

# Junga

45€  
personai

## UZKODAS

Spinātu groziņš ar *Prosciutto* un svaigsiera – šķiņķa krēmu  
Biešu maizes kanapē ar mazzālīta laša fileju,  
svaigu laima krēmu un *wakamē* jūras zāli  
*Cannoli* ar saulē kaltētu tomātu krēmu,  
drupinātām pistācijām un kaltētām olīvām

## SALĀTI

Lapu salāti ar mīksto kazas sieru *Bushe*, balzāmetiķi  
glazētām bietēm un grauzdētiem valriekstiem  
Cēzera salāti ar pašu gatavotu, krēmīgu anšovu mērci,  
pasniegti ar grilētu vistas krūtiņu  
Cepeša salāti ar Dižonas sinepju majonēzi

## PLATES

GAĻAS PLATE  
Vistas balotīne ar spinātiem un tomātiem,  
liellopa gaļas kroketes, vistas gaļas *BBQ* iesmiņi,  
cūkas fileja terjaki – sinepju marinādē, kornišoni, *Lombardi* pipari  
DAŽĀDU SIERU IZLASE AR VĪĢU IEVĀRĪJUMU  
Gran Moravia, Brie, Dor Blue, marinēts kazas siers,  
pildīti mini pipariņi ar svaigsieru, rieksti, vīnogas, olīvas  
SEZONAS DĀRZEŅU PLATE  
ar diļļu – ķiploku mērci

## PAMATĒDIENI PORCIONĒTI PĒC VIESU IZVĒLES

Cūkgaļas filejas medaljoni bekona gredzenā ar garšaugu kartupeļiem,  
krāsni ceptām sezonas saknēm, *demi* – *glace* zaļo piparu mērci  
vai  
Kukurūzas cāļa krūtiņa pildīta ar ceptu ķiploku, *Ricotta* siera – spinātu krēmu,  
seleriju – ābolu biezeni un saldkrējuma, baraviku mērci

## DESERTI

Vaniļas *Panna Cotta* ar ogu mērci  
Sezonas augļu izlase

## DZĒRIENI

Citrusaugļu ūdens  
Pašu gatavots ogu morss  
Kafija, tēja

# Matrozis

55€  
personai

## UZKODAS

Biešu maizes kanapē ar lēni gatavotu pīles krūtiņu, spinātu krēmu un apelsīnu marmelādi  
Volavāni ar avokado krēmu un citrusaugļos marinētām Ziemeļjūras garneļēm  
Spinātu miklas groziņš ar liellopa rostbifu, mārrutku krēmu un kornišonu  
*Cannoli* ar saulē kaltētu tomātu krēmu, drupinātām pistācijām un kaltētām olīvām

## SALĀTI

Fenheļa – rukolas salāti ar sezama sēklās viegli ceptu tunci, foreļu ikriem un citrusaugļu filejām  
Lapu salāti ar miksto kazas sieru *Bushie*, balzāmetiķi glazētām bietēm un grauzdētiem valriekstiem  
Cēzera salāti ar pašu gatavotu, krēmīgu anšovū mērci, pasniegti ar grilētu vistas krūtiņu

## PLATES

DAŽĀDU UZKODU PLATE  
Mazsālīta laša fileja uz kartupeļa rosta, liellopa gaļas kroketes, burbonā izturēts liellopa rostbifs, vistas gaļas BBQ iesmiņš, kraukšķīgās *Panko* garneles, marinēts kazas siers, pildīti mazie pipariņi, pildītas olīvas  
VĪNA PLATE  
*Brie* siers, *Dor Blue* siers, *Parmesan* cietais siers, *Prosciutto*, *Fuet* desiņas, *Chorizo*, vīnogas, rieksti, grisīni, viģu ievārijums  
Sezonas dārzeņu plate ar dilļu - ķiploku mērci

