

A close-up, slightly blurred photograph of a dining table. In the foreground, a glass of golden beer is visible on the left. In the background, a silver fork and a white napkin are set on the table. A green and gold patterned napkin is folded in the foreground, featuring a gold embroidered rectangular border with a stylized 'S' in the center.

Vai izsalkums
ir kā iedvesmas avots?

- IESPĒJAMS

AUKSTĀS UZKODAS

BURRATA DI BUFALA ^{7,8,12} 18 €

bumbieris, zaļās pistācijas,
parmas šķiņķis

KALE KĀPOSTU
SALĀTI ^{8,10} 12 €

ķirbis, kvinoja, aunazirņi,
pekanrieksti, granātābols,
sinepju mērce

MARINĒTA
LAŠĀ FILEJA ^{4,7,10} 18 €

apelsīns, granātābols,
kazas siers

VIDUSJŪRAS SALĀTI ^{2,12,14} 21 €

astonķājis, ziemeļu garneles,
fenhelis, olīvas, paprika,
Amandine kartupeļi,
citrona vinegreta mērce

TUNČA TARTARS ^{3,4,11} 19 €

avokado, mango, kimči aioli,
tapiokas kraukšķi

VITELLO TONATO ^{3,4,7,10,12} 18 €

teļa gaļa, tunča mērce,
kaperi, sinepju graudi

DŪMOTA PĪLES KRŪTIŅA ¹² 14 €

brūklenes, biete, sīpolu džems,
pikantā eļļa

DELIKATEŠU
SIERU IZLASE ^{1,7,8,12} 18 €

trifeļu medus, vīnogas,
maizes standziņas,
grauzdēti rieksti, ogas

KARSTĀS UZKODAS

PATAGONIJAS KALMĀRI
UN TĪGERGARNELES ^{1,4,12,14} 21 €

pikantā tomātu mērce, anšovi,
olīvas, čilli, fokačas maize

JŪRAS ĶEMMĪTES ^{4,7,8,12,14} 24 €

melnraknes-ābolu biezenis,
sparģeļi, lazdu rieksti, foreļu ikri

BAKLAŽĀNI ^{1,6,9,10,11} 14 €

Miso-tofu siera krēms,
dārzeņu žuljēns, pikantā glazūra,
sezama sēklas

LINGUINE CARBONARA ^{3,7} 16 €

cūkas pavēdere, olu dzeltenums,
cietais siers, melnie pipari

GRŪBU RISOTTO ^{6,7,8,9} 21 €

Eringi sēnes, šitake sēnes,
šampinjoni, trifeļu siers,
ciedru rieksti

TAGLIATELLE
AR GARNELĒM
UN GLIEMENĒM ^{2,3,4,7,12,14} 21 €

tīģergarneles, melnās gliemenes,
foreļu ikri, krējuma mērce,
spināti, cietais siers

ZUPAS

SALDO KARTUPEĻU
KRĒMZUPA ^{5,12} 12 €

kokosriekstu piens, citronzāle,
Kaffir laims, kraukšķīgie rīsi,
piparmētru eļļa

ČAUDERS
AR JŪRAS VELTĒM ^{2,4,7,9,12,14} 21 €

jūras ķemmīte, kalmārs,
tīģergarneles, lasis, papagaiļzivs,
melnās gliemenes, dārzeņu žuljēns

tipiska
mag

PAMATĒDIENI

KRAUKŠĶĪGI

ZIEDKĀPOSTI ^{1,3,7,11}

sezama sēklu pastas-jogurta mērce,
tuvo austrumu garšvielas, citrons

18 €

MELNĀ MENCA ^{1,4,6,7,10,12}

kartupeļu biezenis, brokolīni,
Mu-err sēnes, Shimeji sēnes,
Spināti, sojas-ingvera glazūra

38 €

TĪGERGARNELES ^{2,7,12}

pikantā glazūra, grilēti dārzeņi,
Čimičuri mērce

29 €

PAPAGAILZIVS ^{2,4,12}

savvaļas rīsi, fenhelis, mango,
dzeltenā karija-omāru mērce

34 €

PĒRĻU VISTA ^{7,9,10,12}

sakņu dārzeņi, sarkanie kāposti,
zaļie āboli, sinepju-estragona mērce

27 €

LIELLOPA GALAS

BURGERS ^{1,3,6,7}

bekons, čederas siers,
BBQ mērce, trifeļu frī kartupeļi,
ķiploku aioli

28 €

JĒRA RUMP STEIKS ^{7,12}

sviesta ķirbis, kumīns,
Fuji āboli, brūklenes

32 €

«TOURNEDOS ROSSINI»

