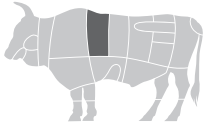


- STEIKU ĒDIENKARTE -

Steak Menu • Стейк Меню

ANTREKOTS – URUGVAJA • MELNAIS ANGUSS

Entrecote – Uruguay • Black angus
Антрекот – Уругвай • Блэк ангус



15 EUR
100 gr



CESARI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 150 ml 20 EUR

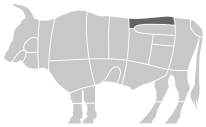
Kāpēc: Amarone drosmīgās, bagātīgās garšas un augstais alkohola saturs papildina antrekotas struktūru un bagātību. Vīna sarežģītība izceļ sulīgās un spēcīgās steika garšas.

Why: The bold and rich flavors of Amarone, along with its high alcohol content, complement the structure and richness of entrecote. The complexity of the wine highlights the juicy and powerful flavors of the steak.

Почему: Яркий, насыщенный вкус Амароне и высокое содержание алкоголя придают антрекоту структуру и богатство. Сложность вина подчеркивает сочный и сильный вкус стейка.

STRIPLOĪNS – ASV • MELNAIS ANGUSS

Striploin – USA • Black angus
Стриплойн – США • Блэк ангус



15 EUR
100 gr



BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 150 ml 20 EUR

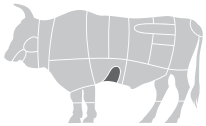
Kāpēc: Brunello di Montalcino, ar stingrajiem tanīniem un dziļo ķiršu garšu, labi sader ar garšās bagātīgo un nedaudz stingro striploina tekstūru. Vīna skābums palīdz līdzsvarot steika taukus, izceļot tā sāļās īpašības.

Why: Brunello di Montalcino, with its firm tannins and deep cherry flavor, pairs well with the richly flavored and slightly firm texture of striploin. The wine's acidity helps balance the steak's fat, highlighting its salty qualities.

Почему: Брунелло ди Монтальчино с его крепкими танинами и глубоким вишневым вкусом хорошо сочетается с насыщенным вкусом и слегка плотной текстурой стриплойна. Кислотность вина помогает сбалансировать жирность стейка, подчеркивая его соленость.

SKIRT STEIKS - AUSTRĀLIJA • BLACK ANGUSS

Inside skirt – Australia • Black angus
Инсайд скерт – Австралия • Блэк ангус



10 EUR
100 gr



ANDELUNA 1300 MALBEC UCO VALLEY 150 ml 9 EUR

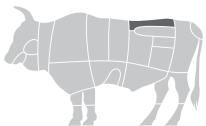
Kāpēc: Malbec sulīgās augļu garšas un mīkstie tanīni ir lieliski piemēroti skirt steikam, kas ir garšās bagātīgs, bet var būt mazliet ciets. Vīna bagātība līdzsvarot steika tekstūru, bet tā augļainums papildina gaļas dabiskās garšas.

Why: Malbec's juicy fruit flavors and soft tannins are perfect for skirt steak, which is rich in flavor but can be a bit tough. The wine's richness balances the steak's texture, while its fruitiness complements the meat's natural flavors.

Почему: сочный фруктовый вкус и мягкие танины Мальбека идеально подходят для инсайд скерт -стейка, который имеет богатый вкус, но может быть немного жестким. Богатство вина уравновешивает текстуру стейка, а его фруктовость дополняет натуральный вкус мяса.

STRIPLOĪNS – JAPĀNA • WAGYU

Striploin – Japan • Wagyu
Стриплойн – Япония • Вагю



45 EUR
100 gr



“CONT’UGO” BOLGHERI TENUTA GUADO AL TASSO 150 ml 25 EUR

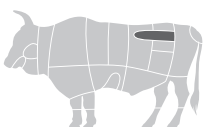
Kāpēc: Greznā un maigā Wagyu filet mignon tekstūra labi sader ar bagātīgo un daudzslāņaino Bolgheri vīnu. Vīna nogatavojušies augļi un izsmalcinātie tanīni papildina sviestaino, mutē kūstošo Wagyu kvalitāti.