## PAMATĒDIENI PORCIONĒTI PĒC VIESU IZVĒLES

Grilēts liellopa muguras steiks *teppanjaki* marinādē ar jaunajiem Agates kartupeļi, grilētiem sezonas dārzeņiem un *demi - glace* mērci  
Estragona sviestā cepts jūras asaris, ar sakņaugu kuskusu, siltajiem Pokčoi salātiem un citrusaugļu – baltvīna mērci  
Pīles stilba konfits ar ķirbju risotto, sviestā ceptiem Briseles kāpostiem, saldo ķiršu – ābolu glazūrmērce

## DESERTI

Sezonas augļu izlase  
Vaniļas Cream Brule ar kraukšķīgu karameli un svaigām ogām

## DZĒRIENI

Citrusaugļu ūdens  
Pašu gatavots ogu morss.  
Kafija, tēja

# Kapteinis

65€  
personai

## UZKODAS

Kanapē ar valriekstu – siera krēmu, karsti kūpinātu zuša fileju un foreļu iekriem  
Burkānu mīklas groziņš ar tīģergarneli, mango – čili čatniju un svaigu kinzu  
Kanapē ar liellopa filejas tartaru, smalcinātiem kaperiem,  
olivām un mīksti vāritu paipalu olu  
Biešu maizes kanapē ar mazzālīta laša fileju,  
svaigu laima krēmu un *wakamē* jūras zali  
*Cannoli* ar saulē kaltētu tomātu krēmu,  
drupinātām pistācijām un kaltētām olīvām

## SALĀTI

Viegli svilināta laša fileja ar citrusaugļu filejām,  
rukolu un apelsīnu – sezameļļas vinegretmērci  
Lapu salāti ar mīksto kazas sieru *Bushe*, balzāmetiķi glazētām bietēm  
un grauzdētiem valriekstiem  
Cēzera salāti ar pašu gatavotu, krēmīgu anšovu mērci, pasniegti ar  
ceptām tīģergarnelēm vai grilētu vistas krūtiņu  
Klasiski liellopa gaļas salāti ar pikantu mārrotku majonēzi

## PLATES

DAŽĀDU ZIVJU IZLASE  
Mazzālīta laša fileja, kraukšķīgās tīģergarneles Panko, ceptas zaļās midijas,  
kūpināta laša fileja, siļķes fileja Matjē, Auksti kūpināta makreles fileja,  
marinēti sīpoli, kaperi, pildītas karaliskās olivas  
VĪNA PLATE  
*Brie* siers, *Dor Blue* siers, *Parmesan* cietais siers, *Prosciutto*, *Fuet* desiņas, *Chorizo*,  
vīnogas, rieksti, grisinī, vīgu ievārījums  
DAŽĀDU UZKODU PLATE  
Mazzālīta laša fileja uz kartupeļa rosta, liellopa gaļas kroketes,  
burbonā izturēts liellopa rosbīfs, vistas gaļas *BBQ* iesmiņš, kraukšķīgās Panko garneles,  
marinēts kazas siers, pildīti mazie pipariņi, kornišoni, marinēti *Lombardi* pipari  
SEZONAS DĀRZEŅU PLATE  
ar diļļu - ķiploku mērci

## PAMATĒDIENI PORCIONĒTI PĒC VIESU IZVĒLES

Liellopa filejas Argentīnas steiks ar sviestā ceptiem jaunajiem kartupeļiem,  
grilētiem dārzeņiem un *demi - glace* mērci  
vai  
Lēni gatavota pīles krūtiņa ar batāšu biezeni, sviestā ceptiem mini *baby*  
dārzeņiem un ķiršu *BBQ* glazūrmērci  
vai  
Garšaugu sviestā cepta Atlantijas mencas fileja  
ar divkrāsu spargēļiem un omāra bisk mērci

## DESERTI PORCIONĒTI PĒC VIESU IZVĒLES

Beļģu šokolādes fondants ar aveņu mērci, vaniļas saldējumu un svaigām ogām  
vai  
Mūsmāju siera kūka ar mango mērci un svaigām ogām  
Sezonas augļu plate

## DZĒRIENI

Citrusaugļu ūdens  
Pašu gatavots dzērveņu morss  
Kafija, tēja

PORT  HOTEL  
RESTAURANT & SPA