



	EUR
<i>Cēzara salāti - ķiršu tomāti, maizes grauzdiņi, bekons, parmesan siers pēc Jūsu izvēles salātus piedāvājam ar:</i>	8.50
✓ <i>vistas fileju</i>	12.00
✓ <i>tunča medaļoniem</i>	15.00
✓ <i>tīģergarnelēm</i>	14.50
<i>Mocarellas salāti ar avokado, tomātiem, rukolu un bazilika pesto</i>	9.50
<i>Vīngliemeži pasniegti ar svaigiem lapu salātiem</i>	11.50
<i>Dienas zupa</i>	
<i>„Grand Palace” Gourmet burgers ar frī kartupeļiem</i>	17.50
<i>Krāsni cepta bagete pasniegta ar sarkanās bārbes fileju, rukolu, kalamata olīvām un parmesan sieru</i>	16.00
<i>Klasiskā kluba sviestmaize ar frī kartupeļiem</i>	14.00
<i>Liellopa strogonovs ar kartupeļu biezeni</i>	18.00
<i>Vistas filejas Paillard ar dārzeņu žuljēnu un anšoviem</i>	14.00
<i>Maccheroncini Bolognese</i>	12.00



AUKSTĀS UN SILTĀS UZKODAS

	EUR
<i>Laša trio (tartars, gravlax, grilēts)</i>	13.00
<i>Tunča un laša tartars, pasniegts ar tradicionālajām piedevām</i>	14.00
<i>Matje siļķes fileja ar ķimeņu biezpienu, jaunajiem kartupeļiem, marinētiem sarkaniem sīpoliem un skābo krējumu</i>	8.50
<i>Avokado rullītis ar garneļēm, rukolu un trifeļu eļļas mērci</i>	13.00
<i>Liellopa gaļas carpaccio ar zosu aknu pildījumu, parmesan sieru un trifeļu eļļas mērci</i>	17.00
<i>Ceptas pīles aknas pasniegtas ar saldskābo vīģu tarti</i>	24.00
<i>Baltvīnā sautēti sparģeļi ar čorizo, sēnēm un mīksti vārītu olu pasniegtu kraukšķīgā garozā</i>	12.00

SALĀTI

<i>Lapu salāti ar čili tīģergarneļēm, svaigām vīģēm un citrusaugļu mērci</i>	13.50
<i>Piparota liellopa salāti pasniegti uz ķiploku brušetes ar paipalu olām, svaigu gurķi, balzamiko un tonnato mērcēm</i>	12.00
<i>Garšsahnēs marinētu biešu salāti ar fetas sieru, valriekstiem un balzamiko mērci</i>	8.50

ZUPAS

<i>Aukstā zaļo dārzeņu zupa ar kazas sieru un svaigu piparmētru</i>	7.00
<i>Krēmīgā spinātu, diļļu zupa ar kūpināta laša kroketi un amarantu</i>	8.00
<i>Thai vistas buljons ar rīsu nūdelēm, dārzeņiem un sīpollokiem</i>	8.00
<i>Bouillabaisse</i>	12.00



PAMATĒDIENS

<i>Tunča fileja ar ceptiem rīsiem, jūras zāles gremolatta ar paprikas biezeni</i>	19.00
<i>Kobijas fileja ar banānu lapās pasniegtiem „Tabbouleh” salātiem un zivju buljonu</i>	24.00
<i>Cepta mencas fileja pasniegta ar diļļu, citrona pesto, cukurzirņu biezeni un pancetta salātiem</i>	18.00
<i>Jūras velšu melnā pasta ar mīdijām, garnelēm, jūras ķemmītēm, tunča tartaru un pomodarinas mērci</i>	15.00
<i>“Sea & Land” liellopa fileja ar tīģergarnelēm, grilētiem dārzeņiem, kartupeļu biezeni un sarkanvīna, ingvera mērci pasniegta uz Himalaju sāls</i>	24.00
<i>Liellopa fileja ar baravikām, dārzeņiem, pīļu aknu un sarkanvīna mērci</i>	24.00
<i>Kraukšķīgs cālis ar ceptiem kartupeļiem, spinātiem un sviesta, kaperu mērci</i>	22.50
<i>Teļa vaigi lēni sautēti sarkanvīnā ar dārzeņiem, biešu biezeni un balzamiko pārļu sīpoliem</i>	20.00
<i>Jēra karē ar siltiem zaļo dārzeņu salātiem, turku zirņu krēmu un melno plūmju, sarkanvīna mērci</i>	25.00
<i>* Sautēti sezonas dārzeņi ar piparmētru, zirnīšu biezeni un siera gnocchi</i>	12.00
<i>* Grilēts haloumi siers ar banānu čatniju un baklažāniem pasniegts uz kraukšķīgās ciabatas</i>	12.00

* Veģetārie ēdieni



PVN ir iekļauts cenā

DESERTI

<i>Maiznieka parafē brioša vafelē ar vaniļas saldējumu šokolādes cepumā un zemeņu tartaru</i>	6.00
<i>Šokolādes trio: sāļā apelsīnu toffee piena šokolādē, tumšās šokolādes muss ar olīveļļas drumstalām, baltās šokolādes siera kūka</i>	7.00
<i>Blancmange ar rabarberu, hibiscus sorbetu un aveņu čipsiem</i>	6.00
<i>Sezonas augļi un ogas pasniegti ar „marsala zabaglione” un mājas biscotti</i>	7.00
<i>Mājas saldējumi un sorbeti (par bumbiņu)</i>	2.50
<i>Sieru izlase</i>	14.00
<i>Svaigu augļu plate</i>	7.50