Why: The luxurious and tender texture of Wagyu filet mignon pairs well with the rich and layered Bolgheri wine. The wine's ripe fruits and refined tannins complement the buttery, melt-in-your-mouth quality of the Wagyu.

Почему: Роскошная и нежная текстура филе-миньон Вагю хорошо сочетается с богатым и многослойным вином Болгери. Спелые винные фрукты и изысканные танины дополняют маслянистый, тающий во рту вкус Вагю

FILEJA - LATVIJA • 30 DIENAS SAUSUMĀ IZTURĒTS

Filet - Latvia • 30 days dry aged
Филе - Латвия • 30 дней сухое вызревание



21 EUR
100 gr



BARBARESCO BORDINI
LA SPINETTA DOCG

150 ml 16 EUR

Kāpēc: Barbaresco, ar tā elegantajiem tanīniem un aromātisko sarežģītību, lieliski sader ar sausumā izturēto antrekotu. Vīna struktūra un dziļums uzlabo sausumā izturētās gaļas koncentrētās garšas.

Why: Barbaresco, with its elegant tannins and aromatic complexity, pairs excellently with dry-aged entrecote. The wine's structure and depth enhance the concentrated flavors of the dry-aged meat.

Почему: Барбареско с его элегантными танинами и сложностью аромата идеально сочетается с антрекотом сухой выдержки. Структура и глубина вина подчеркивают концентрированный вкус мяса сухой выдержки

Side Dishes - PIEDEVAS -
Гарниры

PAŠGATAVOTI TRĪŠKĀRŠI CEPTI KARTUPEĻI AR TRIFEĻU EĻĻU UN PARMEZĀNU Homemade fries with triple cooking, truffle oil and parmesan cheese / Домашний картофель фри тройного приготовления, трюфельное масло, пармезан	10 EUR
MĪCĪTI KRAUKŠĶĪGI JAUNIE KARTUPEĻI Crushed crispy new potatoes / Раздавленный хрустящий молодой картофель	6 EUR
KARTUPEĻU BIEZENIS AR TRIFEĻU EĻĻU UN PARMEZĀNU Mashed potatoes with truffle oil and parmesan / Картофельное пюре с трюфельным маслом и пармезаном	8 EUR
HARIKOT ZAĻĀS PUPIŅAS, CEPTAS AR ĶĪPLOKU UN ROZMARĪNU Haricot green beans fried with garlic and rosemary / Зеленая фасоль харикот жаренная с чесноком и розмарином	8 EUR
ZIEDKĀPOSTI SIERA MĒRCĒ Cauliflower in cheese sauce / Цветная капуста в сырном соусе	7 EUR
SALĀTI AR RUKOLU, ĶIRŠU TOMĀTIEM, SARKANAJIEM SĪPOLIEM UN PARMEZĀNU Salad with arugula, cherry tomatoes, red onion and Parmesan cheese / Салат с руколой, черри томатами, красным луком и сыром пармезан	7 EUR
GRILĒTI DĀRZENĪ Grilled vegetables / Гриль овощи	7 EUR

Sauce - MĒRCES -
Соус

DEMI GLACE MĒRCĒ Demi glace sauce / Деми-глас	6 EUR
SARKANVĪNA-KRĒJUMA MĒRCĒ AR BARAVIKĀM Red wine-cream sauce with porcini / Красновинно-сливочный с боровиками	6 EUR
PIPARU MĒRCĒ Pepper sauce / Перечный соус	6 EUR
BARAVIKU KRĒJUMA MĒRCĒ Creamy porcini sauce / Сливочно боровиковый соус	5 EUR
ROMESCO MĒRCĒ (NO CEPTAS PAPRIKAS) Romesco sauce (roasted bell pepper) / Соус Ромеско (из запеченой паприки)	5 EUR

GAĻAS, PIEDEVU UN MĒRČU ASORTI NO ŠEFPAVĀRA, PAREDZĒTS 2 PERSONĀM

Special plate assorti chef choice for 2 persons / Ассорти из мяса, гарниров и соусов от шеф повара для 2 персон

160 EUR