

# 50 EUR

personai

## PIRKSTINUZKODAS

UZ GALDĀ katram viesim 5 gb.

\*Kompliments no šefpavāra ...

- **Groziņš ar gvakamoli** 1,2,11 35gr  
un garšvielās ceptu tīģergarneli
- **Groziņš ar putotu pīles pastēti** 1 35gr
- **Mini pita ar grilētu papriku** 1,6 50gr  
dārzeņiem un svilinātu tofu sieru  
(vegānisks)
- **Grauddēta skābmaize ar liellopa gaļu**  
1,7,10 30gr un maigu sinepju krēmu
- **Forele sāļajā vafelē** 1,4,7 30gr  
ar citrusaugļu krēmu

## DESERTI jāizvēlas 3 veidi

- **Mājas zefīrs** 3,7  
ar sezonālām ogām un ķiršu mērci
- **Pancakeszzz...** 1,3,7,8  
Pankūkas, avenes, zemenes, mellenes,  
banāni, pūdercukurs, kļavu sīrups, ogu  
mērce, mandeļu skaidiņas.
- **Cinnabons** 1,3,5,7,8  
Krēmsiera glazūra, karamele,  
pekanrieksti
- **Banana cake** 1,3,5,7,8  
Banānu pīrāgs ar ābolu saldejumu
- **Mandeļu kruasāns** 1,3,7,8  
ar sezonālām ogām
- **Nemesis** 3,7  
Šokolādes kūka ar Stracciatella krēmu  
un saldajiem ķiršiem
- **SanSebastian** 3,7  
Siera kūka, Pedro Ximenez mērce,  
viņu gvakamole
- **Sticky toffee pudding** 1,3,5,8,11  
Dateļu biskvīts, karameļu mērce, skābā  
krejuma saldejums, karamelizēti rieksti.

## SALĀTI UN UZKODAS

UZ GALDĀ jāizvēlas 5 veidi

100-140gr uz pers

- **“Atvalinājums Itālijā”** 1,7  
Mozzarella, burrata, mortadella,  
prosciutto, bazilika pesto, tomāti,  
marinēti dārzeņi, artišoki, olīvas.
- **Stracciatella di Bufala ar garnelēm**  
2,7,11 Avokado, sparģeļu tartars, bazilika  
pesto, cos salāti
- **Grilēts astonkājis** 2,4,6,7,11,14  
Kartupeļu - kūpinātas paprikas biezenis,  
astonkāja tausteklis, kraukšķīgu vistas  
ādiņu ievārījums, Fire house mērce
- **Delikašu siera plate** 7  
Comte, Mimolette Normandie, La  
Chevre Noire, Blue d’Auvergne  
rabarberu un šerija čatnijs
- **Pasaules gaļas izlase**  
Jamon Iberico Pata Negra, Cecina de  
Leon, Salchichon Iberico, Pomerānijas  
pastēte
- **Kāzas siera salāti** 7,8  
Svaigas lapas, kalamata olīvas, dārzeņi,  
aveņu-balzamiko mērce
- **Roastbifa salāti** 3,6,10  
ar ceptiem dārzeņiem, lapu salātiem un  
maigu Dižonas sinepju mērci
- **Tvaicēta laša salāti** 4,10  
ar greipfrūtu, fenheli, ķirštomātiem un  
baltvīna etiķa – sinepju graudu mērci
- **Lapu salāti ar paipalu** 5,7,8  
melnajām olīvēm, gurķiem, San Marzano  
tomātiem un zemesriekstu mērci
- **Steika salāti** 6,7,11  
Liellopa steiks, avokado, vītīnāti San  
Marzano tomāti, čimicurri mērce,  
austersēnes, siers Chèvre, baraviku  
olīveļļa.
- **Tunča Tataki salāti** 1,5,6,7,8,9,14  
Salātu lapas, sveigis tuncis, kraukšķīgi  
stir fry dārzeņi, tahini – pozu mērce,  
marinēts valrieksts, sezamu sēklas
- **Sezonas dārzeņu salāti ar bazilika  
pesto** 7
- **Sezonālo augļu un ogu plate**  
Melone, kivi, ananass, vinogas,  
bumbieris, granātābols sezonālas  
svaigas ogas

\*iekļauts cenā:

