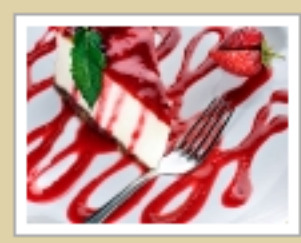


ēdienkarte



Uzkodas

Buffalo mozzarella <i>ūdensbifeļa mozzarella siers ar balzamiko-medū sautētām plūmēm, svaigo rukolu un grauzdētiem zemesriekštiem</i>	3.95 Ls
Dūmotās tīģergarneles <i>uz alkšņa papīra tikko dūmotas tīģergarneles ar pašmāju persiku čatniju</i>	3.95 Ls
Laša-tunča tartars <i>laša un tunča tartars pasniegts ar kaperiem, foreļu iekriem, baltmaizes grauzdiņiem un krēmīgu avokado-aioli mērci</i>	4.50 Ls
Bruschetta <i>grauzdēta bagete ar pašmāju bazilika tomātu maisījumu un Parmesan sieru</i>	2.50 Ls
Grilēta ķiplokmaize <i>grilēta bagete ar ķiploku-garšaugu sviestu un Parmesan sieru</i>	1.95 Ls
BBQ vistas spārniņi <i>glazēti ar BBQ mērci pasniedzam ar svaigiem burkāniem, zilā siera krēmu un aso mango dipmērci</i>	
10 gab.	3.90 Ls
25 gab.	7.95 Ls
„Nachos Acapulco” <i>kukurūzas čipsi ar pašmāju tomātu mērci, svaigo citrus-avokado aioli mērci, sieru, halapenjo pipariem un skābo krējumu</i>	4.20 Ls
Made in Latvia <i>kūpināta Baltijas reņģe un marinēta ķilava pasniegta uz viegli grauzdētas rudzu maizes ar diļļu kremsieru</i>	2.50 Ls
Uzkodas trijiem <i>9 spārniņi, grilēta ķiplokmaize, 6 grilētas tīģergarneles, bruschettas, marinēti dārzeņi</i>	9.90 Ls

Zupas

Franču sīpolu zupa Čarlstona gaumē <i>ar pašmāju grauzdiņiem un Emmentaler siera cepurīti</i>	2.50 Ls
Vistas buljonzupa <i>ar pašmāju dūmotas vistas gaļas strēmelītēm un sezonas dārzeņiem</i>	1.95 Ls
Kukurūzas krēmzupa <i>pagatavota no svaigās kukurūzas, kartupeļiem, burkāniem un garšaugiem, pasniegta ar nachos čipsiem</i>	1.80 Ls
Sezonas zupa – ļautājiet viesmīlim <i>Mūsu šefpavārs piedāvā atbilstoši katrai sezonai izvēlētu zupu</i>	2.00 Ls

Salāti

Cēzarsalāti <i>kraukšķīgas romiešu salātu lapas ar mūsu slaveno cēzarmērci, pārkaisītas ar grauzdētu bekonu, grauzdiņiem un Parmesan sieru</i>	3.95 Ls
Čarlstona Veselības salāti <i>svaigu salātu lapu mikslis, tomāti, gurķi, krāsaina paprika, redīsi un grauzdētas saulespuķu sēklas.</i> Mērce pēc izvēles: <i>Bazilika-baltvīna etiķa-olīveļļas mērce Ranch mērce – krēmīga garšaugu mērce Aveņu balzamiko-olīveļļas mērce</i>	2.50 Ls
Grieķu salāti <i>svaigu lapu salāti ar tomātiem, gurķiem, Kalamata olīvām, kazas sieru un sarkanajiem sīpoliem ar baltvīna etiķa-olīveļļas mērci</i>	4.50 Ls
Čarlstona dūmvistas salāti <i>pašmāju dūmotas vistas gaļas strēmelītes, kraukšķīgas romiešu salātu lapas, sarkanais kāposts, burkānu strēmelītes un svaigā selerija ar krēmīgu ranch mērci</i>	4.35 Ls
„Buffalo mozzarella” salāti <i>ūdens bifeļa piena mozzarella, svaigu lapu izlase, grauzdētas mandeļu skaidiņas un aveņu balzamiko-olīveļļas mērce</i>	6.95 Ls
Papildiniet savus salātus ar:	
+ grilētām tīģergarnelēm	3.95 Ls
+ grilētas vistas filejas strēmelītēm	1.80 Ls
+ teriyaki marinētām grilētām liellopa filejas strēmelītēm	4.50 Ls

