

Ēdienkarte – À la carte



UZKODAS

Sēņu kapučīno ar trifeļu piena putām, grauzdētu bekonu, kartupeļu popkornu un Čedaras siera cepumiem

6,00 €

Vitello tonnato Hercogs Garden gaumē (tuncis, sinepju sēklas, tunča majonēzes mērce, kaperi)

12,00 €

36 stundas gatavota jēra mēle ar dārzeņu pelnos panētu kartupeļu un kūpinātā siera kroketi un pētersīļu-ķiploku aioli

12,00 €

Teļa gaļas karpačo ar parmezānu, rukolu, marinētiem saldajiem sīpoliem, trifeļu aioli un rīvētu kūpinātu teļa gaļas sirdi

13,50 €

Marinēts rozā tuncis, avokado, svaigi gurķi, sezama sēklas, rukola, cepti puravi

13,50 €

Laša seviče ar brokoļu kuskusu (avokado, mango, koriandrs, kaperi, tomāti, laims, sīpoli)

13,50 €

Burrata ar tomātu assortiem, pusžāvētiem ķiršu tomātiem, tomātu ūdeni, bazilika eļļu, yuzu želejbiezeni un medū briedinātām sinepju sēklam

12,00 €

Kartupeļu-puravu krēmzupa ar ķimenēm un karamelizētu-ceptu tofu sieru (vegāns)

6,00 €

SALĀTI

Kazas siera salāti ar pistācijām, zemenēm, Korejas burkāniem un cidoniju mērci

12,00 €

Brie siera salāti ar svaigām ogām un ķiršu balzamiko mērci

10,00 €

Svilināta tunča salāti ar pikantiem burkāniem, svaigiem gurķiem, redīsiem un medus-sezama mērci

13,50 €

Dūmota sama salāti ar ķiršu tomātiem želejā un mārrutku aioli mērci

12,00 €

Jaunlopa brisketes salāti ar ceptiem dārzeņiem un hurmas-sinepju vinegretmērci

13,50 €

Teriyaki vistas salāti ar svaigiem gurķiem, redīsiem, ķiršu tomātiem un yuzu mērci

10,00 €

Tofu salāti ar karamelizētiem valriekstiem, greipfrūtu segmentiem, redīsiem, gurķiem un yuzu mērci

11,00 €

PAMATĒDIENI

Jēra rumpsteiks ar selēriju- kafijas biezeni, kartupeļu konfitu, merinētiem sīpoliem, redīsiem un sarkanvīna mērci

23,00 €

Liellopa vaigi ar krēmīgo kartupeļu biezeni, biešu sulā marinētiem sīpoliem un sarkanvīna-balzamiko mērci

14,00 €

Āfrikas sams ar ceptiem pusžāvētiem ķiršu tomātiem, savvaļas brokoļiem, karija eļļu un fenheļa-buljona mērci

18,00 €

Vistas gaļas balotīne ietīta prošuto un pildīta ar sēnēm un trifeļu pastu, pasniedz ar stampātiem kartupeļiem, zirnīšu biezeni un sēņu mērci

14,00 €

Krāsni cepts lasis ar zirņu biezeni, ceptiem zirņiem un puraviem, bekonu un baltvīna-citronzāles mērci

18,00 €

Akmens bute ar ceptiem cukurzirņiem, harikot pupiņām, spargēļiem, puraviem, zirnīšiem un dedzinātā sviesta mērci

14,00 €

Sēņu risotto zem sēņu buljona segas ar parmezānu, cukurzirņiem, trifeļu pastu un sēņu čipsiem

13,00 €

Beluga lēcas ar dārzeņu šifonādi, žāvētām aprikozēm un kokosa-karija-citronzāles mērci, svaigām zemenēm un ceptiem ķiršu tomātiem (vegāns)

13,00 €

DESERTI

Cepta siera kūka ar kokosa ganache krēmu, kokosa skaidām un Malibu liķierī piesūcinātu ananāsu

6,00 €

Creme brulee dolce de leche ar svaigām ogām

5,00 €

Mandarīnu panna cotta ar mandarīnu-apelsīna konfitu

5,00 €

Čia sēklu pudiņš ar mandeļu pienu, agaves sīrupu un mango biezeni

5,00 €

Matcha tiramisu ar pistācijām un amaretto

5,00 €

Mango- marakujas muss ar marakujas-baltās šokolādes ganache krēmu un šokolādes biskvītu

5,00 €