

PLATTERS // PLATES

MĀJAS GAUMĒ MARINĒTU OLĪVU IZLASE (Boneless Calamata un Castellino olīvas) 60gr: / Home-marinated olive selection (Boneless Calamata and Castellino olives) 60gr:

- **KLASISKĀS** / Classic
- **AR ROZMARĪNU UN KIPLOKIEM** / Rosemary and garlic
- **AR FETAS SIERU, ORIGĀNO UN KALTĒTĀM DZĒRVENĒM** / Feta cheese, oregano, dried cranberries / K
- **ZAĻAS OLĪVES** / Green olives

FRITĒTAS ZAĻAS NOCELLARA OLĪVAS PILDĪTAS AR FETAS SIERU, ČILI PĀRSLĀM, MEDU, CEPTAS TEMPURA MĪKLĀ / Deep-fried green Nocellara Olives filled with feta cheese, chilli flakes, honey, tempura fried / K, E, M

SIERU IZLASE (ar crostini, krekeriem un vīgu džemu) / Cheese selection (served with crostini and fig jam) / B, K

GAĻAS IZLASE / Charcuterie selection / B, J

ANTIPASTU IZLASE - ŠĒFPAVĀRA SIERU IZLASE, GAĻAS IZLASE, MARINĒJUMI, GRISSINI, CROSTINI, VĪGU DŽEMS / Antipasto platter- chef's selection of cheeses, meats, pickles, grissini, crostini, fig jam / B, J, K

MAIZES IZLASE / Bread selection / B, H

GRISINI / B

NORI ČIPSI / Nori chips / J

MINI CROSTINI IZLASE (5GAB) // MINI CROSTINI SELECTION (5PCS)

KIPLOKU RIKOTA, RIEKSTU PANGRATATA, MEDUS / Garlic ricotta, nut pangratata, honey / B, E, K

PAN CON TOMATE (svaigu tomātu pasta), STRACCIATELLA, BAZILIKS / Stracciatella, Pan Con Tomato, basil / B, H, K

LAŠA TARTARS, ŠALOT SĪPOLI, BEZ ČAULAS VĀRĪTA PAIPALAS OLA, FOREĻU IKRI / Salmon tartare, poached quail egg, trout eggs, shallots, chives / B, K, N, D, J, H

CEPTS CAMEMBERT SIERS, IBERICO ŠKIŅKIS, KARAMELIZĒTI SĪPOLI / Baked Camembert, Iberico, caramelized onions / B, H, I, K

RAW BÜRGER

LIELLOPA GALA, DIVU VEIDU SIERI, TRIFELU SĒNES, MARINĒTS GURKIS, TOMĀTS, ROMIEŠU LAPAS, RAV MĒRCE / Beef patty, two types of cheese, truffle mushrooms, pickled onions, pickled cucumbers, tomato, lettuce, rav sauce / B, D, H, K

ar zaļajiem lapu salātiem, ķiršu tomātiem, sarkanajiem sīpoliem un trīskārši ceptiem kartupeļu čipsiem / served with: mix green salad with cherry tomatoes, red onions, triple cooked chips

NORI LINE

BAKLAŽĀNI, AVOKADO, ROMIEŠU SALĀTI, VEGĀNU AIOLI, GRIĶU POPKORNS / Aubergines, avokado, romaine salad, vegan aioli, buckwheat popcorn / G, J, H

JŪRAS VELŠU MIKSS, AVOKADO, JŪRAS ZĀLES, VASABI-IEBIEZINĀTĀ PIENA MAYO MĒRCE, MASAGO IKRI, SEZAMA SĒKLAS / Seafood mix, avocado, wakame, wasabi-condensed milk mayo, Masago, sesame seeds / G, J, D, L, K

LASIS, AVOKADO, JŪRAS ZĀLES, NORI MAYO MĒRCE, MASAGO IKRI, SEZAMA SĒKLAS / Salmon, avocado, wakame, nori signature mayo, Masago, sesame seeds / G, J, D, N

