

Vasaras sezonā sajūtam daudzu produktu patieso garšu. Svaigums, vieglums un jaunība tās ir tieši tās emocijas, ko vēlos sajust no ēdiena vasarā.

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

Vasaras degustācijas ceļojums*	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

Vazart Coquart "Cuvée Camille" Grand Cru Brut N/V	14
Agrapart "Terroirs" Blanc de Blancs Extra Brut N/V	21
BARENTS Martini	12

A U S T E R E S

Cèline N2 Cancale, Francija	5
Plakanās savvaļas austeres Cancale, Francija	5
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*</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 ķemmītes ar XO mērci un sezamu	24
Cepts <i>Foie Gras</i> ar rabarberu un bērzu sulu balzāmetiķi	32
Dienas sašimi ar ponzu mērci un svaigu vasabi	26
Krāsni cepts sīpols ar lēcu ragū un skābenēm	16
Lauku tomātu <i>consommé</i>	16
Cukīnī ziedi ar kazas sieru un tomātu čatniju	20

P A M A T Ē D I E N I

Fēru Salu menca ar zaļajiem zirņiem un tomātu buljonu	36
Jūras mēle ar puravu un dedzinātu sviestu	79
Grilēta karaliskā makrele ar <i>chawanmushi</i> un <i>dashi</i>	32
Karamelizēts Kanādas omārs ar <i>salsa verde</i>	79
<i>Miyazaki Wagyu Teppanyaki</i>	100g/90
Grilēts jērs ar <i>babaganoush</i> un jēra <i>jus</i>	36
Teļa gaļas šnicele ar kaperiem un citronu sviestu	34
Pasta <i>Bottarga Borealis</i>	24
Ziedkāpostu <i>risotto</i> ar gailenēm un melno trifeli	20

P I E D E V A S

Grilēti brokolīnī ar mandeļu eļļu un parmas sieru	8
Lapu salāti ar Sibīrijas ciedru riekstiem	8
Kartupeļu friti ar pašmāju tomātu čatniju	8
Lauku tomāti ar <i>Paolo Bonomelli</i> ollīveļļu	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