

Rudenī mēs atklājam balto trifeļu sezonu. Nomainām ziedus pret saknēm, ogas pret sēnēm, vasaras svaigumu pret zemes pamatīgumu.

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

95% Ziemeļi*	135
95% Vīnu saderība	95
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

Tarlant "Zero" Rosé Brut Nature Champagne, France N/V	14
Agrapart "Terroirs" Blanc de Blancs Extra Brut Champagne, France N/V	21
BARENTS Martini	12

## A U S T E R E S

Cèline N2 Cancale, Francija	5
Plakanās savvaļas austeres Cancale, Francija	6
Crassotrea Gigas, The Golden Selection Īrija	6

## K A V I Ā R S

Sibīrijas store 50 g*	95
Beluga 50 g*	275

*\* pasniegts ar rauga pankūkām vai omleti*

## P L A T E S

BARENTS PLATE divām personām <i>Cèline N2 un Crassotrea Gigas austeres, jūras ķemmītes, lasis, karaliskā makrele, Fēru salu langusti, Atlantijas okeāna jūraszāles, paštaisīts ponzu, svaigs wasabi*</i>	95
---	----

*\* Izmāiņas iespējamās pēc produktu pieejamības*

## P R I E K Š Ē D I E N I

“12 sekundes” Fēru salu langustīni	32
Norvēģijas jūras ķemmīšu tartars ar kadiķi un cidoniju	24
Dienas sašimi ar ponzu mērci un svaigu vasabi	26
Dedzinātas makreles escabeche	20
Cepts <i>Foie Gras</i> ar brūklenēm un bērzu sulu balzāmetiķi	32
Kūpināta biete upeņu glazūrā ar Indijas riekstu krēmu	16

## P A M A T Ē D I E N I

Fēru Salu menca ar ābolu čatniju un dedzināta purava <i>velouté</i>	36
Jūras mēle ar melnajiem un sarkanajiem ikriem	79
Grilēta karaliskā makrele ar <i>chawanmushi</i> un <i>dashi</i>	36
Zilais omārs ar seleriju biezeni un baraviku <i>velouté</i>	125
<i>Miyazaki Wagyu Teppanyaki</i>	100g/60
Cepta pīles krūtiņa ar balto trifeli un pīlādžu mērci	45
Udon <i>Bottarga Borealis</i> ar <i>Vongole</i> gliemenēm	26
Kartupeļu “risotto” ar ceptu topinambūru un melno trifeli	26

## P I E D E V A S

Grilētas cūku pupas ar citronu sviestu	8
80° gatavots kāposts ar <i>koji</i> un sibīrijas ciedru riekstiem	12
Seleriju - ābolu biezenis ar fermentētu medu	8
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