

## UZKODAS

	EUR
<i>TOPINAMBŪRU SALĀTI</i> <b>V</b> topinambūrs, Albas melnā ziemas trifele, Pjemontas lazdu rieksti, avotkrese	21
<i>PAVASARA SPARĢEĻI</i> <b>V</b> pīļu ola, sarkano apelsīnu sabajons, Parmas siers	23
<i>PAŠMĀJU AUKSTI KŪPINĀTS FĒRU SALU LASIS</i> laša ikri, kūpināta laša krokete, laša uzpūtenis, mārrutku crème fraîche	25
<i>GRILĒTS FĒRU SALU LANGUSTĪNS</i> fondant kartupelis, «Mottra» melnie ikri, Pernod bisque	28
<i>PĪĻU AKNU FOIE GRAS TORTELLĪNI</i> trifeļu sula, divdesmit piecus gadus izturēts tradicionālais balzametiķis, ar pīļu aknām pildīti lāčpurni, pīles konsomē	28
<i>JAPĀNAS WAGYU JAUNLOPA GAĻAS TARTARS</i> «Sanfilippo» anšovu tosts, svaigs vasabi, šimeji sēnes	38

**V** – veģetārs

## NO JŪRAS

	EUR
<b>FĒRU SALU LASIS</b> spināti, enoki sēnes, šitaki daši	33
<b>NIRĒJU ĶERTAS JŪRAS ĶEMMĪTES</b> ziedkāpostu biezenis, Yuzu sezama sēklas, ķemmīšu svārku velouté	34
<b>JŪRASMĒLE</b> sparģeļi, fenhelis, apelsīns, brūno garneļu sviesta mērce	39
<b>PASTA</b>	
<b>PAŠMĀJU PASTA AR TRIFELĒM V</b> spagetini, Albas melnā ziemas trifele	28
<b>PAŠMĀJU PASTA AR KAMČATKAS KRABJA GAĻU</b> spagetini, Kamčatkas krabis	32
<b>PIEDEVAS</b>	
Kartupeļu friti, cepti zoss taukos	6
Zaļie salāti	6
•	
Lauku tomāti	7
Kartupeļu friti ar trifeļu sviestu, Parmas sieru	8
Sparģeļi	12
<b>V</b> — veģetārs	

## NO LAUKIEM

	EUR
<b>IBĒRIJAS CŪKGAĻAS SEKRETO</b> topinambūrs, harissa biezenis, selerijas kāts, citrusaugļu konjaka mērce	29
<b>GRILĒTAS SAVVAĻAS JĒRA RIBIŅAS</b> Zaļie sparģeļi, melnsakne, kāpostu čipsi, salsa verde	35
<b>LAUKA BALODIS</b> foie gras, sakņu selerijas biezenis, atmatene, rudzi, baloža cepešmērce ar trifeli	50 2 personām
<b>«VINCENTA» CANARD À LA PRESSE (tiek gatavota pie galda)</b>  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.	160 2-4 personām
<b>IZTURĒTU STEIKU IZLASE</b> <b>VISI STEIKI TIEK GRILĒTI GRILĀ «JOSPER»</b>	
<b>SIMGUS — GOTLANDE</b>	rib eye 29 / 100 g
<b>WAGYU — JAPĀNA</b>	striploin <sup>5</sup> 63 / 100 g fileja <sup>5</sup> 110 / 100 g
*** Ja ir produkti, kas jums izraisa alerģiju vai nepanesību, lūdzu, informējiet par to viesmīli pirms pasūtāt maltīti	

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