



Viesu sagaidīšana

Rostbifs ar ingvera sīpolu marmelādi un dijon graudu sinepju krēmu

Brucheta ar brī sieru, melleņu gēļu

Buche kazas siers ar bietēm, medus valriekstiem

Braunijs ar laima krēmu

Ūdens, Ogu morss

Pamatēdiens

Grilēts lasis, zaļo zirņīšu biezenis

Sautēti teļa vaigi ar sarkanvīna gaļas mērci

8 stundas kūpinātas cūkgaļas ribas ar BBQ mērci

Grilēta viegli marinēta cāļa krūtiņa, ar sēņu balzamiko mērci

Jaunie kartupeļi cepti ar sviestu, jūras sāli, rozmarīnu

Grilētas sezonas saknes ar Bazilika pesto mērci

Turku zirņu sautējums ar baklažāniem un svaigu kinzu

Lapu salāti ar skūtiem dārzeņiem, grauzdētām sēklām, olīveļļa

Uzkodas

Vitello Tonnato (Vārīta teļa gaļa ar tunča mērci)

Mazsālīta laša karpāčo

Tīģergarneles tempūra, mērce

Kūpināta vistas krūtiņa ar mārrotku krēmu

Melone ar vītinātu gaļu

Siera izlases ar sāls standziņām
Putots kazas siers, biešu karpačo, rieksts, medus
Kūpināts lasis, vasabī krēms, olīvu tapināde
Spring rolls ar čilli mērci
Mazsālīti gurķi
Mini plūkātas cūkgaļas burgers ar sīpolu marmelādi

Salāti

Kimči

Tomātu izlase ar bifelpiena sieru, baziliks, ciedru rieksti
Grilēts ķirbis ar cidonijām, rukola, ingvera balzām mērce, lazdu rieksti
Lēcu salāti ar grilētu lasi, mango jogurta mērci koriandra mērci
Spinātu salāti ar kvinoju, tomātiem, turku zirņiem, avokado bazilika mērci
Bavāriešu kartupeļu salāti ar marinētiem gurķiem
Cēzara salāti ar parmezānu un timiāna grauzdiņiem
Rostbifa salāti ar sinepju mērci
Mūsdienu Siļķe kažokā

Deserti

Panna Cotta ar sezona ogu mērci

Dzērieni

Sezonas Ūdens, Mājas ogu morss kafija, tējas izlase

Brokastis

Ungāru gulaša zupa ar papriku

Amerikāņu pankūkas ar mājas ievārījumu, skābu krējumu

Biezpiena plācenīši ar mājas ievārījumu, skābu krējumu

Sezonas Īdens, Mājas ogu morss kafija, tējas izlase