Olives - Nocellara del Belice,  
Peleponnese  
Mājas maize - laišu krēmsiers 1,7

## PAMATĒDIENI

PĒC IZVĒLES jāizvēlas 3 veidi

- **Jūras velšu zupa** 2,4,6,9,14  
Āte, tīģergarneles, kalmāri, mīdijas,  
citronzāle, laima lapas.
- **Ciopinno - it's California dream**  
2,4,6,9,11,14 (zivju un jūras velšu sautējums)  
Astonkājis, gambas, kalmāri, mīdijas,  
gliemenes, āte, laima lapas, garšaugu  
buljons
- **Grilēts stalbrieža steiks** 5,6,7,9,10  
Cepts selerijas saknes steiks, tomātu -  
salvijas tarte, cepts kalē, Cipollini sīpoli,  
šitaki sēnes, Flamed Gyn mērce.
- **Grilēta pīles krūtiņa** 5,6,7  
Magret pīles krūtiņa, cepts japāņu  
Hokkaido kirbis, Marokas viģes, kazas  
siers, San Marzano tomāti, pekinas  
sarkanvīna mērce.
- **Jēra šķiņķa gaļas steiks** 7  
Grilēts jēra Rump steiks, grilēti dārzeņi,  
bergamotes - sarkanvīna mērce
- **Franču paipalas fileja** 6,7,9,11  
Franču paipalas fileja, kartupeļu - trifeļu  
biezenis, baravikas, maurlociņu eļļa,  
bergamotes mērce, Amazonas čili.
- **Sviestā cepta paltusa fileja** 1,4,6,7,9  
Paltusa fileja, garšaugu kvinoja, stir fry  
sezonas dārzeņi, brokolīni, melnsakne,  
citronzāles - ponzu mērce, Ume plūmes.
- **Black Angus Strip loin steak** 7  
(Argentīna / Argentina, 0,280 gr.)  
Čimicurri mērce, sakņu dārzeņi
- **Baklažāna šnicelle** 1,8  
Citrona-gurķu jogurts, Scamorza siers,  
Sicīlijas tomātu salsa, bazilika pesto

I COOK REALLY  
Good Food  
So YOU HAVE  
a good mood

# 45 EUR

personai

## PIRKSTINŪZKODAS UZ GALDĀ katram viesim 5 gb.

- Groziņš ar gvakamoli 1,2,11 35gr un garšvielās ceptu tīģergarneli
- Groziņš ar putotu pīles pastēti 1 35gr
- Mini pīta ar grilētu papriku 1,6 50gr dārzeņiem un svilinātu tofu sieru (vegānisks)
- Grauzdēta skābmaize ar liellopa gaļu 1,7,10 30gr un maigu sinepju krēmu
- Forele sāļajā vafelē 1,4,7 30gr ar citrusaugļu krēmu

## DESERTI jāizvēlas 3 veidi

- Mājas zefīrs 3,7 ar sezonālām ogām un ķiršu mērci
- Banana cake 1,3,5,7,8 Banānu pīrāgs ar ābolu saldējumu
- Mandeļu kruasāns 1,3,7,8 ar sezonālām ogām
- Nemesis 3,7 Šokolādes kūka ar Stracciatella krēmu un saldajiem ķiršiem
- SanSebastian 3,7 Siera kūka, Pedro Ximenez mērce, vīgu gvakamole
- Sticky toffee pudding 1,3,5,8,11 Dateļu biskvīts, karameļu mērce, skābā krējuma saldējums, karāmelizēti rieksti.

