

PRIEKŠĒDIENI

EUR

	Garneļu ceviche ar tomātu - mango salsu avokado kremu un karamelizētiem ananasiem	12
m	Brieža gaļas tartars ar svaigo gurķi šerija vinegretmērci, kaperu majonēzi, mārrutku kremu un grauzdētu maizi	13
	Foreles filejas konfits gatavots 42 grādu temperatūrā, citronu gels, rikota, violeto kartupeļu kraukšķi, marinēti šalotes sīpoli	11
	Sniega krabja - garneļu salāti ar citrusa mērci, drupinātu vistas olu un foreles ikriem	13
	Grauzdēta maize ar mencu aknām lēni gatavotas olas gēlu, mazzsālītu gurķi, mārrutku krēmu un marinētām sēnēm	12
	Lēni gatavots astoņkājis ar grauzdētu čorizo desu, jūrasaļģēm un mārrutku krēmsieru	15
m	Sālīta savvaļas brieža fileja ar mazzsālītu gurķi, sinepju krēmu un grauzdētu maizi	12
	Cepta zoss akna ar plūmju biezeni, karamelizētu briošu un svaigām salātu lapām	15
	Krāsni cepts baklažāns ar putotu kazassieru, karamelizētiem grauzdētajiem lazdu riekstiem, salātlapām un ķirbju sēklu mērci	13
	Aunazirņu plācenis ar dārzeņu nūdelēm sviestā ceptiem savvaļas brokoļiem un kaņepju sēklu eļļu	10

ZUPAS

m	Pastenaku - bumbieru krēmzupa ar krāsni ceptu-drupinātu asinsdesu, fritētu pastenaku un brūkleņu eļļu	11
m	Brieža gaļas gulašzupa ar saknēm (selerija, burkāns, kālis)	12

PAMATĒDIENI

	Liellopa filejas steiks grilētu kartupeļu konfits, sinepju sīpolu biezenis, sarkanvīna kaulu buljonmērce	26
	Pīles krūtiņa ar burkānu biezeni pīles gaļas - spinātu pīrāgu, karamelizētām saknēm un liellopa kaulu buljona glazurmērci	19
	Zemos grādos gatavota jēra kāja ar tomātu - balto pupiņu un čili sautējumu, marinētiem tomātiem un karstajiem spinātiem	22
m	Dienas loms ar saldā kartupeļa biezeni sviestā ceptu kvinoju, medū karamelizētu pastenaku un gaisīgo holandes mērci	19
	Tomātu - baklažānu selerijas saknes sautējums ar melnajam lēcām un rīvētu cieto sieru	15
m	Krāsni cepta store ar ziedkāpostu biezeni, garšaugu pēņļu grūbām un holandes mērci	23
m	Savvaļas briedis ar selerijas - pastenaku biezeni, cidoniju sīrupā karamelizētu kāli, stepes baraviku, sviestā ceptiem kviešiem un liellopa kaulu buljona glazurmērci	32
	Kukurūzas cāļa fileja ar kartupeļu - trifeļu biezeni, dzidrinātā sviestā gatavotu kale kāpostu un dedzināta sviesta mērci	17

PIEDEVAS 4.50 EUR

Krāsni cepti kartupeļi

Kartupeļu biezenis

Lapu salāti ar svaigo gurķi

Karamelizētas saknes

Šefpavārs Ina Poliščenko



m - ēdiens, gatavots no Latvijas lauksaimnieku ražota pamatprodukta
Ēdiens var saturēt alergēnus, lūgums informēt viesmīli par jums nevēlamiem produktiem
Rēķinam tiks pieskaitīti 10% apkalpošanas maksa

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

EUR

- Севиче из креветок с сальсой из помидоров и манго** кремом из авокадо и карамелизированными ананасами 12
- Тартар из оленины со свежим огурцом** соусом на хересном уксусе шерри, майонезом с каперсами и кремом из хрена, подаётся с сухариком 13
- Конфи из филе форели** приготовленный при температуре 42 градуса, лимонное желе, рикотта, чипсы из фиолетового картофеля, маринованный лук-шалот 11
- Салат с мясом снежного краба и креветками**, с цитрусовым соусом, толчёным куриным яйцом и икрой форели 13
- Поджаренный хлеб с печенью трески**, яичным гелем медленного приготовления, малосольным огурцом, кремом из хрена и маринованными грибами 12
- Осьминог медленного приготовления** с жареной чоризо колбасой, с морскими водорослями и крем-сыром с хреном 15
- Слабосолёное филе дикого оленя** с малосольным огурцом, горчичным кремом и сухариком 12
- Жареная гусиная печень** со сливовым пюре, карамелизированной бриошью и листьями салата 15
- Запечённый баклажан** со взбитым козьим сыром, карамелизированными жареными лесными орехами, листьями салата и соусом из семечек тыквы 13
- Лепёшка из нута с овощной лапшой** с обжаренной в сливочном масле брокколи и маслом из семян конопли 10

