



Restorāns Pētergailis
Mēneša ēdienkarte

Uzkoda

Briežgaļas tartars
ar kaperiem, sinepju svaigsieru un rudzu maizes tostū
9.90

Ceptas Baltijas reņģu filejas ar mārrotku un spinātu putām,
pasniegtas ar krēmīgu šprotu, paipalu olu un pipargurķišu tartaru
8.50

Zupa

Rudens baraviku kremzupa
6.50

Pamatēdiens

Glazētas cūkgaļas ribiņas ar sviestā ceptām dzeltenajām bietēm
un burkāniņiem, garšaugos apceptām kartupeļu pusītēm un brendija mērci
12.00

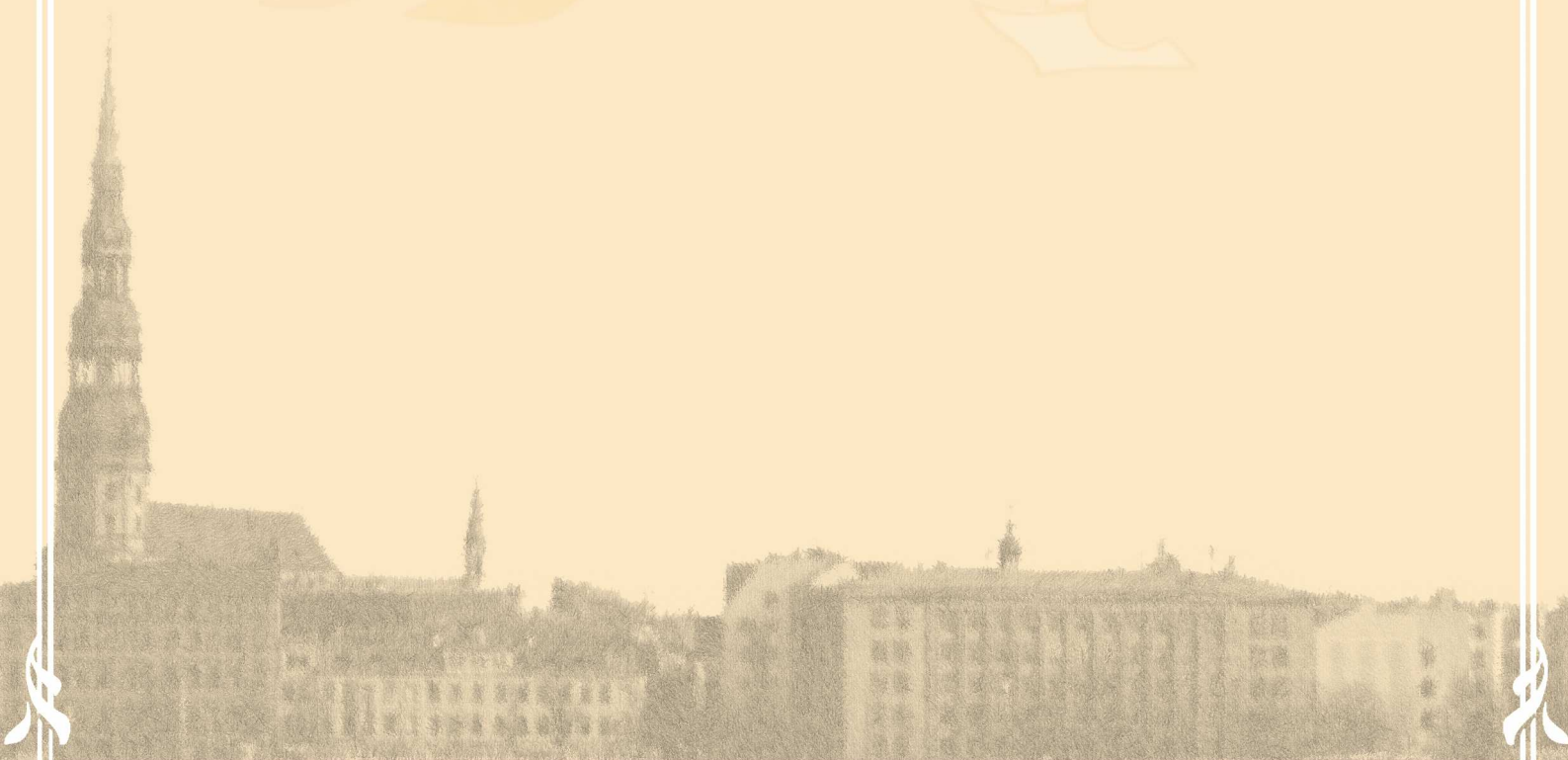
Lēni cepts liellopa vaidziņš ar kartupeļu-muskatrieksta biezeni,
sīpolu marmelādi, sviestā ceptiem *kale* kāpostiem un sarkanvīna mērci
12.50

Zandarta fileja ar ziedkāpostu biezeni
un apelsīnu sulā karamelizētiem burkāniem
13.95

