



Uzkodas

Gala:

- Taizemiešu gaļas bumbiņas ar sezamu
- Taizemiešu gaļas bumbiņas ar papriku
- Jēra gaļas bumbiņas ar sezamu
- Samosas ar jēra gaļu un kariju
- Vistas *Tikka Masala* irbulis ar krāsaino papriku
- Kanapē ar vītinašu šķiņķi, zemeni un reducētu balzāmetiķi
- Cūkgaļas filejas irbulis sojas un medus marinādē ar čili
- Fritēti cūkgaļas filejas gabaliņi *Tempura* mīklā
- uz iesmiņa ar papriku
- Vistas filejas gabaliņi *thai* marinādē *Tempura* mīklā
- uz iesmiņa ar mango
- Niknā cāļa šķiņķa irbulis taizemiešu marinādē
- *Devil on horseback* – grilēta plūme ar mandeli bekona kažokā
- *Quiche* groziņi ar sēnēm, šķiņķi un ķiršu tomātiņu omletē
- Kartupeļu laiviņas ar šitaki sēnēm, šķiņķi un sieru
- *Rumaki* – vistu aknas ar garšvielām bekona kažokā
- Velna vistas akna ar pipariem uz iesmiņa
- Franču pīļu aknu pastētes kanapē
- *Spring roll* sainīši ar vistas gaļu un dārzeņiem
- *Spring roll* sainīši ar cūkgaļu un dārzeņiem
- *Profiteroles* ar pīļu aknu pastēti un kornišonu
- *Grissini* ar rozmarīnu un *prosciutto* šķiņķi

Veģetārais:

- Ķiršu tomātiņi ar Latvijas kazas sieru un baziliku
- Krāsni ceptas bietes uzskoda ar kazas sieru un dīgstiem
- Kanapē ar Gorgonzolas siera krēmu, pistācijām un ābolu
- Parmezāna groziņš ar kazas svaigsieru, dīgstiem un aveni
- Svaigsiera kanapē
ar saulē kaltētu tomātu un grauzdētiem ciedru riekstiem
- Mocarellas iesmiņš
ar ķiršu tomātiņiem, rukolu un reducētu balzāmetiķi
- Baklažānu rullīši ar Latvijas kazas sieru
- Siera salāti smilšu groziņā
- Olīva ar zilo sieru, pistācijām un vīnogu

- Seleriju laiviņa ar pikanto sieru un pistācijām
- *Spring roll* sainīši ar dārzeņiem
- Samosas ar dārzeņiem un kariju
- Kukurūzas *Blini* ar kazas svaigsieru, redīsiem un melno sezamu
- Griķu *Blini* ar zilā siera krēmu, pistācijām un ābolu
- Griķu *Blini* ar kazas svaigsieru un saulē kaltētiem tomātiem

Zivis & citi jūras iemītņi:

- Rupjmaizes tosts ar kūpinātu lasi
- Kartupeļu *Rosti* ar kūpinātu lasi
- Rupjmaizes tosts ar svaigo sieru, anšovu un maurlociņiem
- Kliju maizes tosts ar mārrotku kremu un ceptu butes fileju
- Kliju maizes tosts ar bietēs mazzālītu lasi un dzērveni
- Rupjmaizes kanapē ar ķilaviņu, paipalu oliņu, dzērveni un maurlociņiem
- Mazzālīta laša ruletītes libāniešu gaumē
- Tunča ruletītes libāniešu gaumē
- Ķiršu tomātiņi ar tunci
- Tunča salāti smilšu groziņā
- Kviešu *Blini* ar svaigo sieru un lašu kaviāru
- Rīsu *Blini* ar svaigo sieru un kūpinātu lasi
- Kviešu *Blini* ar mazzālītu lasi un svaigo sieru
- Kviešu *Blini* ar mazzālītu lasi un kaperogu
- Bagetes tosts ar svaigo sieru un mazzālītu lasi
- Butes filejas gabaliņi *Tempura* mīklā uz iesmiņa ar laimu
- Garneļu salāti smilšu groziņā
- *Butterfly* tīģergarneles *Tempura* mīklā
- Tīģergarnele uz iesmiņa čili-ķiploku marinādē
- *Spring roll* sainīši ar garnelēm un dārzeņiem
- Baltmaizes tosts ar laša krēmu
- Garneles kraukšķīgajā *Filo* mīklā

Uzkodas šotglāzītēs vai kokteilglāzītēs:

- Laša tartars šotglāzītē ar kaperu un saulē kaltētu tomātu
- Mango un avokado uzkoda ar garnelēm un vasabi
- Vistas satē ar svaigu koriandru
- Tunča uzkoda ar lapu asorti
- Lapu asorti ar ķiršu tomātiņu un grilētu sinepju vistiņu
- Mocarellas uzkoda ar ķiršu tomātiņiem, rukolu un bazilika mērci
- Laša krems ar graudu maizes tostū
- Dārzeņu šotiņš ar *tzatziki* mērci vai bazilika pesto /cukini, paprika, burkāns, baltais redīss, ķiršu tomātiņš/