LIELLOPA GALAS TARTARS, AVOKADO, ROMIEŠU SALĀTI, TRIFELU MAYO MĒRCE, OLU KRĒMS, TRIFELU PĒRLES, KRAUKŠKĪGIE SĪPOLI / Beef tartare, avocado, romaine salad, truffle mayo, egg yolk cream, truffle caviar, onion crisps / G, J, D



A - Gliemji un to produkti
Molluscs and products thereof

B - Kvieši, rudzi, mieži, auzas
Wheat, rye, barley, oats

C - Lupiņa un tās produkti
Lupin and products thereof

D - Olas un to produkti
Eggs and products thereof

E - Rieksti to produkti
Nuts and products thereof

F - Selerijas un to produkti
Celery and products thereof

G - Sezama sēklas un to produkti
Sesame seeds and products thereof

H - Sinepes un to produkti
Mustard and products thereof

I - Sēra dioksīds un sulfīti
Sulphur dioxide and sulphites

J - Sojas pupas un to produkti
Soybeans and products thereof

K - Piens un tā produkti
Milk and products thereof

L - Vēžveidīgie un to produkti
Crustaceans and products thereof

M - Zemesrieksti un to produkti
Peanuts and products thereof

N - Zivis un to produkti
Fish and products thereof

Galdiem ar viesu skaitu virs 8 personām tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā. / A service fee of 10% is applied to tables with more than 8 guests.

KARSTĀS TAPAS

// HOT TAPAS

PADRON PIPARI, MALDON SĀLS / Padron peppers, Maldon salt	7
TEMPURĀ CEPTI PADRONI / Deep fried padrons in tempura /B	8
EDAMAME PUPIŅAS, MALDON SĀLS / Edamame beans, sea salt	6
PAŠGATAVOTI TRĪSKĀRŠI CEPTI KARTUPEĻI FRĪ AR TRIFEĻU EĻĻU, PARMEZĀNU UN TRIFFEĻU AIOLI / Home-made truffle -parmesan triple cooked chips, truffle aioli /D,K	6
KARALISKĀS AUSTERU SĒNES, MISO GLAZŪRA, SARKANAIS ČILI, PĒTERSĪLI / King oyster mushroom, miso glaze, red chili, parsley /K,J	6
TRIFEĻU ARANČĪNI, PILDĪTI AR MOCARELLAS SIERU, TRIFEĻU-PARMEZĀNA AIOLI / Truffle Arancini, stuffed with mozzarella cheese, truffle-parmesan aioli /B,D,I,K	10
AUSTERES ROCKEFELLER, BAGĀTĪGS SPINĀTU-PĒTERSĪĻU SVIESTS, RĪVMAIZE, PARMEZĀNS / Oyster Rockefeller, rich spinach-parsley butter, breadcrumbs, parmesan	6
CEPTU, RĪVĒTU TĪGERGARNEĻU ROLLS, SIERA MUSS, MANGO-ČILI SALSĀ / Fried shaved tiger prawn nori roll, cheese mousse, mango-chili salsa /L,K,J	8
LASIS CHIMICHURRI STILĀ, CRÈME FRAICHE, SIERA-KARTUPEĻU KROKETE, FOREĻU IKRI / Chimichurri style salmon, crème fraiche, cheesy-potato croquette, trout eggs /B,D,K,N	10
CEPTA DORADAS FILEJA, CITRONU-SVIESTA CAPERU MĒRCE, PADRONI / Pan-fried Dorado fillets, lemon-butter caper sauce, padrons /I,K,J	13
PATATAS BRAVAS, CARBONARA MĒRCE, KRAUKŠĶĪGĀ GUANCIALE / Patatas Bravas, Carbonara sauce, crispy Guanciale /D,K,J	7
DOLMA, PILDĪTA AR GARNELĒM UN CŪKGAĻU. Pasniedz ar vēžveidīgo-vistas buljonu un mārrutku skābo krējumu / Dolma, stuffed with prawns and pork. Served with shellfish-chicken broth and horseradish sour cream /K,F,L	8
KARAAGE CHICKEN-JAPĀNU STĪLA CEPTI VISTAS GABALIŅI, FENHEĻA, GURĶU UN CUKĪNI SALĀTI, TOGARASHI AIOLI / Karaage Chicken-Japanese style fried chicken,fennel, cucumber and zucchini salad, Togarashi aioli /B,D,G,H,I,J	10
SAUTĒTA VĒRŠA VAIGU BRULĒ, SARKANVĪNĀ KARAMELIZĒTI SĪPOLI, PECORINO SIERA MĒRCE, KARAMELE / Braised Ox-cheek Brulé, caramelized red-wine onions, Pecorino cheese sauce, caramelized sugar /B,I,K	11
MINI "BEEF WELLINGTON" (liellopa fileja, sēnes, Iberico šķinkis, kārtainā mīklā), pasniegts ar piparu mērci / Mini "Beef Wellington" (beef fillet wrapped in mushrooms, Iberico ham and puff pastry), served with peppercorn sauce /B,D,H,I,K	17
LIELLOPA FILEJA, KRĒMĪGĀ PIPARU-SPINĀTU MĒRCE, PISTĀCIJAS / Beef fillet, creamy peppercorn spinach sauce, pistachios /I,E,K,J	17

