



## *Uzkodas*

Vīna gliemeži, cepti alus-ķiploku sviestā ar dārzeņu ragū un parmezana-kartupeļu biezeni 4.10

Tīģergarneles kraukšķīgā alus mīklā ar safrāna-ķiploku mērci 6.00

Tunča tartars ar tradicionālām piedevām 4.50

Grenlandes garneles podiņā ar Jalapeño pipariem un kukurūzu meksikāņu gaumē 4.80

«Absolut Peppar» degvīnā marinēts lasis ar kartupeļu pankūkām un svaigo gurķu-krējuma mērci 4.00

Vistas spārniņi medus-ingvera glazūrā ar alus mērci 3.50

Jaunlopa gaļas tartars ar kraukšķīgiem tostiem un Tiger mērci 4.50

Krāsni sautēts (65°C) teļa gaļas «Roast beef» sinepju-estragona kažokā ar Feta siera salsu 5.80

Pašu gatavota asinsdesa ar brūkleņu ievārījumu 3.00

«Merlin» pikanto sieru plate ar olīvām, pašu ceptiem siera cepumiem un saulē kaltētiem tomātiem 5.10

Rudzu maizes ķiploku grauzdiņi ar rokfora siera mērci 1.90

## *Salāti*

Jūras velšu salāti (garneles, astoņkāji, zaļās mīdijas, kalmāri) 6.30

Cēzara salāti

- klasiskie 3.60

- ar tīģergarnelēm 5.20

- ar vistas fileju 4.20

Sezonas vietējo dārzeņu zaļie salāti ar Madonas kazas sieru un ābolu vinegar 3.50

## *Zupas*

Laša zupa somu gaumē 3.50

«Uha» ar lasi, stori un «Carskaja vodka» 3.90

Ungāru gulaša zupa ar papriku 3.50

Kartupeļu-rozmarīna krēmzupa ar gailenēm un pētersīļu sviestu 3.00

## *Zivju ēdieni*

Tiģergarneles, apceptas ķiploku sviestā ar sezama-dārzeņu žuljēnu 10.90

Uz grila viegli apcepts tunča steiks ar sarkano sīpolu marmelādi un «Marokas» baklažāniem 9.60

Lasis «Butterfly» ar bazilika mērci un parme-zana-kartupeļu biezeni 7.50

Stores fileja, cepta uz akmens ar kartupeļu-olīvu ragū un kaperu mērci (var pasūtīt tvaicētu) 10.40

Dorada ar grilētiem dārzeņiem Vidusjūras gaumē 6.80

Zandarta fileja ar baraviku risotto un biešu mērci 7.50

Krāsni cepta vesela forele ķiploku-alus sviestā ar sēņu ragū un baltvīna mērci 6.90

## *Gaļas ēdieni*

Piparu steiks no liellopa filejas ar kartupeļu gratin un dārzeņu ragū 16.90

«Chimichurri» – steiks no liellopa karbonādes ar apceptiem dārzeņiem 8.60

«Bife Ancho» – liellopu antrekots ar kauliņu, cepts uz oglēm ar grill-kartupeļiem un sarkanvīna-bārbekjū mērci 8.90

Buļļa vaigs, sautēts krāsni ar alu un garšvielām, pasniedzam ar trifeļu-kartupeļu biezeni 8.90

Cūkas ribiņas ar krāsni ceptiem kartupeļiem un klasisko saldiskābo mērci 5.90

Jēra ribiņas ar rukolas salātiem, kazas siera-kartupeļu kroketēm un kazeņu mērci 14.10

«Beef Stroganoff» ar kartupeļu rosti un maigu sarkanvīna-krējuma mērci 6.90

**Kukurūzas cāļa fileja ar meža sēņu risotto un Madeira mērci 6.80**

**Pīles krūtiņa ar karstiem augļu salātiem (vīģes, āboli, bumbieri) karamelizētiem ziedu medū 8.90**

**«Lielā Jospier plate» (3-4 personām) – uz kokosa oglēm cepts cūkgaļas stilbs alus-rozmarīna marinādē, liellopa antrekots, kukurūzas cāļa fileja un pikanta pašu gatavota desa ar ķimenēm, grilēti dārzeņi, kartupeļi un mērces (pasūtīt 24 stundas iepriekš) 48.00**

### ***Pastas un risotto***

**Tagliatelle ar jūras produktiem siera mērcē 6.20**

**Pasta Penne ar vistas fileju un tomātu-bazilika mērci 4.80**

**Risotto ar sēnēm, safrānu un dārzeņiem 4.50**

### ***Papildus piedevas***

**Kartupeļi grill ar lauku krējumu un adžiku 1.20**

**Kartupeļu gratin 1.50**

**Kartupeļu biezenis 1.50**

**Sviestā cepti spināti ar šalotes sīpoliem 2.50**

**Wok pannā cepti dārzeņi ar Di Sansa olīveļļu 2.00**

**Savvaļas rīsi 1.50**

**Kartupeļi frī 2.00**

**Cenas norādītas LVL !**