

AC KITCHEN

UZKODAS UN TAPAS

Tapu izlase ar svaigo sieru, meloni un zemenēm, mazzālītu lasi, vītīnātu šķiņķi GLENF	7.00€
Turku zirņu humuss ar kraukšķīgiem dārzeņiem NOVG	8.00€
Grilēta brusketā ar mazzālītu lasi , svaigām salātu lapām, benedikta olu, holandes mērci un svaigiem maurlokiem GLEK	9.00€
Siera plate ar vietējo sieru izlasi (1 personai) GLN	14.00€
Čili "Con Carne" ar načos čipsiem, skābo krējumu un gvakamoli GDLC	15.00€
Melnās mīdijas baltvīna - sviesta mērcē ar grilētu brusketu LRG	12.00€
Tuncis ar sezamu, wakame -burkānu salātiem, redīsiem, mango un ponzu mērci FOV	15.00€
Liellopa karpāčo ar kaperiem, rukolu, trifeļu eļļu un parmezāna sieru GLK	15.00€

SALĀTI

Cēzara salāti:

- **Ar ceptu vistas fileju**, maizes grauzdiņiem un parmezāna sieru
GLEKF **12.00€**
- **Ar sviestā ceptām tīģergarnelēm**, maizes grauzdiņiem un parmezāna sieru
GLEKFS **13.00€**

Svaigo lapu salāti ar spargēļiem, marinētām bietēm, kaņepju sēklās panētu kazas sieru un gaisīgām citrusaugļu putām
GLN **12.00€**

Svaigo lapu salāti ar fritētām jūras veltēm un sarkanvīna etiķi
FGCR **13.00€**

Poke ar sojas pupiņām, avokado, violetajiem kāpostiem un grilētām tīģergarnelēm
FOV **11.00€**

ZUPAS

Gaspačo D	8.00€
Jūras velšu buljons ar tīģergarneļu Gyoza pelmeņiem un ceptiem dārzeņiem GFRSL	13.00€
Pikanta liellopu gulaša zupa ar grauzdētu ķiploku maizi GLE	13.00€

SENDVIČI UN FRĪ KARTUPEĻI

Club sendvičs ar vistas fileju, ceptu bekonu, olu, dārzeņiem, kausētu čedara sieru un kartupeļiem frī
GLE **14.00€**

Atvērtais sendvičs ar grilētu liellopa steiku, tomātiem, sīpolu marmelādi, rukolu un sarkanvīna mērci
GLEC **15.00€**

Panini ar Burratu, pikantu dārzeņu salsu, rukolu un ķiršu tomātiem
GLEC **13.00€**

Kartupeļi frī:

- **Ar plucinātu liellopu**, BBQ mērci, grauzdētiem sīpoliem, marinētiem gurķišiem un parmezāna sieru
LEGK **8.00€**
- **Ar Jalapeno pipariem**, marinētiem violetajiem sīpoliem, un čederas siera mērci
LEGK **8.00€**

AC KITCHEN

PAMATĒDIENI

Kukurūzas cālis ar ar ceptiem jaunajiem kartupeļiem, sparģeļiem un baltvīna mērci <i>L</i>	23.00€
Black Angus striploin steiks ar sviestā ceptiem grill kartupeļiem, harikota pupiņām, zaļajiem zirņiem un sarkanvīna mērci <i>L</i>	33.00€
“Fish & chips” ar ķiploku majonēzi <i>GLEF</i>	18.00€
Grilēts lasis ar kartupeļu biezeni, dārzeņiem, violeto kartupeļu čipsiem un fermentētu ķiploku bešamela mērci <i>GLF</i>	23.00€
Melnie spageti ar tīģergarnelēm, mīdijām, kalmāriem, tomātu – bazilika mērci un parmezāna sieru <i>SLGE</i>	15.00€
Olu pasta Taglierini ar cukurziņiem, sparģeļiem, ķiršu tomātiem, ķiplokiem un parmezāna sieru <i>GLE</i>	11.00€
Tagliatelle ar vistu, spinātiem, ķiršu tomātiem un parmezāna sieru <i>GLE</i>	12.00€
Liellopu burgers ar brioša maizi, čedara sieru, marinētiem dārzeņiem, kartupeļiem frī un kūpinātu BBQ mērci <i>GLEK</i>	22.00€

DESERTI

Šokolādes sfēra ar grauzdētu kataifi, pistācijām un saldējumu <i>GLEN</i>	13.00€
Čia siera kūka ar rabarberu gēlu un svaigām ogām <i>GLEN</i>	9.00€
Marcipāna kūka ar dzērveņu gēlu un lazdu riekstiem <i>GLEN</i>	9.00€
Sorbetu izlase (garšas jautāt viesmīlim)	3.00€

ALERĢĒNI

G GLUTĒNS, D SELERIJAS, E OLAS, F ZIVIS, M LUPĪNAS, L LAKTOZE, R GLIEMJI, K SINEPES, N RIEKSTI, P ZEMESRIEKSTI, V SEZAMA SĒKLAS, O SOJAS PUPAS, C SĒRA DIOKSĪDS UN SULFĪTI, S VĒŽVEIDĪGIE