

Slāvu Virtuve
TĒVOCIS VAŅA

Edienkarte



MELNIE IKRI ^{3, 4}

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

STORES 50 g	90.—
SEVRJUGAS 50 g	105.—

SARKANIE IKRI ^{3, 4}

pasniedz ar klasiskām vai kartupeļu
pankūkām un skābo krējumu

KETAS 100 g	41.—
FORELES 100 g	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 krāsnī) ar mājas adžiku
28.—

PAŠGATAVOTS SPEĶIS ⁷
sālīts ar ķiplokiem, kūpināts, pikantais, speķis paprikā,
Borodino grauzdiņi, “smaļec”
17.—

“NO VECMĀMIŅAS PAGRABA”
mājas gatavoti sālijumi
(gurķi, tomāti, meža sēnes, ķiploki, kāposti, marinēti pipari)
17.—

AUKSTĀS UZKODAS

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.—

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

“MEDNIEKU UZKODA” ^{1,3,4,7,9,10}
Sviestmaizes no Borodinas rupjmaizītes
ar Baltijas brētliņām un Foršmaku 4gb
8.—

KARSTĀS UZKODAS

“KUNDYUMKI” ^{1,3,7,9}
ar olu, brinzu un baravikām
12.—

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

PANKŪKAS AR MELNAJIEK IRIEM **20g** ^{1,4,7}
Un lauku krējumu
30.—

PANKŪKAS AR LAUKU KRĒJUMU UN ^{1,4,7}
līdakas ikriem (25g) **15.—** / foreļu ikriem (30g) **15.—**

KARTUPEĻU PANKŪKAS AR VIEGLI SĀLĪTU LASI ^{1,4,7}
lociņiem un skābo krējumu
17.—

KARTUPEĻU PANKŪKAS ^{1,7}
ar meža sēņu un šampinjonu mērci
12.—

SĒŅU ŽULJĒNS ⁷
ar Kostromas sieru
13.—

MĀJAS PĪRĀGU ASORTI ^{1,3}
ar sēnēm, gaļu un kāpostiem
16.—

SALĀTI

ZAĻIE SALĀTI AR VĪTINĀTU PĪLES KRŪTIŅU ^{5, 8, 9}
vietējiem sezonas dārzeņiem un garšaugiem,
vasaras ogām un ciedru riekstiem
13.—

SALĀTI AR APCEPTU FETAS SIERU ^{7, 8}
lauku tomātiem, vīgēm, saldajiem sīpoliem un
zaļumiem, Balsamico etiķi un oliveļļas mērcē
13.—

MĒLES SALĀTI ^{8, 10}
liellopa mēle, saldie sīpoli, marinēti gurķi, paprika,
baklažāni, valrieksti, sinepju-medus mērcē
15.—

“OLIVJĒ” PĒC TĒVOČA VAŅAS RECEPTES ^{3, 10}
ar lēni pagatavotu tītara gaļu un mājās gatavotu Provansas mērci
13.—

“INDIGIRKA” ⁴
Tradicionālie jakutu salāti no viegli saldētas jūras asara filejas, divu veidu
sīpoliem, zaļajiem salātiem, foreles ikriem un citrona mērces
17.—

“ZIEMEĻU SALĀTI” ^{3, 4, 10, 14}
ar jūras veltēm – garneļēm, kalmāriem un līdakas ikriem
16.—

PAŠGATAVOTI PELMEŅI ^{1, 7}

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 ^{1, 7}

**AR KAMČATKAS KRABI UN
KARALISKAJĀM TĪĢERGARNEĻĒM** **18.—**
Pasniedz ar skābo krējumu, mārrotku un kaperu mērci.

AR SĒNĒM UN KARTUPEĻIEM **13.—**

AR ĶIRŠIEM **11.—**

ZUPAS

BIEŠU AUKSTĀ ZUPA ^{2, 3, 7, 10}
no rjaženkas ar vasaras zaļumiem un dārzeņiem
Pasniedz ar: Tvaicētu tītara gaļu **(vai)** Grenlandes garneļēm
9.—

ZIVJU SOĻANKA ^{4, 14}
pēc senas, 19. gadsimta, pavargrāmatas receptes
16.—

ZIVJU ZUPA “CARSKAJA” ⁴
no trīs veidu zivīm, ar piparu degvīnu
14.—

KUBAŅAS BORŠČS ⁹
ar teļa ribiņām
14.—

KARSTIE GAĻAS ĒDIENI

PERGAMENTĀ CEPTS TEĻA MĒLES RAGŪ ^{7, 9, 10}
ar dārzeņiem, skābā krējuma,
mārrutku mērcē
19.—

CEPTA KUKURŪZAS CĀĻA FILEJA ^{1, 3, 7, 9, 10}
panēta pistācijās, ar ābolu – saldo kartupeļu pīrāgu
un melleņu mērci
21.50

TEĻA FLANK STEIKS (Aberdeen Angus) ^{7, 9, 10}
cepts kausētā sviestā ar zaļumiem,
svaigiem dārzeņu salātiem un piparu mērci
35.—

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

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

LIELLOPU VAIDZIŅI ^{7, 9}
sautēti cepeškrāsnī 24 stundas, ar kartupeļu biezeni,
sīpolu marmalādi 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

CEPTA MENCA “KLOSTERA GAUMĒ” ^{1, 3, 4, 7}
Tiek pasniegta ar saldā krējumā sautētiem kartupeļiem un meža sēnēm
21.—

CEPTA ZANDARTA FILEJA ^{4, 7}
ar karstiem tomātu salātiem
un mērci no apceptas paprikas un kaltētām olīvām
21.—

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

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

ALERGĒNI

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., mandeles, 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