

ĒDIENKARTE - MENU

Svaiga austere 'Fine de Claire' – raw oyster 'Fine de Claire'	2,8
Svaiga austere 'Tsarskaya' – raw oyster 'Tsarskaya'	3,5
Pašceptas maizes sendvičs ar gaļu vai veģetārs – hot homemade sandwich with bacon or vegetarian	3,5
Mini sieru-olīvu-gaļas uzskoda – cheese-olive-meat appetizer	7
Sieru-olīvu izlases plate – cheese-olive platter	12
Gaļas-sieru-olīvu izlases plate – meat-cheese-olive platter	15
Rockstarfeller ceptu austeru izlase 4 gab. – Rockstarfeller baked oyster set 4 pcs.	15

VĪNA DEGUSTĀCIJU ĒDIENKARTE - WINE TASTING MENU*

FINE-JUNK ĒDIENKARTE – FINE-JUNK MENU	20
Fritēta austere – fried oyster	
Fritēti kartupeļi, sinepju-medus mērce – French fries, honey mustard sauce	
Grilēts siera sendvičs – grilled cheese sandwich	
Lēni gatavota Latvijas jēra tako – slow-cooked lamb meat taco	
Karamelizēts popkorns – caramel popcorn	
JŪRAS VELŠU ĒDIENKARTE – SEA FOOD MENU	45
Svaiga austere 'Tsarskaya' – raw oyster 'Tsarskaya'	
Rockstarfeller cepta austere 'Fine de Claire' – Rockstarfeller baked oyster 'Fine de Claire'	
Cepts Kanādas omārs/sašimi tuncis, fritēti kartupeļi ar trifeļu eļļu, lapu salāti – baked half lobster/tuna sashimi, french fries with truffle oil, green salad	

* REZERVĀCIJAS – RESERVATIONS

Grupām (sākot no 4 pers.) iespējama vīna degustācija ar ēdienu ārpus ēdienkartes, vienojoties vismas 24 stundas iepriekš – pre-orders and wine tastings possible, if agreed with the bar within 24 hours before. Only for groups of 4 persons at least.