



Aukstās un karstās uzkodas

Liellopa gaļas karpāčo

Zoss *foie gras*/ trifele/ rukola/ parmezāns

17€

Stracciatella

Tīģergarneles/ sparģeļi/ avokado/ garšaugi

14€

Paipalas fileja

Trifeļu biezenis/ melnās trompetsēnes/ maurlociņu eļļa/ Amazonas čilli

14€

Grilēts Klusā okeāna kalmārs

Marinara mērce/ laima – čilli salsa

12€

Pašmāju trifeļu parmezāna *Churros*

6€

Sieru izlase

Comte/ Mimolette Normandie/ La Chevre Noire

19€

Gaļas uz kodu izlase

Cecina de Leon/ meža cūka/ chorizo Pata Negra/ Pomerānijas aknu desa

18€

Zupa

Jūras velšu un zivju zupa

Āte/ tīģergarneles/ kalmāri/ mīdijas/ citronzāle

12€



Pamatēdiens

Ātes fileja

Kvinoja ar melnsakni un sparģeļiem/ gliemeņu baltvīna mērce

24€

Chatobrian steiks

Jaunie kartupeļi/ sezonas sēnes/ dārzeņi/*Béarnaise* mērce

26€

Grilēts Velsas jērs

Kartupeļu -trifeļu biezenis/ spināti/baravikas/ sarkanvīna – bergamota mērce

22€

Pīles krūtiņa

Topinambūra un melnsaknes biezenis/ vīģes/ kazas kremsiers/ tomāti/

pekinas sarkanvīna mērce

17€

Bioloģiski audzēta liellopa gaļas burgeris

Brioche maize/ *Raclette* siers/ Jaltas sīpols/ jalapeno mērce /frī kartupeļi

16€

Pjemonta Tajarin Tagliolini

Sezonas sēnes/ *Pecorino* siers/trifeļu mērce

16€

Saldais

Valrhona šokolādes kūka

Creme Fraiche/ ķirši

8€

Basku siera kūka

Saldo ķiršu sorbets/ *Pedro Ximenez* mērce

8€