

S V I N Ī B A S

Degustācijas ēdienkarte*	140
Vīnziņu izvēle	115
<i>Fine & Rare</i> vīnu izvēle	185
Bezalkoholisko dzērienu saderība	75

“Šī ēdienkarte balstās uz trim stūrakmeņiem – izejvielām,
ko sākām vākt jau vasaras pilnbriedā un konservējām, lai saglabātu līdz šai sezonai;
vietējiem produktiem no mūsu zemniekiem.

Ir tikai daži no tiem, kurus var baudīt šajā garšu ceļojumā;
un pāri visam – produkta izmantošana, lai pilnībā atklātu tā potenciālu.”

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

Tarlant "Zero" Brut Nature N/V, 100 ml	17
Chartogne - Taillet "Chemin de Reims" Extra Brut 2019	26
Krug "Grande Cuvée" 171ème Édition Brut N/V, 100 ml	65

KOKTEIĻI

Oyster Martini	12
Rowanberry White Negroni	14

AUSTERES

Gillardeau N°5	7
La Friandise	9

PLATES

BARENTS PLATE divām personām	120
<i>Marinētas renģes, 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, kartupeļu čipsi.</i>	
<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

Kartupeļu risoto ar lakšu pesto un <i>stracciatella</i>	18
Polenta ar brūno krabi un <i>chipotle</i> mērci	26
Kūpināts zutis ar grilētām austerēm un <i>velouté</i> mērci	34
Nirēju jūras ķemmītes ar mežrožu mērci un lazdu riekstu eļļu	35
Skumbrijas <i>shime saba</i> ar zaļās tējas <i>dashi</i>	22
Trīskārši gatavota paipala ar dūmotu <i>hollandaise</i> mērci	26

P A M A T Ē D I E N I

Austersēnes <i>tempura</i> ar brokoļiem un <i>tkemali</i>	24
Nirēju jūras ķemmītes ar pipargraudu mērci	59
Jūras velna fileja ar lēni gatavotiem kartupeļiem un sidra mērci	52
Jūras mēle ar melnajiem un sarkanajiem ikriem divām personām	95
Brieža fileja ar sezonas sēnēm un portvīna mērci	45

P I E D E V A S

Lapu salāti ar zaļumiem un citrusu <i>vinaigrette</i>	8
Glazēti burkāni ar <i>stracciatella</i> sieru	12
Sparģeļi ar sidra un <i>miso sabayon</i>	14

LŪDZU, JAUTĀJIET VIESMĪLIM PAR ALERĢIJĀM UN NEPANESAMĪBĀM