

PAST
PRESENT

Ilustrāciju autors: Gatis Šjūka

BLUE LAGOON

AGRIKOLĒS RUMS/DZELTENĀS BIETES/
CIDONIJU UN CITRONZĀLES SODA/ZILĀ SPIRULĪNA

Tā popularitātes virsotne bija 90. gados. Dzēriena pirmsākumi meklējami 1908. gada grāmatā ar nosaukumu "Blue Lagoon", kurā aprakstīts sižets par diviem cilvēkiem, kas ir iesprostoti tropiskā salā. Grāmata iedvesmoja vairākas 1930.-1940. gadu filmas ar tropisku tematiku, un publikācijās bieži tika pieminēts "blue lagoon".



13 EIRO

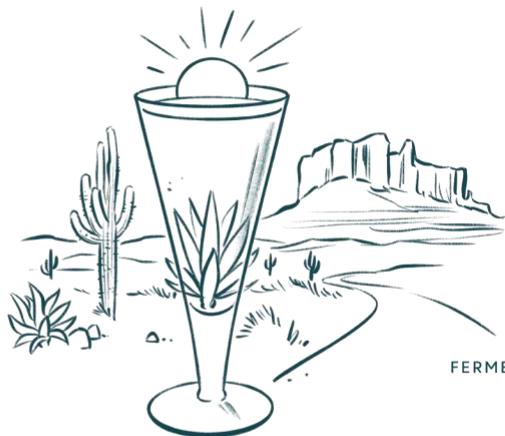


WHITE RUSSIAN

MEDUS SAMAGONS/CIEDRU RIEKSTI/
BARENTS CASCARĀ ĶIŘŠU LIĶIERIS/
AUZU PIENA PUTAS/KALMĀRA TINTE

Neskatoties uz nosaukumu, White Russian nav tiešas saistības ar Krieviju. Vārds "Russian" nosaukumā ir dēj degvīna, kas asociējas ar Krieviju. Kokteiļa popularitāte ievērojami pieauga pēc filmas "The Big Lebowski" (1998) iznākšanas, kuras galvenais varonis - The Dude - dzer gandrīz to nepārtraukti, padarot kokteili par kulta dzērienu.

15 EIRO



TEQUILA SUNRISE

FERMENTĒTAS UPEŅES/BLANCO TEKILA/
UPEŅU VĪNS/PĒTERSĪĻU SODA

Oriģinālais Tequila Sunrise, kas tika radīts 1930. vai 1940. gados viesnīcā Arizona Biltmore Hotel, ievērojami atšķirās no mūsdienu versijas. Tajā tika izmantota tekila, laima sula, soda un crème de cassis (upeņu liķieris), kas piešķir dzērienam svaigāku un skābāku garšu, atšķirībā no mūsdienu saldās versijas.

14 EIRO

GIN FIZZ

LONDON DRY DŽINS/SĀLĪTA SKUJU SODA/
SMARŽĪGIE PIPARI/MELNĀ PLŪŠKOKA PUTAS

90. gados, kad popularitāti guva veselīgs dzīvesveids, daudzi deva priekšroku vieglākiem, mazkaloriju kokteiļiem, un Gin Fizz bija viens no tiem. Kokteiļa sastāvā ir soda un nekādu cukurotu maisījumu, kas padarīja to par lielisku izvēli tiem, kas vēlējās vieglu un atsvaidzinošu dzērienu.

13 EIRO



BELLINI

MANDARĪNI/SMILTSĒRKŠĶI/
DILLES/ŠAMPANIETIS

90. gados Bellini plaši asociējās ar izsmalcinātību un eleganci. Tas kļuva par populāru izvēli augstākās klases brančos, kāzās un greznos kokteiļu bāros cilvēkiem, kuri vēlējās baudīt izsmalcinātākus, Eiropas iedvesmotus dzērienus.

16 EIRO



SINGAPORE SLING

KUMELĪŠU DŽINS/LĀCĒŅU LIĶIERIS/
GAIŠAIS VERMUTS/ZĀĻU LIĶIERIS/DZIDRINĀTA
ĶIRBJU SULA/CHIANTI VĪNA ETIĶSĪRUPS

Sākotnēji tas tika radīts kā "dāmu dzēriens". Tajā laikā sievietēm nebija pieņemts dzert alkoholiskos dzērienus publiski, tāpēc kokteiļa autors - Ngiam - padarīja dzērienu vizuāli līdzīgu augju sulai ar skaistu rozā krāsu, kas jāva sievietēm baudīt kokteili atklāti.

