

## **5 kārtu vakariņu ēdienkarte** ***5 course dinner menu***

Dzeltenspuru tunča Tartare ar avokado - sīpolu salsu,  
balsamico glazūru, paipalu olu, grauzdiņiem, pistāciju eļļu

*Yellowfin tuna Tartare with avocado - onion salsa,  
balsamic glaze, quail egg, croutons and pistachio oil*

\*\*\*\*\*

Risotto ar baravikām un Parmigiano

*Risotto with porcini mushrooms and Parmigiano*

\*\*\*\*\*

Baltvīnā un saldaajā krējumā sautēts truša šķiņķis, puravi,  
Parmigiano cepti kartupeļi, avenēs marinēti šalotes sīpoli, olīves

*Rabbit meat sauteed in white wine and sweet cream, Parmigiano-baked potatoes,  
shallot onions pickled in raspberries, olives, leek*

\*\*\*\*\*

Astoņkāja Carpaccio ar citronu-olīveļļas mērci,  
rukola, saulē kaltēti tomāti, grauzdiņi

*Octopus Carpaccio with lemon-olive oil dressing, rucola,  
sun-dried tomatoes, octopus ink croutons*

\*\*\*\*\*

Mandeļu Parfait ar šokolādes mērci un brūklenēm

*Almond Parfait with chocolate sauce and lingonberries*

€ 25,55

***Дегустационное меню из 5-ти блюд***

*Тартаре из желтоперого тунца с сальсой из авокадо и лука,  
бальзамической глазурью, перепелиным яйцом,  
сухариками и фисташковым маслом*

*Risotto с белыми грибами и сыром Parmigiano*

*Мясо кролика, обжаренное в белом вине и сладких сливках,  
в Parmigiano запеченый картофель,  
лук маринованный в малине, оливки, лук-порей*

*Саррацио из осьминога*

*с оливковым маслом приправленным лимоном, руккола,  
сушеные помидоры, сухарики в чернилах черного осьминога*

*Миндальное Parfait с шоколадным соусом и брусникой*

€ 25,55