



ĒDIENKARTE - MENU

	EUR
Grissini maizes standziņas – <i>Grissini breadsticks</i>	1,5
Svaigi ceptas maizes groziņš ar sālitu franču sviestu – <i>freshly baked bread, salted French butter</i>	2
Itāļu olīvas – <i>olives from Italy</i>	3
Kārtainās mīklas pīrāgs ar šprotēm – <i>sprat pie</i>	3
Grillsiera sendvičs ar mocarellu – <i>grilled cheese sandwich with mozzarella</i>	5
Prosciutto ar trifeļu eļļu un melnajiem pipariem – <i>Prosciutto with truffle oil, black pepper</i>	7
Franču sieru izlase – <i>French cheese set</i>	9
Gardēžu piknika uz kodu plate – <i>gourmet picnic platter</i>	15
Svaigas austeres (gab) – <i>raw oysters (pc)</i>	2,8 – 3,5

VĪNA DEGUSTĀCIJU ĒDIENKARTE - WINE TASTING MENU*

BOEUF BOURGUIGNON – liellops sarkanvīna mērcē	15
POULET À LA BRESSE – vista baltvīna mērcē	15
MENU MINERALITĀTE – <i>MINERALITY</i>	20
Austeres (4 gab), kārtainās mīklas pīrāgs ar šprotēm, grillsiera sendvičs, pašcepti kartupeļu čipsi – <i>raw oysters (4 pcs), sprat pie with mozzarella, grilled cheese sandwich, potato chips</i>	
MENU LEKNUMS – <i>RICHNESS</i>	20
Burrata ar šprotēm, tomātiem, fritēti kartupeļi, grillsiera sendvičs, karamelizēts popkorns – <i>burrata with sprats, tomatoes, French fries, grilled cheese sandwich, caramel popcorn</i>	
JŪRAS VELŠU ĒDIENKARTE – <i>SEA FOOD MENU</i>	45
Svaiga austere, <i>Rockstarfeller</i> cepta austere, Kanādas omārs, fritēti kartupeļi ar trifeļu eļļu, lapu salāti – <i>raw oyster, Rockstarfeller baked oyster, Canadian half lobster, French fries with truffle oil, lettuce salad</i>	

* REZERVĀCIJAS – RESERVATIONS

Grupām, sākot no 4 personām, iespējama vīna degustācija ar ēdienu ārpus ēdienkartes, vienojoties vismaz 48 stundas iepriekš – *pre-orders and wine tastings possible, if agreed with the bar within 48 hours before. Only for groups of 4 persons at least*

*Jautāt bārmenim par ēdienkartes opcijām, alergēniem – *ask the bartender for menu options, allergens*