16 EIRO



BRANDY CRUSTA

ARMANJAKS/CITRONVERBENĀ NOTURĒTS BENEDIKTĪNS/
KŪPINĀTA RABARBERU SULA/ROZES/ROZĀ PIPARI/CUKURS

Brandy Crusta bija viens no pirmajiem dzērieniem, kas tika saukts par "greznu kokteili". Tas izcēlās ar sarežģīto garnēšanu un pagatavošanu, padarot to par izsmalcinātu un greznu izvēli, salīdzinot ar vienkāršākiem tā laika dzērieniem.

14 EIRO

SEX ON THE BEACH

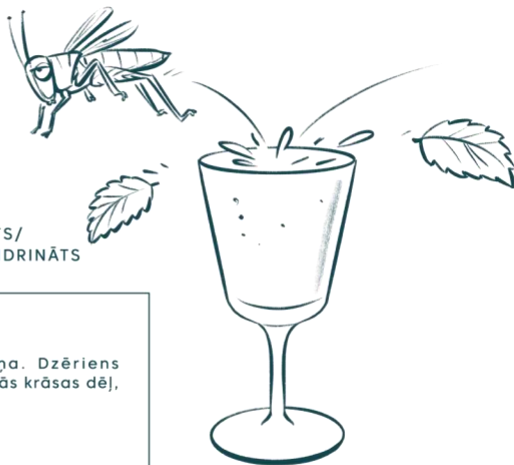
PLŪMJU DEGVIŅS/MEDUS-PLŪMJU LIĶIERIS/
SMILTSĒRKŠĶĪS/DARJEELING TĒJA/ROZES

Sex on the Beach kļuva par popkultūras daļu un bieži tika pieminēts 90. gadu TV šovos un filmās. Kokteiļa jautrais un nekaunīgais nosaukums precīzi atspoguļo bezrūpīgu un brīvu tā laika atmosfēru.



13 EIRO

GRASSHOPPER



TRIFEĻU EĻĻĀ NOTURĒTS RUMS/
KAKAOĻĪKIERIS/SARKANAIS VERMUTS/
PIPARMĒTRAS/SALDAIS KRĒJUMS/DZIDRINĀTS

Kokteilis ir nosaukts pēc kukaiņa. Dzēriens
iegūva nosaukumu savas spilgti zaļās krāsas dēļ,
kas atgādina sienāža krāsu.

15 EIRO



WHISKEY SMASH

BLENDĒTS SKOTU VISKIJS/SHOCHU/
ŠERIJA UN LAURU LAPU KORDIĀLS/CITRONTIMIĀNS

Kokteiju kultūras popularitāte pieauga 90. gados,
kad pateicoties tādiem šoviem kā "Sex and the
City" ideja dzert stilīgus un labi pagatavotus
kokteļus guva lielu atsaucību. Tādi kokteiji kā
Whiskey Smash, kas apvienoja tradīcijas un svaigu
skatu uz dzērienu pagatavošanu, kļuva pieprasīts
gan bārmeņu, gan kokteiju baudītāju vidū.

14 EIRO

B A R E N T S K L A S I K A

A M B E R C H A M P A G N E C O C K T A I L	15
<i>Laherte Frères Ultradition</i> Extra-Brut šampanietis, vermutu blends, izturēts uz dzintara akmeņiem	
D A N D E L I O N N E G R O N I	14
Citadelle džins, <i>Lillet Blanc</i> aperitīvs, pieneņu vīns, BARENTS sausais vermuts	
B E L L P E P P E R P A L O M A	14
<i>Don Ramon Blanco</i> , <i>paprika</i> , laims, greipfrūts, sālīta agave, soda	
C H E S T N U T M A N H A T T A N	14
Kastaņu sviesta viskijs, <i>Cocchi di Torino Storico</i> vermuts, <i>Amontillado Tradicion</i> V.O.R.S. 30YO stiprinātais vīns	

