

ĒDIENKARTE

UZKODAS

- Sijķe uz biešu – biezpiena plācenīšiem ar kūpinātu krējumu / € 7,50
Liellopa tartars ar karamelizētu sarkano sīpolu biezeni / € 10,50
Tītara sirdis ar krāsnī ceptu selerijas sakni / € 9,30
Svaigas salātu lapas ar sviesta pupām / € 7,00
Pikanta liellopa fileja ar svaigām salātu lapām / € 8,70
Tīģergarneles ērkšķogu glazūrā / € 11,70
Astoņkājis ar krāsnī ceptu sīpolu biezeni / € 15,50
Kazas siera krēms ar vasaras lauku pupām / € 7,80

ZUPAS

- Zivju zupa (sams un āte) ar jūraszālēm, mīdijām, pavasara zaļumiem / € 8,50
Aukstā zupa ar kūpinātu kefīru, zaļumiem un paipalu olām / € 7,00
Buljona zupa ar jēra gaļu un jaunajām nātrēm / € 8,20

DESERTI

- Šokolādes torte ar cidoniju biezeni, ķiršu saldējumu un ķiršu garšvielu mērci / € 9,50
Rabarbers ar gurķa – piparmētras granitē, baltās šokolādes krēmu, rabarbera saldējumu / € 8,00
Tradicionālā kūka “Vecrīga” ar melnās šokolādes – rupjmaizes kārtojuma konfekti / € 8,60
Aroniju muss ar griķu biskvītu, mājas šokolādes saldējumu un cidoniju putām / € 9,00
St.Petrus mājas saldējumu izlase / € 8,00

JOSPER-GRILS

* Piedevas un mērces ir iekļautas grila ēdiena cenā

- Baltais Burgers / € 16,80
Franču pīles fileja / € 16,80
Teļa gaļas karbonāde / € 19,50
Jēra rumpsteiks / € 17,90
Garšvielās marinēts lauku cālis / € 16,20
Rib – Eye Steiks / € 26,90
Liellopa filejas Steiks / € 24,80
Chateaubriand (2 personām) / € 48,90

PAMATĒDIENI

- Ātes fileja ar konfita kartupeli / € 18,70
Sama fileja ar skābeņu pesto / € 17,90
Grilēts lobsters (1/2) ar marinētām tītara sirdīm / € 29,50
Melnie vareņiki ar zandartu / € 10,60
Mīdijas ar pelēkajiem zirņiem / € 11,60

**TĪPAŠAIS GRILA ĒDIENKARTES PIEDĀVĀJUMS
KATRU DARBA DIENU NO PLKST. 12.00 – 16.00**

NMI
NMM

NMI
NMM

MENU

APPETIZERS

- Baltic herring on beetroot cottage cheese pancakes / € 7,50
Beef tartar with caramelized red onion puree / € 10,50
Turkey hearts with baked celery / € 9,30
Fresh lettuce leaves with beans, young carrots, kohlrabi, and black yogurt sauce / € 7,00
Piquant beef fillet with mixed salad leaves / € 8,70
Tiger prawns in gooseberry glaze / € 11,70
Octopus with grilled baby gem lettuce leaves / € 15,50
Goat cheese cream with summer broad beans / € 7,80

SOUPS

- Fish soup (catfish and halibut) with seaweed, mussels, spring greens / € 8,50
Cold soup with smoked kefir, greens and quail eggs / € 7,00
Broth soup with lamb and nettles / € 8,20

DESSERTS

- Chocolate cake with quince puree, cherry ice cream and cherry spice sauce / € 9,50
Rhubarb with cucumber- mint granite, white chocolate cream, rhubarb ice cream / € 8,00
Traditional cake "Old Riga" made of choux pastry with tender cottage cream / € 8,60
Chokeberry mousse with Nordic buckwheat busquette, homemade chocolate ice cream / € 9,00
Selection of St. Petrus homemade ice cream / € 8,00

JOSPER GRILL

*Side dishes and sauces for the grill course are included to the price

- White Burger / € 16,80
French duck fillet / € 16,80
Turkey hearts / € 19,50
Lamb Rump Steak / € 17,90
Marinated Chicken / € 16,20
Rib-Eye Steak / € 26,90
Beef Fillet Steak / € 24,80
Chateaubriand (for two) / € 48,90

MAIN COURSE

- Halibut fillet with confit potatoes and topinambour puree / € 18,70
Catfish fillet with sorrel pesto / € 17,90
Grilled lobster with turkey hearts / € 29,50
Black dumplings with zander / € 10,60
Mussels with grey peas / € 11,60

SPECIAL GRILL MENU
FROM 12 PM - 4 PM ON WEEKDAYS

