

Šefpavāra Sanda Arājauna SEZONAS ĒDIENKARTE

ZUPA | SOUP

BARAVIKU KRĒMZUPA ar selerijas čipsiem, kraukšķīgu cūkas krūtiņu un trifelu eļļā marinētiem pārļu sīpoliem
PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP with celery chips, crispy pork belly and pearl onions marinated in truffle oil

(7/9)

12,50 €



PAMATĒDIENS | MAIN COURSE

LĒNI GATAVOTS TĪTARA ŠKIŅĶIS ar garšaugu sviestā ceptiem dārzeņiem, gaileņu aijoli un ābolu - griķu čipsi
SLOW-COOKED TURKEY THIGH with herb-butter roasted vegetables, chanterelle aioli and apple-buckwheat chips

17,50 €

(7)



PAMATĒDIENS | MAIN COURSE

SVIESTA ZIVS ar burkānu smiltsērķšķu biezeni, harikot pupiņām, grauzdētiem lazdu riekstiem un gurķu, šalotes sīpolu relišu
BUTTERFISH with carrot and sea buckthorn purée, haricots verts, toasted hazelnuts and cucumber-shallot relish

(4/7/8)

18,50 €



DESERTS | DESSERT

SAFRĀNĀ VĀRĪTS BUMBIERS ar šokolādes biskvīta drumstalām, aveņu putām un pistāciju saldējumu
SAFFRON-POACHED PEAR with chocolate crumble, raspberry foam and pistachio ice cream

8,20 €

(1/3/7/8)

