

Hercogs garden

TASTE LAB

Austere Creuses SP POESIE (Francija) ar vinegreta mērci un citronu **4.50**

Uzkodas un plates

Antipasti plate **19.00**
Čedara siers, kamambers, čorizo salami, prošuto, olives *kalamata*, siera cepumi, grilēta paprika, sīpolu marmelāde

Vitello tonnato **13.00**
ar tunča- kaperu mērci, svilinātu tunci, grauzdētiem kaperiem

Buratta **13.00**
ar ceptiem dārzeņiem, svaigiem tomātiem, bazilika aioli mērci

Garneļu salāti **13.50**
ar mango, gurķi, avokado, piparmētru, čili un laima-vaniļas mērci

Cēzara salāti ar vistu, ķiršu tomātiem, grauzdiņiem, cietais siers. **10.50**

Tunča tartar **12.50**
ar auzu miltu sēklu kraukšķi, rukolu, kaperiem, ābolu biezeni un sezama-eļļas medus mērci

Pamatēdieni

Cepta pīles fileja **19.50**
ar vīriešu zapti, pastenaka biezeni, sarkanvīna mērci un sāļo granolu

Liellopa vaigi 24 stundas lēni gatavoti **16.00**
ar kartupeļu biezeni, sarkanvīna mērci un impregnētiem saldajiem sīpoliem biešu sulā

Liellopa gaļas filejas steiks **27.00**
ar pastenaka biezeni, Café de Paris sviestu un impregnētiem sīpoliem

Belluga lēcas **13.00**
ar dārzeņu šifonādi, karija un kokospiena mērci

Siera kūka **7.00**
ar balto šokolādes kokosa ganache krēmu un impregnētiem ananasiem malībū

Creme brulle ar iebiezināto pienu un svaigām ogām