

AUKSTĀS UZKODAS

1 ēdiens pēc izvēles

Salāti ar astonekāji, tīģergarnelēm, mango un pikantu gurķu tartaru

Weingut Markus Molitor Riesling "Haus Kolsterberg", Mosel, Germany 2023

Brieža rostbifs ar medus-sinepju mērci un fermentētiem dārzeņiem mājas gaumē

Vignerons Ardechois "Amandier", Chardonnay Ardeche, France 2024

Tarte ar ceptu saldiskābo baklažānu un stračatella sieru ar melnajām trifelēm mājas gaumē

Kurtatsch Sauvignon Blanc, Alto Adige, Italy 2024

SORBETS

Campari un sarkanais apelsīns

KARSTĀ UZKODA

Lobstera krēmzupa ar jūras ķemmīti

L'Escarelle "Palm", Provance, France 2024

KARSTIE ĒDIENI

1 ēdiens pēc izvēles

Jūras asara fileja ar rozā garneļu žuljēnu, selerijas biezeni ar melnajām trifelēm un zaļo sparģeļu ratatuju

Franz Haas Pinot Grigio, Alto Adige, Italy 2023

Jēra gaļas karē ar zaļo piparu mērci, kukurūzas velutē un kraukšķīgiem ziedkāpostiem

Klet Brda "Baugeri" Merlot, Goriška Brda, Slovenia 2018

Pērļu vistas stroganovs ar *Waldorf* salātiem un kartupeļu biezeni ar trifelēm

Vigne Surrau Vermentino di Gallura "Branu", Sardinia, Italy 2024

Baklažānu šnicele ar ceptām sēnēm, kazas sieru un jogurta mērci

Waipara West Sauvignon Blanc, Waipara, New Zealand 2023

DESERTI

1 ēdiens pēc izvēles

Siera kūka ar marakuju, avenēm un mandeļu sablē

Domaine des Deux Vallées Coteaux Du Layon 1er Cru "Chaume", Loire, France 2023

Tiramisu trifeles ar Amaretto un mascarpone-kafijas putām

Monte Tondo Recioto di Soave "Nettare di Bacco", Veneto, Italy 2023