LIELLOPA STEIKS ^{1,3,7,10,12}

Urugvajās Black Angus liellopa fileja,
briošs, spināti, vasaras trifele,
Fuagrā

55 €

DESERTI

BALTĀS ŠOKOLĀDES

MUSA KŪKA ^{1,3,6,7,8}

zaļās pistācijas,
jogurts, avenes

11 €

APRIKOŽU PUTAS ^{1,3,6,7,8}

rupjmaizes-iesala drumstalas,
mandeļu krēms,
aprikožu gēls

11 €

KOKOSRIEKSTS

UN ANANASS ¹

silts kokosriekstu biskvīts,
karamelizēts ananass,
kokosriekstu sorbets

11 €

«SNOB» MARŠMELOVI ^{6,7}

pasifloras augļa, upeņu,
smiltsērķšķu

15 €

CEPUMU IZLASE ^{1,3,6,7,8,11,12}

smilšu mīklas cepumi
ar dzērvenēm un apelsīnu,
mandeļu un medus trīstūrīši,
šokolādes cepumi

8 €



ALERĢĒNU SARAKSTS

/ēdiens var saturēt alergēnus vai
to saturošus produktus/

- 1 - Graudaugi / Glutēns
- 2 - Vēžveidīgie
- 3 - Olas
- 4 - Zivis
- 5 - Zemesrieksti
- 6 - Sojas pupas
- 7 - Piens
- 8 - Rieksti
- 9 - Selerijas
- 10 - Sinepes
- 11 - Sezama sēklas
- 12 - Sēra dioksīds
- 13 - Lupīnas
- 14 - Gliemji

 - Vegāns

 - Veģetārs

ROYAL DELICACY

Served with buckwheat pancakes, sour cream, egg, chives and dill

Tiek pasniegta ar griķu rauga pankūkām, skābo krējumu, olu, maurlokiem un dīlēm

Подается с гречневыми оладьями, сметаной, яйцом, зеленым луком и укропом



OSCIETRA

/Caviar of Russian sturgeon/

One of the world's most famous caviar types. This caviar of Russian sturgeon has a rich, clean, intense flavor. Color from black to luxurious bronze, 2.8-3.1 mm in size.

/Krievijas stores kaviārs/

Kaviārs ir viens no pasaulē pazīstamākajiem un visaugstāk novērtētajiem kaviāra veidiem. To ražo no krievu storēm, un tam piemīt bagātīga, tīra un salīdzinoši intensīva garša. Oscietra kaviāra pērļu krāsas tonis variē no melna līdz greznai bronza, kaviārs ir 2,8-3,1 mm liels.

/Икра русского осетра/

Одна из самых известных в мире видов икры. Эта икра русского осетра с богатым, чистым, интенсивным вкусом. Цвет от черного до роскошной бронзы, размером 2,8-3,1 мм.

50 g - 100 €



CALVISIUS SIBERIAN CLASSIC

/Caviar of the Siberian sturgeon/

Caviar of the Siberian sturgeon. A medium-sized fish weighing from 8 to 40 kg, originally inhabiting the river basins of Siberia (from the Ob to the Kolyma) and Lake Baikal. The size of the eggs depends on the age of the fish (from 2.5 to 3 mm), the color varies from dark gray to light brown, amber, with a hard texture and a slight hint of nuts and seaweed. Caviar is versatile, used in combination with various products in the most traditional Russian style. Recommended Pairing: Brut champagne, Chablis wine and vodka.

/Sibīrijas stores kaviārs/

Sibīrijas stores ikri. Vidēja izmēra zivs, kas sver no 8 līdz 40 kg, sākotnēji apdzīvoja Sibīrijas upju baseinus un Baikāla ezeru. Kaviāra izmērs ir atkarīgs no zivs vecuma (no 2,5 līdz 3 mm), krāsa svārstās no tumši pelēkas līdz gaiši brūnai, dzintara krāsai, ar stingru tekstūru un nelielu riekstu un jūras aļģu nokrāsu. Kaviārs ir daudzpusīgs, to izmanto kopā ar dažādiem produktiem vistradicionālākajā krievu stilā. Ieteicamais savienojums: Brut šampanietis, Chablis vīns un degvīns.

/Икра сибирского осетра/

Икра сибирского осетра. Некрупная рыба весом от 8 до 40 кг, первоначально обитавшая в речных бассейнах Сибири (от Оби до Колымы) и озере Байкал. Размер икры зависит от возраста рыбы (от 2,5 до 3 мм), цвет варьируется от темно-серого до светло-коричневого, янтарного, с твердой текстурой и легким привкусом ореха и водорослей. Икра универсальна, используется в сочетании с различными продуктами в самом традиционном русском стиле. Рекомендуемое сочетание: шампанское брют, вино Chablis и водка.

50 g - 120 €