



## DEGUSTĀCIJAS ĒDIENKARTE Дегустационное меню • Tasting menu

PIECU ĒDIENU VAKARIŅAS  
Ужин из пяти блюд • Five course menu

~ 41 € vai 56 €\* ~

\*Katrs ēdiens tiek pasniegts ar glāzi piemeklēta vīna  
Каждое блюдо подается с бокалом специально выбранного вина  
Each dish is served with a glass of specially selected wine

NICOISE SALĀTI AR SEZAMA SĒKLĀS SVILINĀTU TUNČA FILEJA  
Салат Nicoise с обжаренным в сезаме филе тунца  
Nicoise salad with sesame seared tuna fillet  
*CHÂTEAU CAVALIER Côtes de Provence Rosé 2013 / France*

SPINĀTU KRĒMZUPA AR MANDELĒM UN СЕPTĀM MEŽA SĒNĒM  
Крем-суп из шпината с миндалем и жареными лесными грибами  
Cream of Spinach Soup with almonds and pan-fried forest mushrooms  
*MASI Masianco Pinot Grigio & Verduzzo 2013 / Italy*

SARKANAIS SNAPERS AR DĀRZEŅU ŽULJĒNU UN SAFRĀNA MĒRCES PUTĀM  
Красный Снэппер с жульеном из овощей и пенкой из шафранового соуса  
Red Snapper Fillet with vegetable julienne and saffron sauce foam  
*SAINT CLAIR Family Estate, Sauvignon Blanc Marlborough 2013 / New Zealand*

VISTAS FRICASSÉE, MURĶEĻU UN ESTRAGONA MĒRCĒAR KARTUPEĻU BIEZENI  
Fricassée из курицы в соусе со сморчками и эстрагоном с картофельным пюре  
Chicken fricassée with morels, creamy mash potatoes and estragon sauce  
*L.JADOT Bourgogne Pinot Noir 2011 / France*

VALRIEKSTU BRAUNIJS AR VANIĻAS MĒRCI UN EKSOTISKIEM AUGĻIEM  
Брауни с грецкими орехами, ванильным соусом и экзотическими фруктами  
Chocolate walnut brownie with vanilla sauce and exotic fruits  
*CALEM LBV Port 2007 / Portugal*