

Staru Virtuve
TĒVOCIS VAŅA

Edienkarte

MELNIE IKRI^{3,4}

pasniedz ar klasiskām vai kartupeļu pankūkām, ceptām paipalu olām un skābo krējumu

STORES 50g 90.—

SEVRJUGAS 50g 105.—

STORES "MOTTRA PREMIUM" 56g 125.—

SARKANIE IKRI^{3,4}

pasniedz ar klasiskām vai kartupeļu pankūkām un skābo krējumu

KETAS 100g 41.—

FORELES 100g 24.—

AUKSTĀS UZKODAS KOMPANIJĀI

"SLĀVU JŪRA"^{4,14}

vītināta store, a/k forele, m/s lasis, 2 veidu skumbrijas, šprotes, siļķe Matjē

34.—

"MJASNOI DVOR"

gaļas asorti (vistas rulete, liellopa mēle, cūkgaļas stilbiņš, teļa gaļa lēni gatavota krāsni) ar mājas adžiku

28.—

PAŠGATAVOTS SPEĶIS 1

sālīts ar ķiplokiem, kūpināts, pikantais, speķis paprikā, Borodino grauzdīņi, "smalec"

17.—

"NO VECMĀMIŅAS PAGRABA"

mājās gatavoti sālijumi (gurķi, tomāti, meža sēnes, ķiploki, kāposti, marinēti pipari)

17.—

SVIESTMAIZES

PIKANTI SĀLĪTAS BALTIJAS BRĒTLIŅAS UZ BORODINO MAIZES / 2gb

ar mārrotkiem, zaļo sīpolu un paipalu olu

7.—

SILĶE MATJĒ UZ RUPJMAIZES / 2gb

ar krēmsieru, svaigu gurķi un sarkano sīpolu

7.—

MAZSĀLĪTS LASIS UZ KVIEŠU GRAUZDĪŅIEM / 2gb

ar diļļu sviestu, kaperiem un foreles ikriem

8.—

SVIESTMAIŽU IZLASE / 3gb

15.—

AUKSTĀS UZKODAS

“CARSKAJA” AUSTERE 1 gab ¹⁴
(jautāriet viesmīlim par pieejamību)
6.—

MEDŪ CEPTAS BIETES ^{7,8}
ar svaigu mājas sieru, zaļumiem un ķiplokiem.
Pasniedz ar zaļumu mērci un ciedru riekstiem
9.—

VĪTINĀTA STORE “BALYK” 110 g ⁴
ar tartara mērci un marinētām brūklenēm
17.—

AUKSTĀ GAĻA “DELIKATESE” ⁹
no cūkgaļas stilbiņa, teļa un liellopu astes gaļas
10.—

“SŪTĪJUMS NO KAUKĀZA” ^{7,8}
grilēti baklažānu rulliši ar aitas sieru, bārbelēm un valriekstiem
11.—

“BALTIJAS TRIO” ⁴
asorti no trīs veidu siļķēm (“matje”, kūpināta, marinēta Karēlijas stilā) ar
kartupeļiem
13.—

VĀRĪTA LIELLOPA MĒLE ⁸
ar riekstu, ķiploku, konjaka mērci
11.—

LAŠA TARTARS ^{3,4}
pasniedz ar paipalu olu, saldo sīpolu, olīvām un ķiploku grauzdiņiem
17.—

BRIEŽA GAĻAS TAR-TARS ^{1,3,6,11}
ar tradicionālām piedevām un kaltētu olas dzeltenumu
23.—

KARSTĀS UZKODAS

KAMČATKAS KRABJU VIRTUĻI ^{1,2,4,7,14}
ar putotu mērci no vēžiem un sarkanajiem ikriem
19.—

PANKŪKAS AR MELNAJĪEM IKRIEM 20g ^{4,7}
Un lauku krējumu
30.—

PANKŪKAS AR LAUKU KRĒJUMU UN ^{4,7}
līdakas ikriem (25g) **15.—** / foreļu ikriem (30g) **15.—**

KARTUPEĻU PANKŪKAS AR VIEGLI SĀLĪTU LASI ^{4,7}
lociņiem un skābo krējumu
17.—

KARTUPEĻU PANKŪKAS ⁷
ar meža sēņu un šampinjonu mērci
12.—

SĒŅU ŽULJĒNS ⁷
ar Kostromas sieru
13.—

MĀJAS PĪRĀGU ASORTI ³
ar sēnēm, gaļu un kāpostiem
16.—

SALĀTI

MĒLES SALĀTI^{8, 10}

liellopa mēle, saldie sīpoli, marinēti gurķi, paprika,
baklažāni, valrieksti, sinepju-medus mērce

