

# Hercogs garden

TASTE LAB

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

4.50

## Uzkodas un plates

### Antipasti plate

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

19.00

### Vitello tonnato

ar tunča- kaperu mērci, svilinātu tunci, grauzdētiem kaperiem

13.00

### Buratta

ar ceptiem dārzeni, svaīgiem tomātiem, bazilika aioli mērci

13.00

### Garneļu salāti

ar mango, gurķi, avokado, piparmētru, čilī un laima-vaniļas mērci

13.50

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

10.50

### Tunča tartars

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

12.50

## Pamatēdieni

### Cepta pīles fileja

ar vīriešu zapti, kartupeļu biezeni, sarkanvīna mērci un sāļo granolu

19.50

### Liellopa vaigi 24 stundas lēni gatavoti

ar kartupeļu biezeni, sarkanvīna mērci un impregnētiem saldajiem sīpoliem biešu sulā

16.00

### Liellopa gaļas filejas steiks

ar seleriju-kafijas biezeni, Cafe de Paris sviestu un impregnētiem sīpoliem

27.00

### Belluga lēcas

ar dārzeņu šifonādi, karija un kokospiena mērci

13.00

### Siera kūka

ar balto šokolādes kokosa ganasche krēmu un impregnētiem ananasiem malībū

7.00

**Creme brulle** ar iebiezināto pienu un svaigām ogām