



Aukstās un karstās uzkodas

Samtains meža sēņu un turku zirņu biezenis ar marinētiem cukini,
karamelizētu kazas sieru, olīvām un trifeļu mērci

14€

Meža sēņu žuljēns
ar kraukšķīgu ciabattu

14€

Grilētas jūras ķemmītes ar avokado musu un balto sparģeļu Napoleonu

19€

Laša trio (tartars, gravlax, grilēts)

15€

Ceptas pīles aknas pasniegtas ar karamelizētiem sīpoliem,
trifeļu-kartupeļu biezeni

24€

Liellopa gaļas tartars ar tradicionālajām piedevām

17€

Liellopa gaļas karpačo ar zosu aknām, rukolu, parmezānu un medus-sojas mērci

17€

Brieža aukstā gaļa,
pasniegta ar mājas sālijumiem un svaigu mārrutku uzlējumu

15€

Zupas

Baraviku krēmzupa
ar kraukšķīgu pīles *confit* un trifeļu putām

14€

Brieža gaļas gulašzupa

12€

Ķirbju – ingvera krēmzupa ar ķirbju sēklu eļļu

10€



Otrie ēdieni

Stores steiks,
pasniegts ar ceptiem kabaču plācenīšiem, kartupeļu pērlēm un krējuma – diļļu mērci

26€

Cepta kobijas fileja ar kvinojas sēklām, zaļajiem zirnīšiem un citronzāles mērci

26€

Rudenīgais zivju sautējums

18€

Pīles kājas *confit* ar ķirbju risotto un spinātiem

21€

Mednieku sautējums

Brieža un stirnas gaļa ar sēnēm, kartupeļiem, krējumu un dzērveņu mērci

19€

Brieža filejas medaljoni ar meža sēņu biezeni,
garšsakņu čipsiem un kadiķogu – sarkanvīna mērci

26€

Sirloin steiks ar *marrow bone* kaulu,
kraukšķīgām kartupeļu daiviņām, grilētiem dārzeņiem un zaļo piparu mērci

28€

Deserti

”Rudens garša”

Ķirbju Grand Marnier siera kūka
ar ķirbju sēklu kraukšķi un ķirbju eļļas sūnu

7€

Ābolu strūdele – gardums,
pasniegts ar mājās gatavotu vaniļas saldējumu un ķirbju sēklu eļļu

7€

Tumšās šokolādes fondants
ar ruma pekantriekstu saldējumu, vīna - dzērveņu mērci

7€