
<b>JAPĀNAS WAGYU JAUNLOPGAĻAS TARTARS</b> <i>«Sanfilippo» anšovu tosts, svaigs wasabi, šimeji sēnes</i>	38

**V** – veģetārs

## NO JŪRAS

	EUR
<b>APSVILINĀTA DZELTENSĀPU TUNZIVS NORĪ LAPĀ</b> <i>svaigā vasabe, šitakē, juzu mērce</i>	32
<b>NIRĒJU ĶERTĀS JŪRAS ĶEMMĪTES</b> <i>holandiešu mērce, kombu bonito, Mottras melnie ikri</i>	33
<b>JŪRASMĒLE</b> <i>selerija, sīpolu marmelāde, brūno garneļu sviesta mērce</i>	39
<b>RIZOTO</b>	
<b>RIZOTO AR KARALISKAJĀM JŪRAS ĶEMMĪTĒM</b> <i>karnaroli akvareļrīsi</i>	30
<b>RIZOTO AR TRIFELĒM V</b> <i>karnaroli akvareļrīsi</i>	35
<b>PIEDEVAS</b>	
<i>Kartupeļu friti, cepti zoss taukos</i>	6
<i>Zaļie salāti</i>	6
•	
<i>Kartupeļu friti ar trifeļu sviestu, Parmas sieru</i>	8
<i>Brokolīnī</i>	8
<b>V</b> — veģetārs	

## NO LAUKIEM

	EUR
<b>PAIPALA</b> <i>melsakne, gailenes, meža sēņu biezenis, paipalas cepešmērce</i>	29
<b>BRIEŽA SEDLS</b> <i>pastinaku biezenis, rudens dārzeni, sarkanvīna mērce</i>	34
<b>DONALD RUSSELL JĒRA RIBIŅAS</b> <i>baklažāns, tomāti, jēra cepešmērce</i>	35
<b>SEGOVIJAS PIENA SIVĒNA CEPETIS (Spānija)</b> <i>topinambūrs, ābolu rabarberu biezenis, sivēna cepešmērce</i>	39
<b>«VINCENTA» CANARD À LA PRESSE (tiek gatavota pie galda)</b>	160 2-4 personām
<i>Slavens ēdiens un pagatavošanas ziņā, iespējams, visaizraujošākā recepte no klasiskā franču repertuāra. Tā ir sena un izsmalcināta mākslas forma, kas jums jāredz tapšanas procesā un jāizgaršo vismaz reizi savā dzīvē. Pīles īpaši šai receptei tiek piegādātas no Birgo (Burgaud) mājām Šalansā. Krūtiņa un kāja tiek pasniegta atsevišķi divās kārtās.</i>	
<b>IZTURĒTU STEIKU IZLASE</b>	
<b>VISI STEIKI TIEK GRILĒTI «JOSPER» GRILĀ</b>	
<b>BLACK GOLD ANGUS – SKOTIJA</b>	<i>fileja</i> 34 / 100 g
<b>SIMGUS – GOTLAND</b>	<i>rib eye</i> 29 / 100 g
<b>WAGYU – JAPĀNA</b>	<i>striploin</i> <sup>5</sup> 63 / 100 g <i>fileja</i> <sup>5</sup> 110 / 100 g
	03.10.2018
<b>*** Ja ir vielas vai produkti, kas jums izraisa alerģiju vai nepanesību vai pret kuriem izjūtat pastiprinātu jutību, lūdzu, informējiet par to viesmīli pirms pasūtīt maltīti</b>	

**Piecu viesu vai lielākām grupām tiks pieskaitīta 12.5 % maksa par apkalpošanu**