

Ziemā, kad meži, pļavas un dārzi devušies gulēt, auksto ūdeņu jūras veltes parāda savu īsto bagātību. Tās ir treknas, ar saldu garšu un piesātinātas ar vērtīgām minerālvielām.

Šefpavārs Ivans Šmigarevs

Es atlasu vīnus, kuri ir patiesi savā būtībā. Tie visprecīzāk izceļ sava reģiona augsni, klimatu un kultūru. Mūsu vīna kartes kodolu veido vēsāka klimata vīni, kas vislabāk sader ar auksto ūdeņu jūras veltēm un Latvijas dārzeņiem.

Vīzinis Kaspars Reitups

D E G U S T Ā C I J U K A R T E

Sezonāla degustācijas pieredze*	135
Vīnu saderība	85
Bezalkoholisko dzērienu saderība	45

**Lai sniegtu jums vislabāko pieredzi, degustācijas ēdienkarti pasniedzam tikai visam galdam kopā
Degustācijas ēdienkarte ir pieejama līdz 21:00*

A P E R I T Ī V I

Laherte Freres Blanc de Blanc Brut Nature N/V Champagne 100ml	13
Tarlant "La Matinale" Brut Nature 2003 Champagne 100 ml	22
Shetland Reel Ocean Sent Gin & Nordic Tonic	15
Kir Royale	15

A U S T E R E S

Cèline N2 Cancale, Francija	5
Gigas Rock Esekša, Anglija	5
Kumamoto ar rokām lasītas savvaļas Esekša, Anglija	5
Crassotrea Gigas, The Golden Selection Īrija	6
Tarbouriech No. 1 Languedoc-Roussillon, Francija	8.5

K A V I Ā R S

Sibīrijas store 50 g*	95
Beluga 50 g*	275

* pasniegts ar pankūkām vai omleti

P L A T E S

BARENTS PLATE divām personām	95
<i>Cèline N2 un Gigas Rock austeres, tuncis, jūras ķemmītes, lasis, karaliskā makrele, Fēru salu langusti, Atlantijas okeāna jūraszāles, paštaisīts ponzu un yuzu aioli*</i>	
AUKSTO ŪDEŅU PLATE divām personām	155
<i>Crassotrea Gigas Golden Dust un Kumamoto austeres, tuncis, jūras ķemmītes, lasis, karaliskā makrele, Fēru salu langusti, foreles ikri, Atlantijas okeāna jūraszāles, paštaisīts ponzu un yuzu aioli*</i>	

* Izmaiņas iespējamas pēc produktu pieejamības

P R I E K Š Ē D I E N I

“12 sekundes” Fēru salu langustīni ar lauku krējumu	32
Japānas jūras ķemmītes ar jogurtu, gurķiem un dižbrūklenēm	19
Dzeltenspuru tunča tartars ar olu gēlu un citrusaugu sojas mērci	18
Fēru salu savvaļas langustīnu <i>bisque</i>	24
Cepts Foie Gras ar fenheli, bumbieri un bērzu sulu balzāmetiķi	32
<i>Wagyu</i> tartars ar karamelizētu sīpolu <i>consommé</i> un melno trifeli	45
Baltie sparģeļi ar lāčpurņiem un sparģeļu aioli	28
Grilēta biete ar kūpinātu lauku krējumu un Pjemontas lazdu riekstiem	18
Dienas <i>sashimi</i> ar svaigi rīvētu <i>wasabi</i>	25

P A M A T Ē D I E N I

Sarkanā jūras barbe, sēņu <i>ragout</i> un tomātu <i>sabayon</i>	36
Fēru salu menca un sīpols trīs tekstūrās	36
Karaliskā makrele ar pupiņu - piparmētru krēmu un gliemenēm	39
Amerikas Omārs, trifeļu biezenis un omāra buljona putas	48
<i>Miyazaki Wagyu</i> trīs kārtu degustācija	95
Pīles krūtiņa ar piparu sīrupā marinētu bumbieri un biešu demi glace	42
Tofu ar karamelizētiem sīpoliem un briedinātiem kviešiem	24
Sēņu tarte ar melno trifeli	29
Pasta <i>Bottarga Borealis</i>	24

P I E D E V A S

Kartupeļu biezenis ar melno trifeli	10
Lapu salāti ar Sibīrijas ciedru riekstiem	9
Kartupeļu friti ar pašmāju tomātu čatniju	8

L Ū D Z U , J A U T Ā J I E T V I E S M Ī L I M P A R
A L E R Ģ I J Ā M U N N E P A N E S A M Ī B Ā M