

# ĒDIENKARTE

## UZKODAS

\*Jūs varat kombinēt uz kodu skaitu un svaru:

	gr./€	gr./€
Citrusos marinēta liellopa gaļa	50/€5,00	80/€7,50
Mazsālīta laša fileja ar bietēm	50/€5,10	80/€7,90
Pīles terīne ar asinsdesu	60/€6,00	80/€8,50
✓ Mazsālīta stores fileja	50/€8,50	80/€11,50
Liellopa tartars ar kūpinātu dzelteno biešu gēlu	50/€7,00	80/€12,50
Laša tartars ar kimči gurķiem un diļļu eļļu	50/€6,00	80/€9,80
Skumbrijas filejas tartars	50/€5,50	80/€7,50
Dažādi sieri no vietējās siernīcas "Soira"	60/€10,60	80/€12,50 100/€18,00

## ZUPAS

Zivju zupa no sama, laša un mīdijām ar jūraszālēm/ /€11,00

Vistas krēmzupa ar tītaru sirdīm/€7,00

Sēņu krēmzupa ar baravikām un melnajām lēcām/€8,50

## DESERTI

Tradicionālais latviešu deserts "Maizes zupa" no rudzu maizes ar žāvētiem augļiem, kaltētām plūmēm un biezpiena saldējumu/€8,80

Medus biskvīts ar skābā krējuma krēmu, kļavu sīrupu, krējuma saldējumu un lazdu riekstiem/€8,95

St.Petrus mājas saldējumu izlase /€ 8,00

## Josper - Grils

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

✓ Baltais Burgers /€ 16,10

Skumbrijas fileja ar kimči gurķiem/€14,50

Garšvielās marinēts lauku cālis /€ 16,50

Striplion steiks/€ 17,90

Rib-eye Steiks/€ 34,00

Liellopa filejas Steiks /€ 24,80

Jēra rumpsteiks ar jūraszālēm/€ 17,60

✓ Cūkas karbonāde ar kaulu/€ 15,50

Chateaubriand (2 personām) /€ 49,50

## ZIVJU ĒDIENI

Laša fileja ar kalē kāpostiem, ceptu pastinaku un citrona mērci /€16,80

Melnie vareņiki ar zandartu, foreles ikriem /€16,00

Sama fileja ar briseles kāpostiem/€17,00

Krāsni cepts ķirbis ar mīdijām, lasi, samu un upes vēžiem/€18,50

Mīdijas ar pelēkajiem zirņiem un kūpinātu cūkas krūtiņu/€16,50

NMI  
NMM

NMI  
NMM

# MENU

## APPETIZERS

\*You can combine and choose portion size:

	gr./€	gr./€
Spiced beef marinated in citrus	50/€5,00	80/€7,50
Swedish style marinated salmon	50/€5,10	80/€7,90
Duck terrine with black pudding	60/€6,00	80/€8,50
✓ Fillet of slightly salted sturgeon	50/€8,50	80/€11,50
Beef tartar with smoked yellow beet gel	50/€7,00	80/€12,50
Salmon tartar with kimchi cucumbers	50/€6,00	80/€9,80
Mackerel tartar with grilled red onion	50/€5,50	80/€7,50
Selection of cheeses from local farm "SOIRA"	60/€10,60	/80/€12,50

## SOUPS

Fish soup (catfish and salmon) with mussels and seaweed/€11,00

Pureed grilled chicken soup with turkey hearts/€7,00

Pureed mushroom soup with black lentils/€8,50

## DESERTS

Honey biscuit with sour cream, maple leaf syrup and hazelnut ice cream / € 8,95

Traditional Latvian dessert "Maizes zupa" from rye bread with dried fruits, roasted spiced plum and cottage cheese ice cream / € 8,80

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 /€ 16,10

Mackerel fillet /€14,50

Rump of Lamb steak /€ 17,60

"Stripion" steak /€ 17,90

✓ Corn Chicken marinade in spice /€ 16,50

Rib – Eye Steak /€ 34,00

Beef Fillet Steak /€ 24,80

Pork Loin on a bone /€15,50

Chateaubriand (2 persons) / € 49,50

## FISH DISHES

Fillets of salmon /€16,80

Black dumplings stuffed with zander /€16,00

Fillets of catfish with Brussels sprouts, fresh kohlrabi and Brussels sprouts pesto/€17,00

✓ Seafood and pumpkin roast with barley groats and seaweed/€18,50

Mussels cocked with grey peas and smoked bacon, white wine and dill sauce/€16,50

NMI  
NMM

NMI  
NMM