

Grupu ēdienkarte 2018 Group menu 2018

Ēdienkarte var tikt sastādīta no vismaz 2 ēdieniem. Viens ēdiens pēc izvēles no katras kārtas visai grupai vienādu (salāti vai zupa, gaļas, zivs ēdiens vai veģetārais ēdiens, deserts.).

Avota ūdens ar citrusaugļiem un pašcepta maize ar zaļumu sviestu ir iekļauts cenā.

Create your menu from at least two courses selecting one starter, one main course and dessert of your choice. The same menu for whole group.

Spring water and freshly baked bread with butter are included in the price.

Zupas / Soup

Liellopgaļas gulažzupa / Beef goulash soup

Vistas gaļas buljons ar nūdelēm un dārzeņiem / Chicken broth with noodles and vegetables

Biešu aukstā zupa ar zaļumiem un olu (sezonā) / Cold beet soup with greens and eggs (in summer season)

Tomātu krēmzupa ar bazilika pesto un kviešu maizes grauzdiņiem / Tomato cream soup with basil pesto and wheat bread toasts

Zivju soļanka / Fish soup

Salāti / Salads

Svaigu dārzeņu lapu salāti ar avokado, grauzdētām sēkliņām un citrusaugļu mērci / Fresh vegetable salad with avocado, roasted seeds and citrus sauce

Romiešu salāti ar Cēzara aizdaru, grilētu vistu, Parmezan sieru un rudzu maizes grauzdiņiem / Roman salad with Caesar dressing, grilled chicken, Parmesan cheese and rye bread croutons

Salāti ar Mocarellas sieru, ķiršu tomātiem un bazilika mērci / Salad with mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil sauce

Nīcas salāti ar tunci / Nica salad with tuna

Gaļas ēdieni/ Meat dishes

Vistas fileja teriyaki glazūrā, pērļu kuskus ar dārzeņiem, kūpināta siera mērce / Chicken fillet in teriyaki glaze, pear couscous with vegetables, smoked cheese sauce

Grilēta cūkgaļas fileja ar kartupeļu grafīni, tvaicētiem dārzeņiem un Demi Glace mērce / Grilled pork fillet with potato gratin, steamed vegetables and Demi Glace sauce

Liellopa gaļas strogonovs ar kartupeļu kroketi un marinētu gurķu – sīpolu salātiem / Beef strogonov with potato croquettes and pickled cucumbers - onion salad

Vistas gaļas rolāde ar dārzeņu rīsiem un sinepju mērci / Chicken roll with vegetable rice and mustard sauce

Cūkgaļas cepetis ar krāsni ceptiem kartupeļiem, tvaicētiem dārzeņiem un buljonmērci / Pork roast with oven baked potatoes, steamed vegetables and broth sauce

Zivju ēdieni / Fish dishes

Baltās zivs fileja ar zaļumiem un sieru, sviesta pupiņas, kartupeļu biezenis un burkānu šifonāde / White fish fillet with herbs and cheese, butter beans, potato purée and carrot salads

Cepta laša fileja ar pērļu grūbām un dārzeņiem saldskābajā mērcē / Baked salmon with pearl barley and vegetables in sweet-sour sauce

Mencas fileja ar svietā ceptiem dārzeņiem un spinātu ingvera putām / Cod fillet with stewed vegetables and spinach ginger foam

Veģetārie / Vegetarian

Kartupeļu zaļumu pankūkas ar skābo krējumu un dārzeņu salātiem / Potato pancakes with sour cream and vegetable salad

Avokādo pusītes pildītas ar saulē kaltētiem tomātiem, gailenēm un Mocarellas sieru / Avocado filled with sun-dried tomatoes, mushrooms and Mozzarella cheese

Pērļu kuskus ar dārzeņiem un ceptu sieru / Pearl couscous with vegetables and fried cheese

Gaiļeņu Aranchini ar pašu gatavotu karsto tomātu mērci / Chanterelle Aranchini with homemade hot tomato sauce

Deserti / Desserts

Tarte ar citronu krēmu un ogu mērci / Tart with lemon cream and berry sauce

Kokosriekstu Panna Cotta ar Yuzu augļa mērci / Coconut Panna Cotta with Yuzu fruit sauce

Crème Brule ar augļiem / Crème Brule with fruits

Šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu / Chocolate fondant with vanilla ice cream

Piena šokolādes krēms ar ogu želeju / Milk chocolate cream with berry jelly

Biezpiena krēms ar karamelizētām auzu pārslām un ķiršu mērci / Curd cream with caramelized oatmeal and cherry sauce

15.00 EUR/pers. /trīs kārtu ēdienkarte / three course menu/

12.00 EUR/pers. /divu kārtu ēdienkarte / two course menu/

Andrito kafija / Andrito coffee

Melna / Black – 1.50 EUR

Balta / White – 2.00 EUR

Latte – 2.50 EUR

Kapučīno / Cappuccino – 2.50 EUR

Zāļu tējas / Herb teas

Kanniņa / Pot – 3.00 EUR

Krūze / Cup – 2.00 EUR