15.—

“OLIVJĒ” PĒC TĒVOČA VAŅAS RECEPTES^{3, 10}

ar lēni pagatavotu tītara gaļu un mājās gatavotu Provansas mērci

13.—

SILĶE “KAŽOKĀ”^{3, 4, 10}

11.—

“INDIGIRKA”⁴

Tradicionālie jakutu salāti no viegli saldētas jūras asara filejas, divu veidu
sīpoliem, zaļajiem salātiem, foreles ikriem un citrona mērces

17.—

“ZIEMELU SALĀTI”^{3, 4, 10, 14}

ar jūras veltēm - garneļēm, kalmāriem un līdakas ikriem

16.—

KARSTIE SALĀTI AR TVAICĒTU LASI^{4, 7, 9, 10}

sezonas sakņu dārzeņiem un sēnēm, sinepju krējuma mērcē

15.—

PAŠGATAVOTI PELMEŅI

PODIŅĀ CEPTI PELMEŅI AR SĒŅU MĒRCI^{1, 7}

15.—

KLASISKIE NO LIELLOPAGAĻAS UN CŪKGAĻAS*

14.—

JĒRA GAĻAS*

15.—

MAIGIE TĪTARA GAĻAS*

15.—

*jūs varat pasūtīt pelmeņus ar bagātīgu teļa buljonu.

2,50

PAŠGATAVOTI VAREŅIKI

AR KAMČATKAS KRABI UN

KARALISKAJAM TĪGERGARNEĻĒM

18.—

Pasniedz ar skābo krējumu, mārrutku un kaperu mērci.

AR SĒNĒM UN KARTUPEĻIEM

13.—

AR ĶIRŠIEM

11.—

ZUPAS

SKĀBU KĀPOSTU ZUPA^{7, 9}

ar pīles gaļu

14.—

ZIVJU SOĻANKA^{4, 14}

pēc senas, 19. gadsimta, pavārgrāmatas receptes

16.—

ZIVJU ZUPA “CARSKAJA”⁴

no trīs veidu zivīm, ar piparu degvīnu

14.—

KUBAŅAS BORŠČS⁹

ar teļa ribiņām

14.—

KARSTIE GAĻAS ĒDIENI

CŪKGAĻAS FILEJA AR KAULIŅU 9
ar grilētiem dārzeņiem un mājās gatavotu adžiku
24.—

CEPEŠKRĀSNĪ TVAICĒTS JĒRA STILBS
ar grilētiem baklažāniem, mājās gaumē ceptiem
kartupeļiem un bārbeļu mērci
27.—

ČUGUNA PANNĀ CEPTAS VISTU MĀDZIŅAS 7
ar baravikām un skābo krējumu
16.—

CEPTA PĪLES KRŪTIŅA 7
ar sautētiem vaniļas āboliem un melleņu mērci
24.—

PILDĪTAS MEDĪJUMA GAĻAS KOTLETES AR BARAVIKĀM 7
Tiek pasniegtas ar krāsni, pīles taukos ceptiem kartupeļiem
un saldkrējuma – puravu mērci
21.50

LIELLOPA STROGANOVŠ 7
krēmīgā vīna mērcē ar baravikām, marinētiem gurķiem un ķiploku-siera
kartupeļu biezeni
21.50

LIELLOPU VAIDZIŅI 7, 9
sautēti cepeškrāsni 24 stundas, ar kartupeļu biezeni un vīna mērci
21.50

TĪTARA FILEJAS KOTLETES KIJEVAS STILĀ 7
ar zaļo sviestu, kartupeļu kroketēm un meža sēņu mērci
21.50

KARSTIE ZIVJU ĒDIENI

KRĀSNĪ CEPTA STORES FILEJA 4, 7
ar kausētu sviestu, karstiem kartupeļu salātiem
un melnā, sarkanā kaviāra mērci
27.—

GRILĒTA ČUDSKAS EZERA ZANDARTA FILEJA 7
ar griķu biezputru, baravikām un saldā krējuma mērci,
ar mārrotkiem un kaperiem
21.—

PERGAMENTĀ CEPTA GRENLANDES MENCAS FILEJA 4, 7
ar krēmīgu kūpināta laša mērci
21.—

LĪDAKAS KOTLETES 4, 7, 14
ar maigu kartupeļu biezeni un mērci no upes vēžiem
19.—

ALERĢĒNI

1 - Kvieši, rudzi, mieži, auzas

2 - Vēžveidīgie un to produkti

3 - Olas un to produkti

4 - Zivis un to produkti

5 - Zemesrieksti un to produkti

6 - Sojas pupas un to produkti

7 - Piens un tā produkti

8 - Rieksti, t.i., mandeļi, lazdu rieksti,
valrieksti, Indijas rieksti, Brazīlijas rieksti,
pistācijas rieksti un to produkti

9 - Selerijas un to produkti

10 - Sinepes un to produkti

11 - Sezama sēklas un to produkti

12 - Sēra dioksīds un sulfīti

13 - Lupīna un tās produkti

14 - Gliemji un to produkti