

## S V I N Ī B A S

Degustācijas ēdienkarte*	140
Vīniņu izvēle	115
<i>Fine &amp; Rare</i> vīnu izvēle	195
Bezalkoholisko dzērienu saderība	75

“Šī ēdienkarte svin sinerģiju starp Ziemeļu jūras veltēm un Baltijas neskarto dabu. Tā izceļ daudzas īpaši atlasītas izejvielas, kas atspoguļo mūsu reģiona unikalitāti. Bērzs, kadiķis, egle, priede, vīgriezies, magones un virši - katra no šīm izejvielām satur unikālus aromātus un garšu.”

BARENTS šefpavārs

Dzintars Kristovskis

*\*Lai sniegtu Jums vislabāko pieredzi, degustācijas ēdienkarti pasniedzam tikai visam galdam kopā  
Degustācijas ēdienkartes pēdējais pasūtījums – līdz plkst. 21.00*

*Grupām no sešām vai vairāk personām tiek piemērota 10% apkalpošanas maksa*

## ŠAMPANIETIS

Laherte Freres "Ultradition" Extra Brut N/V, 100 ml	16
Tarlant "Zero" Brut Nature N/V, 100 ml	19
Krug "Grande Cuvée" 172 <sup>ème</sup> Brut N/V, 100 ml	65

## KOKTEIĻI

Oyster Martini	14
Rowanberry White Negroni	14

## AUSTERES

Gillardeau N°5	7
La Friandise	9

## PLATES

<b>BARENTS PLATE divām personām</b> <i>Marinētas renģes, fritētas brētliņas ķimeņu eļļā, jūras ķemmītes ar XO mērci, mazzālīta skumbrija vinegretu, brūnā krabja un ziemeļjūras garneļu salāti, zaķzivs ikri ar skābu krējumu, zandarta ceviche ar jūraszālēm un cidoniju, asā mērce, marinējumi, svaigi salāti, béarnaise mērce, kartupeļu čipsi.</i>	120
<i>Austeres 4 gab.</i>	25
<i>Kaluga ikri 50 g</i>	180

## P R I E K Š Ē D I E N I

<i>Chawanmushi</i> ar sēņu izlasi un veģetāru <i>ramen</i>	18
Polenta ar brūno krabi un <i>chipotle</i> mērci	26
Kūpināts zutis ar grilētām austerēm un <i>velouté</i> mērci	40
Nirēju jūras ķemmītes ar anšoviem, estragonu eļļu un sīpolu <i>jus</i>	36
Grilēta skumbrija ar upeņu – ciedru riekstu relišu un <i>sabayon</i> mērci	22
Pildīta paipala ar ērkšķogu – madeiras mērci	30

## P A M A T Ē D I E N I

Cepta ežu dižadatene ar selerijas – kafijas krēmu	24
Nirēju jūras ķemmītes ar pipargraudu mērci	59
Jūras velna fileja ar ķirbju – krabju čaulu krēmu un <i>vin jaune</i> mērci	56
Jūras mēle ar melnajiem un sarkanajiem ikriem divām personām	95
Brieža fileja ar sezonas sēnēm un portvīna mērci	46
Vesele cepta pīle ar pīles pīrāgu un pīles <i>jus</i> četrām personām	160

## P I E D E V A S

<i>Dauphinoise</i> kartupeļi	10
Tomātu <i>tarte tatin</i>	10
Glazēti cigoriņi aveņu etiķī	10

*LŪDZU, JAUTĀJIET VIESMĪLIM PAR ALERĢIJĀM UN NEPANESAMĪBĀM*