B E Z A L K O H O L I S K I E

S P R U C E	10
<i>Flâneur</i> bezalkoholisks skuju destilāts, <i>juzū</i> , skuju kordīāls, jūras ūdens	
N E G R O N I Z E R O	10
BARENTS bezalkoholisks vermuts, <i>Amaro Zero</i> , greipfrūti, bezalkoholisks džina destilāts	
K O M B U Č A	
<i>Pēc pieejamības</i>	
	7

A U S T E R E S

Pēc pieejamības 7

P L A T E

BARENTS PLATE divām personām 120

Marinētas reņģes, fritētas brētliņas ķimeņu eļļā, jūras ķemmītes ar XO mērci, shime saba mazzālīta skumbrija ar svaigu redīsu un mārrutkiem, brūnā krabja un ziemeļjūras garneļu salāti, zaķzivs ikri ar skābu krējumu, zandarta ceviche ar jūraszālēm un cidoniju, asā mērce, marinējumi, svaigi salāti, béarnaise mērce, rudzu plakanmaize.

Austeres 4 gab. 25

Kaluga ikri 50 g 180

U Z K O D A S

Asais popkorns 5

Kartupeļu čipši ar cēzara mērci 6

Rudzu maize un sviests ar jūraszālēm 7

Marinētas reņģes tempurā ar čipotles mērci 8

Brieža plucinātā gaļa ar sečuanas pipariem 16

Sama friti ar trifeļu *aioli* 16

Stracciatella ar ķirbi 18

P A M A T Ē D I E N I

Kūpināta zuša salāti ar plaucētu lauku vistu olu un zaļajām pupiņām	21
BARENTS zivju burgers	16
BARENTS brieža gaļas burgers	15
<i>Burgerus pasniedzam ar kartupeļu čipsiem vai lapu salātiem pēc izvēles</i>	

D E S E R T I

Šokolādes – kafijas <i>fondant</i> ar tonkas pupiņu saldējumu	8
---	---

D I D Ź E S T Ī V I

A R M A G N A C

De Montal, 1972 25

B I T T E R

Picon Amer, France 8

C A L V A D O S

Roger Groult “Age D'or” 19

C O G N A C

Delamain Pale & Dry X.O. 15

Chabasse X.O. Imperial 70

G R A P P A & E U D E V I E

Berta Grapa Tre Soli Tre, Piedmont, Italy 2011 14

Poli “Sassicaia” Pommace and Barrels, Tuscany, Italy 20

L I Q U E U R

Chartreuse Jaune, France 8

Cherry Heering, Denmark 9

Berta DiMombaruzzo Amaretto, Italy 10

M A R C

Trapet Marc de Chambertin, Burgundy, France 15

D I D Ž E S T Ī V I

R U M

Rum Nation XO, Guatemala 12

Rhum J.M Cuvée 1845, Martinique 13

M E Z C A L

Lokita Madrecuishe 14 años 20

T E Q U I L A

Don Julio 1942 32

V O D K A & S A M O G O N

Elit Vodka, Latvia 8

Rižskiy Samogon, Latvia 8

Chopin Potato Votka, Poland 9

Mermaid Salt Vodka, Scotland 9

W H I S K Y

The Balvenie Carribbean Cask, Speyside, Scotland 14 y.o. 12

The Two "Northern Star", Highland, Scotland 1995 26

Port Charlotte, Islay, Scotland 10 y.o. 15

Powers John's Lane Release, Ireland 12 y.o. 7

Glen Breton Rare Single Malt, Canada 10 y.o. 8

Kentucky Owl Confiscated, USA 20

The Chita Single Grain, Japan 14

The Matsui Mizunara Cask, Japan 30

K A F I J A

Espresso “Toffee”	4
Specialty Filter Coffee	12

T Ē J A

Long Jing Imperial China, Hangzhou	6
Tawaramine Japan, Shizuoka	8
Assam T.G.F.O.P. India, Assam	6
Gurianta Georgia, Guria	6
Tuo Cha Pu Erh Shu China, Yunnan	8

VILLAGE

Blossom “Plūkt”	6
Dried Mint Tea “Plūkt”	6
Nordic Green “Plūkt”	6

