

TERASES ATKLĀŠANA 23.MAIJĀ

IERAŠANĀS LAIKS NO 18.30 – PASĀKUMA SĀKUMS 19.00

ĒDIENKARTE

Uzkodas uz galda

Jūras velšu tartaru trio: tuncis, lasis, blanšētas tīģergarneles, maizes grauzdiņi, pētersīļu aioli, marinētas jūras aļģes, paipalu ola, sezams

Stracciatella siers ar trifeļu eļļu, svaigiem tomātiem, tomātu konfitu, puraviem medus glazūrā un auzu miltu-sēklu kraukšķiem

Vitello tonnato: lēni gatavots teļa langets, tunča aioli, kaperi, ķirštomāti, grauzdēti sīpoli

Pamatēdieni (lūdzam izvēlēties vienu no opcijām)

Krāsnī cepta ātes fileja ar zaļo zirnīšu biezeni, ceptiem dārzeņiem un greipfrūtu-sviesta mērci

vai

Krāsnī cepta pīles fileja cepta ar pastinaka biezeni un sarkanvīna mērci

vai

Pildīts batātes kartupelis ar karamelizētu tofu un dārzeņiem

Deserts

Mango-marakujas muss ar ceptu balto šokolādi, marakujas-ganasche krēmu, kakao biskvītu un kumkvatiem

PIEDĀVĀJUMA CENA 65,00 EURO NO PERSONAS

PAPILDUS PIEDĀVĀJUMĀ KOKTEILIS "WISKEY SOUR" DIVI PAR VIENA CENU,
KĀ ARĪ PIEEJAMS ĪPAŠAS CENAS PIEDĀVĀJUMS ŠAMPANIETIM