

Ā
Sēspavāra Sanda Frājuma
SEZONAS TRĪS KĀRTU ĒDIENKARTE

ZUPA

**Ramen buljonzupa ar grilētu vistas fileju, ceptām austersēnēm,
mīksti vārītām paipalu olām un dārzeņiem**

Ramen broth soup with grilled chicken fillet, fried oyster mushrooms, soft-boiled quail eggs and vegetables

8,70€ [1/3/6/11]

UZKODA

**Zaļie salāti ar lēni gatavotu rostbifu, graudu sinepju aioli,
ķirštomātiem un marinētiem sīpoliem**

Green salad with slow-cooked roast beef, grain mustard aioli, cherry tomatoes and pickled onions

10,90 € [3/7/10]

PAMATĒDIENS

**Zandarts ar puķkāpostu biezeni, sviestā ceptiem cukurzirņiem,
“beurre blanc” mērci un kalē čipsi**

Pike - perch with mashed cauliflower, butter-fried sugar snap peas, beurre blanc sauce and kale chips

15,90 € [4/7]

DESERTS

Bezē ar mascarpones - vanījas krēmu, upeņu sorbertu un ogām
Meringue with mascarpone - vanilla cream, blackcurrant sorbet and berries

7,20 € [3/7/8]