

Pavasara baudĒŠANA

8.-17. maijs

ZUPA/ SOUP/ SRIUBA

GRILĒTAS PAPIKAS GASPAČO ar viegli marinētu fenheli, dārzeņu salsu un tīģergarnelēm

GRILLED PEPPERS GAZPACHO with lightly marinated fennel, vegetable salsa and tiger prawns
Ant groteliņķ keptū PAPIKŪ GASPAČO su lengvai marinuotu pankoliu, daržoviņķ salsa ir tigrinēmis krevetēmis

12,30 €

(1/4/9)

PAMATĒDIENS/ MAIN COURSE/ PAGRINDINIS PATIEKALAS

PASTA PAPERDELLE ar grilētu paipalas krūtiņķ, spargēliem, karalisko austersēni, rikotu un parmezāna sieru

PASTA PAPERDELLE with grilled quail breast, asparagus, eryngij mushrooms, ricotta and parmesan cheese

PAPERDELLE MAKARONAI su ant groteliņķ kepta putpelēs krūtinēle, šparagais, eryngij grybais, rikota ir parmezano sūriu

18,30 €

(1/3/6/7)

LAŠA FILEJA CITRONZĀLES MARINĀDĒ ar zaļo zirnīšu biezeni, ceptiem cukurzirņiem un mango čatniju

SALMON FILLET IN LEMONGRASS MARINADE with green pea puree, baked sugar snap peas and mango chutney

LAŠIŠOS FILĒ CITRINŽOLĒS MARINATE su žaliujķ žirnēliķ piure, keptomis cukriniķ žirniķ ankštēmis ir mango čatniu

18,50 €

(1/4/6/7/9)

DESERTS/ DESSERT / DESERTAS

BALTĀS ŠOKOLĀDES MUSS ar skābeņķ granīta, zemeņķ gēlu un lazdu riekstu drumstalām

WHITE CHOCOLATE MOUSSE with sorrel granita, strawberry gel and hazelnut crumbs
BALTOJO ŠOKOLADO PUTĒSĪAI su rūgštēniķ granīta, braškiķ žele ir lazdyno riešutķ trupiniāis

7,90 €

(1/3/7/8)

DIVI ĒDIENI / two courses / du patiekalai – 28 €

TRĪS ĒDIENI / three courses / trys patiekalai – 38 €