

VAJAG ARĪ

UZKOST!



UZKODAS PIE VĪNA

MĀJAS GAUMĒ MARINĒTU OLĪVJU IZLASE (CALAMATA UN CASTELINO) 100g:

Klasiskā (VG)	4.00
Pikantais mikss (VG)	4.50
Ķiploku un rozmarīna (VG)	4.50
Fetas siera, oregano un kaltētu (V)	4.50

ANTIPASTU IZLASE 26.00

Dažādu sieru un gaļas izlase ar olīvām, artišķiem, mājas gaumē marinētu saldo piparu un grissini.

Sieru izlases (V)	17.50
Aitas siers ar trifeli 50g (V)	7.00
Parmezāns 50g (V)	5.00
Grilēti artišķi (V)	4.50
Maizes groziņš (V)	3.00

MINI CROSTINI IZLASE (6gb)

Stracciatella, svaigu tomātu salsa, baziliks (V)	9.00
Astonkājis, salsas mērce no saulē kaltētiem tomātiem, kaperiem un artišķiem, baltvīna mērce, seleriju lapas	10.00
Laša tartars, vakame, nori majonēze, avocado masagi ikri, sezama sēklas	10.00
Hamons, cepts kamambēra siers, vīnā karamelizēti sarkanie sīpoli	10.00
Marinētu baklažānu tartars, karamelizēti sīpoli ar sinepēm, rikotas siers, valrieksti un pētersīļi (V)	9.00

Uzkodas tapas ir tradicionāli nelieli ēdieni, ko pasniedz Spānijas restorānos un bāros. Tie var būt dažādu veidu ēdieni – gaļas, zivju, veģetāri un citi. Tapas ir viegla uzkoda un parasti tiek kopīgi dalīta lielākās draugu kompānijās, tādejādi izmēģinot vairākus dažādus ēdienus vienlaikus, padarot to par bāgātāku garšas pieredzi. Uzkodas tapas ir kā mazi, skaisti mākslas darbi, kas sniegs baudu jūsu garšām, tāpēc aicinām izvēlēties vairākas tapas.

AUKSTĀS TAPAS

Cepti marinēti baklažāni, rikotas siers, valrieksti, karamelizēti sīpoli ar sinepēm, trifeļu medus	9.50
Stracciatella, ķiršu tomāti, sarkanie sīpoli, kaperi, olīvu granola, Augļu balzamiko mērce	9.50
Liellopa gaļas karpāčo, pecorino - anšovu majonēze, rukola, parmezāns, citronu olīveļļa	9.50
Seviče ar jūras veltēm	12.00

KARSTĀS TAPAS

Padron pipari, maldon sāls (VG)	6.00
“CASARECCE” pasta ar arabiatas (pikantu tomātu) mērci, parmezānu un baziliku (V)	8.00
Cepts kamambēra siers un crostini (V)	11.50
Cepti gliemeži 6 gb	10.50
Krāsni cepta austere “Rockefeller”, bagātīgs spinātu-pētersīļu sviests, panko pangrattato, parmezāns	5.00
Sautētu vēršu vaigu brulē, karamelizēti sīpoli, pecorino sierra mērce, karamelizēts cukurs	12.50

SALĀTI

Salātu lapas ar sezonas dārzeņiem, "casarecce" pastu parmezānu un bazilika pesto	11.50
Salātu lapas ar svaigām ogām, auksti kūpinātu piles krūtiņu, kazas sieru un aveņu mērci	13.50
Kalē lapu salāti ar garnelēm un Cēzara mērci	14.00

ZUPAS

Ķirbju krēmzupa, ķirbju sēklas, garšvielu grauzdiņi, stracciatella siers, laima miziņa	8.00
Pikantā tomātu zupa ar jūras veltēm	13.00

PAMATĒDIENI

Plāni sagriezta liellopa fileja krēmīgā mērcē, sēnes, karamelizēti sarkanie sīpoli, mazie marinētie gurķīši trifeļu kartupeļu biezenis, baraviku pulveris	18.00
Cepts Jūras asaris ar zaļo pupiņu biezini baltvīna mērcē	18.00

DESERTI

Siera kūka "INTERNATIONAL" (V)	8.00
Sorbets (V)	4.00
Dateļu un aprikožu kūka ar vaniļas saldējumu (V)	8.00