

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
Astoņkājis, 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, rīkotas 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, rīkotas 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 pīles krūtiņu, kazas sieru un aveņu mērci 13.50

Kalē lapu salāti ar garnelēm un Cāzara 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 bieziņi 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

Mākslas izstāde

JULIA ZELEZNAKA



Julijas Železnakas izstādē ir apskatāmi oriģināldarbi, kas ir galvenokārt veltīti apkartējas pasaules skaistumām un emocijām, kuras ta izraisa. Iedvesma darbiem radījās pastaigās dabā, kā arī ceļojumos gan Latvijā, gan ārzemēs.



Julijas darbos var redzēt sirreālisma detaļas, kuras apvieno klasiskās glezniecības skolas stilu ar modernu pasaules redzējumu.

