

Jūrmalas Restorānu nedēļa

5.-18. oktobris

ĒDIENKARTE

45€

Brieža gaļas tartars

ar sālītām, fermentētām upenēm un pecorino
siera musu
vai

Ērgļzivs filejas karpāčo

ar Jalapeno piparu, estragona remulādi
un fenheļa, zaļo ābolu salmiņiem
vai

Saldā kartupeļa medaljoni

ar Indijas riekstu mērci

AUKSTĀ UZKODA

pēc izvēles

Ēdieniem piemeklētu VĪNU PIEDĀVĀJUMS

36€

4 glāžu sets

Raventós i Blanc "de Nit" Rose, Conca del Riu
Anoia, Catalonia
150ml 11EUR

•
Bouvet-Ladubay Cremant de Loire Excellence Brut
150ml 9EUR

•
Markus Molitor Haus Klosterberg Riesling, Mosel
150ml 7EUR

KARSTĀ UZKODA

pēc izvēles

Meža sēņu un Comté siera kannelonī

baltvīna mērcē
vai

Kukurūzas cāļa un zosu fuagrā rulete

ar saldā kartupeļa un mini spinātu ragū

Vesevo Greco di Tufo DOCG
150ml 8EUR

•
Pazo de Senorans Albarino
150ml 8EUR

PAMATĒDIENS

pēc izvēles

Pīles fileja

apelsīnu glazūrā ar kāļu fondantu un gaisīgo
kartupeļu uzputeni
vai

Ogļzivs "Black Cod" fileja miso marinādē

ar citronzāles mērci un kolrabja "Julienne"
vai

Siltā burrata

ar kraukšķīgu kaperu, dzelteneno tomātu čatniju

Dufouleur Freres Bourgogne Hautes Cotes de
Nuits Rouge
150ml 11EUR

•
Brundlmayer Gruner Veltliner Kamptal Terrassen
150ml 12EUR

•
Tiefenbrunner Pinot Grigio, Trentino-Alto Adige
150ml 7EUR

DESERTS

pēc izvēles

Kokosriekstu "Crema Catalana"

siltie, kraukšķīgie spilventiņi ar ķiršu un
aroniju kompotu
vai

Tumšās šokolādes, iesala un rupjmaizes drumstalas

ar jogurta - verbēnas saldējumu un dzērveņu mērci

Kokteilis "Saldais ķirsis"
9EUR

•
Noval Tawny 10 years
75ml 9EUR