

# PARKS

grillbārs & restorāns

## Seļpavāra Sarda Arāžuma

### SEZONAS TRĪS KĀRTU ĒDIENKARTE

#### ZUPA/ SOUP

##### PIPARMĒTRU - GRIEĶU JOGURTA AUKSTĀ ZUPA

gurķis, baziliks, selerija, cherry tomāti, paipalu olas, garšaugos marinētas tīgērgarneles

Peppermint yogurt cold soup - cucumber, basil, celery, cherry tomatoes, quail eggs, tiger prawns in herb marinated

10,50 € <sup>(3/4/7)</sup>

#### UZKODA/ STARTER

##### VIOLETAJOS BURKĀNOS MAZSĀLĪTS LĀSIS

spargēļi, rukola, redīsi, gurķis, avokado

In purple carrots cured salmon with asparagus, arugula, radish, cucumber, avocado

12,50 € <sup>(4/7)</sup>

#### PAMATĒDIENS/ MAIN COURSE

##### SOUS VIDĒ GATAVOTA (64°C) CŪKAS FILEJA PANKO-GARŠAUGU UN RIEKSTU GAROZĀ

fregola, cukurzirnī, cukini, ķiršu tomāti, meža sēņu- saldkrējuma mērce

Sous vide cooked (64°C) pork fillet in panko-herb and nut crust with fregola, sugar snap peas, zucchini, cherry tomatoes and wild mushroom cream sauce

15,90 € <sup>(1/3/7/8)</sup>

#### DESERTS/ DESSERT

##### PERSIKI ROZĀ VĪNA SĪRUPĀ

vaniļas creme fraiche, rožūdens granita, baltā šokolāde, svaigas ogas

Peaches in rose wine syrup with vanilla creme fraiche, rose water granita, white chocolate and fresh berries

7,20 € <sup>(7/8)</sup>