

ĒDIENKARTE

Skābmaize & kaņepju sviests "Kūre"	2.5
Latvijas vistu aknu pastēte, sīpolu marmelāde & brioche maize	7
Marinēts gurķis, tecināts krējums & medus z/s "Siliņi"	3.5
Tomātmaize, fetas siers & plūškoku etiķis	6.5
Liellopa karpačo, trifeļu majonēze & olas gēls z/s "Ceplīši"	11.5
Biešu "šavarma", stracciatella & saldie ķirši "MozzarellaLab"	10
Dienas zupa	7
Zaļie salāti ar umami mērci	5
Jaunie kartupeļi ar dilļu-ķiploku krējumu z/s "Piekalnes"	5
Kartupeļu biezenis ar dedzinātu sviestu z/s "Piekalnes"	6
Sviesta pupas, gruyere siera mērce & kartupeļu čipsi Anda	10
Tomāti, putots fitaki siers & medus-fenheļa mērce Anda	9.5
Sama kebabs, kāpostu salāti & zaļumu majonēze	12
Jūras asaris ar Béarnaise mērci	14.5
Grillēts vistas šķiņķis ar citronzāles karija mērci z/s "Zelta spārni"	16
Pīles krūtiņa ar čipotles mērci z/s "Zelta spārni"	17.5
Latvijas cūkgaļas ribiņas ar marinētiem sīpoliem	15
Liellopa steiks ar piparu mērci z/s "Ceplīši"	16 par 100g
Upeņu debesmanna, sezonas ogas & vaniļas piens	6
"Sticky toffee" ar sāļo karameli & skābā krējuma saldējums	8

By Matīss Aleksandrovš
• Head chef – Andrejs Šulgintovskis •

Kompānijām no 6 personām piemēro 10% apkalpošanas maksu