



APPETIZERS

UZKODAS

STARTER PLATTER	20,-
Madona's biological farm meat delicacies <i>Madonas bioloģiskās saimniecības gaļas delikatešu izlase</i>	
ARTICHOKE SALAD	25,-
Buche de Cherve goat cheese, Looye Honing tomato, fermented walnut, romaine lettuce <i>Buche de Cherve kazas siers, "Looye Honing" tomāti, fermentēti valrieksti, romiešu salāti</i>	
GRILLED WHITE ASPARAGUS ^(1,7,10)	25,-
Bearnaise sauce, 100% Iberico jamon, black truffle <i>Grilēti baltie sparģeļi, Bearnaise mērce, 100% Iberico hamons, melnā trifele</i>	
TRUFFLE BURRATA ^(7,8)	27,-
Looye Honing tomato, fermented walnut, yellow and red beetroot, black truffle <i>"Looye Honing" tomāti, fermentēts valrieksts, dzeltenā un sarkanā biete, melnā trifele</i>	
SLOW COOKED VEAL TONGUE ^(4,7)	28,-
Anchovy - onion salsa, black salsify <i>Lēni gatavota teļa mēle, anšovu - sīpolu salsa, melnsakne</i>	
BEEF CARPACCIO ^(7,10)	29,-
Jerusalem artichoke sauce, red beetroot, Parmigiano Reggiano, black truffle <i>Tapinambūra mērce, sarkanā biete, Parmigiano Reggiano siers, melnā trifele</i>	
VITELLO TONNATO ^(4,7,10)	25,-
Veal fillet, yellowfin tuna fish - mustard - lemon sauce, artichoke, capers, Parmigiano Reggiano <i>Teļa gaļas fileja, dzeltenspuru tunča - sinepju - citronu mērce, artišoks, kaperi, Parmigiano Reggiano siers</i>	
BEEF TARTARE ^(1,3,7,9,10)	30,-
Shimeji mushrooms, quail egg yolk, truffle mayonnaise, marinated mustard seeds, roasted early potato <i>Šimeji sēnes, paipalu olas dzeltenums, trifeļu majonēze, marinētas sinepju sēklas, apcepts jaunais kartupelis</i>	
AVOKADO TARTARE ^(3,4)	50,-
Cream Legbar chicken egg, tomato fillet, black caviar, black truffle <i>Cream Legbar vistas ola, tomāta fileja, melnais kaviārs, melnā trifele</i>	
ARTURO SANCHEZ JAMON 100% IBERICO	50,-
Kalamata olives and jalapeño (100 gr) <i>Kalamata olīvas un halapenjo pipari (100 gr)</i>	
LATVIAN BIO CHAROLAIS TARTARE ^(7,9,10)	75,-
Osetra Imperial caviar, black salsify, marinated mustard seeds <i>Latvijas bio liellopu gaļa, Osetra Imperial kaviārs, melnsakne, marinētas sinepju sēklas</i>	



STEAKS STEIKI

MIGUEL VERGARA BLACK ANGUS

Have superior gastronomic qualities, standing out for their intense flavor, their high degree of infiltration, their great juiciness and their tender character that melts in the mouth.

Piemīt izcīlas gastronomiskās īpašības, kas izceļas ar intensīvu garšu, augstu tauku dzīslājuma pakāpi, lielisku sulīgumu un maigumu, kas kūst mutē.

	100 gr	200 gr
FILET MIGNON	40,-	70,-
Dry aged 40 days/ grass fed/ Spain		600 gr
RIBEYE		120,-
Dry aged 40 days/ grass fed/ Spain		

CREEKSTONE FARMS PRIME BLACK ANGUS

Premium Black Angus beef is one of the few certified by the USDA programs. Hand-selected cattle, refine feeding techniques and perfect animal-handling practices to produce the taste, tenderness and consistently.

Augstākās kvalitātes "Black Angus" liellopu gaļa ir viena no nedaudzajām, ko sertificējusi USDA programma. Rūpīgi atlasīti liellopi, izsmalcinātas barošanas metodes un lieliska dzīvnieku audzēšanas prakse, lai radītu garšu, maigumu un nemanīgu kvalitāti.

	100 gr	200 gr
FILET MIGNON	45,-	75,-
Aged 35 days/ corn-based fed/ USA		300 gr
PRIME RIBEYE		95,-
Aged 35 days/ corn-based fed/ USA		1000 gr
TOMAHAWK		180,-
Aged 35 days/ corn-based fed/ USA		

KAGOSHIMA PREFECTURE JAPANESE PURE A5 WAGYU

Kagoshima Black cattle are blessed with the sun and natural surroundings of a warm tropical island. Japanese Black cattle from Kagoshima Prefecture are the most numerous in Japan. The principal characteristics of the meat are its tenderness and full-bodied flavour, together with well-balanced fat marbling throughout the muscle fibres.