Brokastis

tiek pasniegtas līdz 13.00

	EUR
Pannā ceptas vēršacis ar ceptu bekonu, tomātu un grauzdiņiem	4.20
Omlete ar šķiņķi, sēnēm, tomātiem un sieru	5.20
Omlete ar spinātiem, cukurzirņiem un Parmas sieru	5.20
Mājas pankūkas ar lāceņu ievārījumu un kļavu sīrupu	5.20
Svaigi gatavots augļu musli ar riekstiem un medu, pasniegts ar pienu	4.20



Salāti

EUR

Lapu asorti ar krāsni ceptu bieti, kazas sieru, dzērvenēm, graudu sinepju-medus mērci un drupinātiem lazdu riekstiem	8.50
Lapu salāti ar pīles krūtiņu, mango, ķiršu tomātiem un aveņu mērci	8.50
Mango un avokado salāti ar garnelēm un wasabi	8.50
Kūpināta laša salāti ar avokado, apelsīnu filejām, paipalu olām un <i>Aioli</i> mērci	9.90
Mazsālītas jūras foreles salāti ar dārzeņiem, lapu asorti un citronu mērci	9.90
Cēzara salāti	
ar grilētu vistas krūtiņu	7.90
ar ceptu bekonu	7.90
ar tīģergarnelēm	9.50

Uzkodas

	EUR
Jūras foreles tartars ar avokado un erukas lapām	9.90
Liellopu filejas tartars ar paipalu olu, kaperiem, sarkano sīpolu un kornišoniem	8.50
Sieru izlase ar pašu gatavotiem ievārījumiem /2pers./	12.00
Gaļas uz kodu plate /2pers./ <i>/prosciutto šķiņķis, Latvijas desu izlase, liellopa gaļas rosbifs, marinētas sēnes, Kalamata olīvas, kaltēti tomāti/</i>	12.00
Lāču maizes ķīpoku grauzdiņi	3.50

Karstās uzkodas

Pannā ceptas jūras ķemmītes ar mango salsu, burkānu- ingvera biezeni un sviestā ceptiem cukurzirņiem	13.90
Garšaugu sviestā ceptas tīģergarneles ar laimu, ķīpoku un bazilika mērci	12.50
Kartupeļu <i>Rosti</i> ar mazzālītu jūras foreli, kazas svaigsieru un foreles ikriem	9.90
Baklažānu kārtojums ar Latvijas kazas sieru un tomātu	7.90

Zupas

	EUR
Zvejnieku zupa ar dažādu veidu zivīm un jūras veltēm	5.80
Taizemiešu zupa ar citronzāli, kokospienu un garnelēm	5.50
Liellopu gaļas zupa ar tomātiem, koriandru un čili	6.00
Lauku zupa ar sēnēm, vistas gaļu un saldo krējumu	5.00

Pasta

Pasta <i>Trofie</i> ar tīģergarnelēm, kabacīšiem, cukurzirņiem, jūras zāli un Parmas sieru	11.90
Pasta <i>Fettuccine</i> ar sēnēm, šķiņķi un Parmas sieru	8.00
Olu nūdeles ar Gorgonzolu, fenheli, spinātiem, vītīnātiem ķiršu tomātiem, pīniju riekstiem un baziliku	8.50
Risotto ar kabacīšiem, spinātiem, cukurzirņiem, saulē kaltētiem tomātiem un svaigsieru	8.50

Gaļas un zivju ēdieni

	EUR
Krāsni cepta cūkgaļas karbonāde ar zaļumu-siera cepurīti, ceptām kartupeļu pusītēm un meža sēņu mērci	9.90
Cepta vistas krūtiņa ar mocarellas sieru un baltvīnā ceptiem dārzeņiem	11.00
Pīles kājas <i>confit</i> , pasniegts ar saldajiem pipariem, cukurzirņiem, kabacišiem un mango ar balto un melno sezamu	12.90
Pīles krūtiņa, pasniegta ar dārzeņu au gratin, upeņu balzamā karamelizētiem āboliem un upeņu mērci	16.50
Lēni cepts Latvijas jēra stilbiņš ar seleriju un ābolu biezeni un garšaugos ceptu tomātu	14.90
Latvijas jēra fileja ar mazajiem kartupelišiem, viegli apceptiem dārzeņiem un pupiņu saišķīti bekonā	21.50
Liellopu filejas steiks ar jūras ķemmītēm, pasniegts ar karamelizētu burkānu, pākšu pupiņām, ceptiem kartupeļiem un granātābolu mērci	21.50
Krāsni cepta Latvijas sama fileja medus, ingvera un koriandra marinādē, pasniegta ar spinātiem, tomātiem un burkānu biezeni	12.50
Krāsni cepta jūras foreles fileja ar bazilika mērci, pasniegta ar saldajiem pipariem, kabacišiem un cukurzirņiem ar balto un melno sezamu	14.90

Deserti

	EUR
Zabaglione saldējums ar vīnā vārītiem ķiršiem	6.00
Pavlova ar smiltsērķšķu vārīto krēmu un smiltsērķšķu gēlu	6.00
Variācija par baltās šokolādes saldējumu ar trīs veidu tumšās šokolādes trifelēm	5.50
Šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu	5.50
Pašu gatavota saldējuma izlase	4.90
Siera kūka ar aveņu mērci	4.20