AUKSTĀS TAPAS

// COLD TAPAS

AUSTERES NR.2, MIGNONETTE MĒRCE (jautājiēt viesmīliem par austeres veidu) / oysters Nr.2, mignonette sauce (ask the waiters about the type of oysters) /A	4.50
1 GAB. / 1 pcs	13
3 GAB. / 3 pcs	25
6 GAB. / 6 pcs	
CEPTI BAKLAŽĀNI, SINEPĒS SAUTĒTI SĪPOLI, KIPLOKU RICOTTA, GRAUZDĒTI PEKANRIEKSTI, PIPARMĒTRA / Roasted aubergines, mustard stewed onions, garlic ricotta, roasted pecan nuts, mint /E,H,J,K	10
STRACIATELLA, CHERRY TOMĀTI, MARINĒTA PAPIKA, CUKĪNĪ, SARKANIE SĪPOLI, KAPERI, SALDĀ BALZAMIKO MĒRCE, BAZILIKS / Straciatella, cherry tomatoes, marinated bell peppers, courgettes, red onions, capers, sweet balsamic dressing, basil/J,K	10
GRILĒTI KALMĀRI, KARALISKĀS AUSTERSĒNES, ROMIEŠU SALĀTI, TAHINĪ MĒRCE / Grilled baby squids, king oyster mushrooms, romaine salad, tahini sauce /B,E,G,J	9
NORI ČIPSI, VASABI GLAZŪRA, SPEKĪS MĀJAS GAUMĒ, GLIEMEŽU PASTA / Nori crisps, wasabi glaze, home-made salo, snail paste /A,I,J,K	5
PLĀNI SAGRIEZTA LIELLOPA GAĻA (karpačo), PECORINO-ANŠOVU MAJONĒZE, RUKOLA, PARMEZĀNS, CITRONU-OLĪVU EĻĻA / Sliced beef (carpaccio), pecorino-anchovy aioli, rocket, parmesan, lemon-olive oil /D,H,I,K	10

DESERTI

// DESSERTS

LAIMA -JUZU PANNA COTTA - laima un citronu miza, madagaskaras vaniļas panna cotta / Lime and lemon peel, Madagascar vanilla panna cotta /K	7
PUTNU PIENS - pistācijās, ingvera vārītais krēms, citrons / Bird's Milk - Pistachios, ginger cream, lemon /D,E	8
SIERA KŪKA "INTERNATIONAL" / Cheesecake "International" /B,D,K	8

Galdiņiem ar viesu skaitu virs 8 personām tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā. / A service fee of 10% is applied to tables with more than 8 guests.