Kagošimas liellopi ir svētīti ar sauli un siltas tropu salas dabisko vidi. Japāņu melnie liellopi no Kagošimas ir izplatītākie Japānā. Galvenās gaļas īpašības ir tās maigums un piesātinātā garša, kā arī labi sabalansēts tauku coursļāņojums visās muskuļu šķiedrās.

	100 gr	200 gr
NEW YORK STRIPLOIN	90,-	180,-
A5 / hay, grain and wheat fed/ Japan		
FILET MIGNON	90,-	180,-
A5 / hay, grain and wheat fed/ Japan		



STEAKS STEIKI

AUSTRALIAN WAGYU

The unique marbling in Wagyu beef creates an exceptional eating experience, that exemplifies the meaning of the world's luxury beef. Wagyu beef has a rich, juicy, buttery caramel taste sensation, flavour and aroma.

Wagyu liellopu gaļas unikālais marmorējums rada izcilu ēšanas pieredzi, kas ilustrē pasaules luksusa liellopu gaļas nozīmi. Wagyu liellopu gaļai ir bagātīgi sulīga, sviesta karameļu garšas sajūta un aromāts.

ENTRECOTE	300 gr
6 - 7 BMS/ grass fed	120,-
SLOW COOKED RIB ^(1,6,11)	400 gr
Cooked in teriyaki marinade	45,-
HAUSE MADE SMOKED WAGYU SAUSAGE	200 gr
Served with Red cabbage sauteed in red wine	35,-

LATVIAN BIO CHAROLAIS

The proud cattle of the Charolais breed graze freely in the meadows of the Ogres nature park "Ogres ieleja", which are included in the Natura 2000 network of protected natural areas of European importance. All the fodder necessary for farming - both grain and hay, is obtained from these fields, which allows to ensure the quality of the produced products.

Šarolē šķirnes liellopi brīvi ganās Ogres dabas parka "Ogres ieleja" pļavās, kas iekļautas Eiropas nozīmes aizsargājamo dabas teritoriju Natura 2000 tīklā. Visā saimniekošanai nepieciešamā lopbarība - gan graudi, gan siens tiek iegūta no šiem laukiem, kas ļauj nodrošināt saražotās produkcijas kvalitāti.

FILLET	200 gr
BIO/ grass fed/ Ērgļu region	65,-
LATVIAN VENISON ⁽⁷⁾	50,-
Pumpkin puree, red wine - vegetable sauce Ķirbju biezenis, sarkanvīna - dārzeņu mērce	
TAURO BURGER ^(1,7)	50,-
Australian Wagyu - Spanish striploin burger, Cheddar cheese, rye bread, deep fried potatoes with black truffle Austrālijas Wagyu - Spāņu striploin burgers, Čedaras siers, rudzu maize, fritēti kartupeļi ar melnajām trifeļēm	
OVEN BAKED LATVIAN SPRING CHICKEN ^(1,7)	45,-
Grilled Jerusalem artichoke, Madeira - truffle sauce Krāsni cepts Latvijas cālis, grilēts topinambūrs, Madeira - trifeļu mērce	



VEGETARIAN VEGETĀRS

RISOTTO WITH ASPARAGUS⁽⁷⁾ 30,-
White and green asparagus, Parmigiano Reggiano, black truffle
Baltie un zaļie sparģeļi, Parmigiano Reggiano siers, melnā trifele

RISOTTO WITH WILD MUSHROOMS⁽⁷⁾ 30,-
Seasonal wild mushrooms, Parmigiano Reggiano, black truffle
Sezonas meža sēnes, Parmigiano Reggiano siers, melnā trifele

SIDES PIEDEVAS

CRISPY POTATO GRATIN WITH THYME⁽⁷⁾ 8,-
Kraukšķīgs kartupeļu gratēns ar timiānu

SAUTEED SPINACH WITH LEMON JUICE AND BUTTER⁽⁷⁾ 8,-
Plaucēti spināti ar citronu sulu un sviestu

FRESH LETUCCE SALAD WITH CILANTRO, TOMATO AND RED ONION 8,-
Svaigi lapu salāti ar kinzu, tomātiem un sarkanajiem sīpoliem

POTATO PUREE WITH BLACK TRUFFLE⁽⁷⁾ 10,-
Kartupeļu biezenis ar melnajām trifelēm

GRILLED VEGETABLES 12,-
Grilēti dārzeņi

DEEP FRIED POTATOES WITH PARMIGIANO REGGIANO AND BLACK TRUFFLE 12,-
Fritēti kartupeļi ar Parmigiano Reggiano sieru un melnajām trifelēm

PUMPKIN PUREE WITH WILD MUSHROOMS⁽⁷⁾ 12,-
Ķirbju biezenis ar meža sēnēm