СУПЫ

- Крем-суп из пастернака и груши** с запечённой крошкой в печи кровяной колбасой, пастернаком фри и брусничным маслом 11
- Суп-гуляш на оленине** с корнеплодами (сельдерей, морковь, брюква) 12

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Стейк из говяжьего филе** конфи из картофеля гриль, горчично-луковое пюре, бульонный соус «на косточке» с красным вино 26
- Филе утки с морковным пюре** пирогом с уткой и шпинатом, с карамелизированными корнеплодами и соусом демиглас 19
- Приготовленная на низкой температуре баранья нога** с соте из помидоров, белой фасоли и перца чили, с маринованными помидорами и горячим шпинатом 22
- Улов дня** с пюре из батата и обжаренной в сливочном масле киноа, с карамелизированным в меду пастернаком и лёгким голландским соусом 19
- Овощное соте из помидоров с баклажанами и корнем сельдерея** с чёрной чечевицей и тёртым твёрдым сыром 15
- Запечённый осётр** с пюре из цветной капусты, перловой крупой с пряными травами и голландским соусом 23
- Мясо дикого оленя** с пюре из корня сельдерея и пастернака, карамелизированной в сиропе из цидонии брюквой, степными боровиками Эринги, жареной в сливочном масле пшеницей и соусом демиглас 32
- Филе кукурузного цыплёнка** с картофельным пюре с трюфелем и приготовленной в топлёном масле капустой кале, с соусом на топлёном масле 17

ГАРНИРЫ 4.50 EUR

Запечённый картофель
Картофельное пюре
Листья салата со свежим огурцом
Карамелизированные корнеплоды

Шеф-повар Ina Poliščenko



m - блюдо с основным ингредиентом из продукции латвийских фермеров
Блюда могут содержать аллергены, пожалуйста, сообщите официанту о нежелательных вам продуктах
Плата за обслуживание в чек включена 10%

STARTERS

EUR

- Shrimp ceviche with tomato and mango salsa** avocado cream and caramelised pineapple 12
- m **Venison tartare with fresh cucumber** sherry vinaigrette, caper mayonnaise, horseradish cream and toasted bread 13
- Trout fillet confit** cooked at 42 °C, lemon gel, ricotta cheese, purple potato crisps, pickled shallot onions 11
- Snow crab and shrimp salad** with citrus sauce, crumbled egg and trout roe 13
- Toasted bread with cod liver** slow-cooked egg gel, lightly salted pickled cucumber, horseradish cream and marinated mushrooms 12
- Slow-cooked octopus** with toasted chorizo, seaweed and horseradish cream cheese 15
- m **Salted wild venison fillet** with lightly salted pickled cucumber, mustard cream and toasted bread 12
- Fried goose liver with plum purée** caramelised brioche and fresh salad greens 15
- Oven-baked aubergine** with whipped goat's cheese, caramelised and toasted hazelnuts, salad greens and pumpkin seed sauce 13
- Chickpea patty with vegetable noodles** butter-fried wild broccoli and hemp seed oil 10

SOUPS

- m **Cream of parsnip and pear soup** with crumbled oven-baked blood sausage, deep-fried parsnips and lingonberry oil 11
- m **Venison goulash soup** with root vegetables (celery, carrot, swede) 12

MAIN COURSES

- Beef fillet steak** grilled potato confit, mustard-onion puree, red wine-bone broth sauce 26
- Duck breast with carrot purée** duck and spinach pie, caramelised root vegetables and beef bone broth glaze 19
- Slow-cooked lamb leg** with tomato, white bean and chilli stew, marinated tomatoes and hot spinach 22
- m **Catch of the day with sweet potato purée** butter-fried quinoa, honey caramelised parsnips and fluffy Hollandaise sauce 19
- Tomato, aubergine and celery root stew** with black lentils and grated hard cheese 15
- m **Oven-baked sturgeon** with cauliflower purée, herb pearl barley and Hollandaise sauce 23
- m **Wild venison** with celery and parsnip purée, quince syrup caramelised swede, porcini mushroom, butter-fried wheat and beef bone broth glaze 32
- Corn-fed chicken fillet** with potato and truffle purée, ghee butter cooked kale and burnt butter sauce 17

SIDES 4.50 EUR

Oven-baked potatoes

Potato purée

Salad greens with fresh cucumber

Caramelised root vegetables

Chef Ina Poliščenko



m - dish with the main ingredient produced by Latvian farmers
Dishes may contain allergens, please inform the waiter about the unwanted products
A 10% service charge will be added to the bill