BBQ – uz restēm grilēti ēdieni

Jack Daniel's cūkgaļa <i>viskija marinādē noturēta cūkgaļas karbonāde ar ribiju, pasniegta ar viskija-graudu sinepju mērci</i>	6.95 Ls
Pīles krūtiņa <i>noturēta svaigā rozmarīna marinādē grilēta pīles krūtiņa, pasniegta ar sarkanvīna plūmju mērci</i>	10.95 Ls
Thai vistiņa <i>vistas fileja noturēta jogurta – karija marinādē, pasniegta ar persiku čatniju un koriandru</i>	5.70 Ls
Jēra fileja <i>svaigā kinzā un rozmarīnā marinēta grilēta jēra fileja pasniegta ar pikantu saulē kaltētu tomātu-garšaugu mērci</i>	13.95 Ls
Laša fileja <i>alkšņa papīrā cepta laša fileja svaigo citrusa – piparu panādē ar mango čatniju</i>	8.95 Ls
Butes fileja <i>alkšņa papīrā cepta butes fileja, pasniedzam ar pašmāju svaigo citrus-avokado aioli mērci un foreļu iekriem</i>	11.50 Ls
Sezama tuncis <i>grilēta sārtā tunča fileja ar svaigu laima sulu un grauzdētām sezamsēkliņām</i>	12.95 Ls

BBQ steiki

T-bone steiks <i>uz restēm grilēts liellopa muguras daļas steiks ar T veida kaulu, glazēts ar BBQ mērci un balzamiko karameli</i>	13.50 Ls
New York sirloin steiks 300gr <i>liellopa jostas daļas steiks vieglā teriyaki marinādē</i>	18.50 Ls
Pepper sirloin steiks 300g <i>liellopa jostas daļas steiks piecu piparu garozā. Pasniedzam ar piparu mērci</i>	18.90 Ls
Klasiskais Fillet Mignon 250 gr. <i>grilēts liellopu filejas steiks ar svaigi maltiem pipariem</i>	14.90 Ls
„Special” Fillet Mignon 250 gr. <i>grilēts liellopu filejas steiks ietīts uz alkšņa kūpinātā bekonā. Pasniedzam ar ķiploku sviestā ceptām tīģergarnelēm un grauzdētiem sīpoliem</i>	16.90 Ls
„Blue cheese” Fillet Mignon 250 gr. <i>grilēts liellopu filejas steiks ar zilā siera krēmu</i>	15.50 Ls

PIEDEVAS

(viena no Jūsu izvēlētajām piedevām ir iekļauta pamatēdiena cenā)

Krāsni cepts kartupelis mundierī ar krēmīgu ranch dip mērci un svaigiem zaļumiem	2.50 Ls
Pašmāju kartupeļu biezenis	2.50 Ls
Super platie fri kartupeļi	2.50 Ls
Grilēti krāsaini tirgus dārzeņi ar bazilika pesto	2.50 Ls
Tvaicēta kukurūzas vāļīte, pārlieta ar kausētu sviestu	2.50 Ls

Čarlstons dūmotava

(mūsu BBQ dūmotavā gatavojam šos gardumus lēnās cepšanas režīmā 4 – 6 stundu garumā, izmantojot alkšņa koku. Atvainojamies, ja pietrūkst)

Cūkgaļas ribas – marinētas, lēni ceptas-dūmotas, glazētas ar BBQ mērci: <i>„Memphis” – cūkgaļas plānās ribas</i>	6.50 Ls
„St.Louis” – resnās cūkgaļas ribiņas:	10.95 Ls 6.50 Ls 1/2 ribas
„Tennessee” – cūkgaļas cepetis <i>vieglā čili – sinepju marinādē noturēta cūkgaļas kakla karbonāde</i>	6.95 Ls
Dūmotā vista <i>trīs stundas lēni cepta-dūmotā ½ vistiņa, pasniegta ar persiku čatniju (gatavošanas procesā netiek piesātināta ar sāļi)</i>	7.95 Ls

Deserts

Čarlstona siera kūka <i>pašmāju siera kūka pagatavota pēc slavenas Ņujorkas receptes. Pasniedzam ar aveņu mērci</i>	2.50 Ls
Ogu un baltās šokolādes kūka	2.50 Ls
Karameļu Creme Brule <i>ar dedzinātu cukura cepurīti</i>	1,95 Ls
Pašmāju saldkrējuma saldējums	2.20 Ls
Šokolādes-ingvera-čili kūka <i>krēmīga šokolādes kūka ar vaniļas saldējumu</i>	2.95 Ls