## SALĀTI UN UZKODAS UZ GALDĀ jāizvēlas 4 veidi 100-140gr uz pers

- "Atvalinājums Itālijā" 1,7 Mozzarella, burrata, mortadella, prosciutto, bazilika pesto, tomāti, marinēti dārzeņi, artišoki, olīvas.
  - Stracciatella di Bufala 2,7,11 Avokado, sparģeļu tartars, bazilika pesto, cos salāti
  - Grilēts astonkājis 2,4,6,7,11,14 Kartupeļu - kūpinātas paprikas biezenis, astonkāja tausteklis, kraukšķīgu vistas ādiņu ievārījums, Fire house mērce
  - Galas un delikatu sieru izlese brukleņu džems
  - Kāzas siera salāti 7,8 Svaigas lapas, kalamata olīvas, dārzeņi, aveņu-balzamiko mērce
  - Roastbifa salāti 3,6,10 ar ceptiem dārzeņiem, lapu salātiem un maigu Dižonas sinepju mērci
  - Tvaicēta laša salāti 4,10 ar greipfrūtu, fenheli, ķirštomātiem un baltvīna etiķa - sinepju graudu mērci
  - Lapu salāti ar vistu 5,7,8 ar melnajām olīvēm, gurķiem, San Marzano tomātiem un zemesriekstu mērci
  - Steika salāti 6,7,11 Liellopa steiks, avokado, vītīnāti San Marzano tomāti, čimičurri mērce, austersēnes, siers Chèvre, baraviku olīveļļa.
  - Pīles salāti 1,5,6,7,8,9,10,11 Salātu lapas, pīles fileja, kraukšķīgu vistas ādiņu ievārījums, tahini - jogurta mērce, marinēts valrieksts, pangrattato
  - Sezonas dārzeņu salāti 7 ar bazilika pesto
  - Sezonālo augļu un ogu plate Melone, kivi, ananass, vinogas, bumbieris, granātābols sezonālas svaigas ogas
- \*ieklaufs cenā:  
Olīvas - Nocellara del Belice, Peleponnese kalamata  
Mājas maize - laķšu krēmsiers 1,7

## PAMATĒDIENI PĒC IZVĒLES jāizvēlas 3 veidi

- Grilēts stalbrieža steiks 5,6,7,9,10 Cepts selerijas saknes steiks, tomātu - salvijas tarte, cepts kalē, Cipollini sīpoli, šitaki sēnes, Flamed Gyn mērce.
- Pildīta portobello sēne ar sieru 6,7,9 siltu olīvu humusu, ceptiem tomātiem, spinātiem un pesto mērci
- Cepta pīles fileja 5,6,7 Magret pīles krūtiņa, cepts japāņu Hokkaido ķirbis, Marokas viģes, kazas siers, San Marzano tomāti, pekinas sarkanvīna mērce.
- Jēra šķiņķas daļas steiks 7 Grilēts jēra Rūmp steiks, grilēti dārzeņi, bergamotes - sarkanvīna mērce
- Franču paipalas fileja 6,7,9,11 Kartupeļu - trifeļu biezenis, baravikas, maurločiņu eļļa, bergamotes mērce, Amazonas čili.
- Grilēts Ahi tunča steiks 1,4,6,7,11 Garšaugu kvinoja, stir fry sezonas dārzeņi, brokolīni, melnsakne, citronzāles - ponzu mērce, Ume plūmes.
- Baklažāna šnicele 1,8 Citrona-gurķu jogurts, Scamorza siers, Sicīlijas tomātu salsa, bazilika pesto

I COOK REALLY  
Good Food  
So YOU HAVE  
a good mood

# 40 EUR

personai

## PIRKSTINUZKODAS UZ GALDĀ katram viesim 5 gb.

- **Groziņš ar gvakamoli** 1,2,11 35gr  
un garšvielās ceptu tīģergarneli
- **Groziņš ar putotu pīles pastēti** 1 35gr
- **Mini pita ar grilētu papriku** 1,6 50gr  
dārzeņiem un svilinātu tofu sieru  
(vegānisks)
- **Grauddēta skābmaize ar liellopa gaļu**  
1,7,10 30gr un maigu sinepju krēmu
- **Forele sāļajā vafelē** 1,4,7 30gr  
ar citrusaugļu krēmu

## DESERTI jāizvēlas 2 veids

- **Cinnabons** 1,3,5,7,8  
Krēmsiera glazūra, karamele,  
pekanrieksti
- **Banana cake** 1,3,5,7,8  
Banānu pīrāgs ar ābolu saldējumu
- **Nemesis** 3,7  
Šokolādes kūka ar Stracciatella krēmu  
un saldajiem ķiršiem
- **SanSebastian** 3,7  
Siera kūka, Pedro Ximenez mērce,  
vīgu gvakamole
- **Sticky toffee pudding** 1,3,5,8,11  
Dateļu biskvīts, karameļu mērce, skābā  
krejuma saldējums, karāmelizēti rieksti.

## SALĀTI UN UZKODAS UZ GALDĀ jāizvēlas 3 veidi 100-140gr uz pers

- **Stracciatella di Bufala** 2,7,11  
Avokado, spargēļu tartars, bazilika pesto,  
cos salāti
- **Pil Pil** 2,7,14  
Tīģergarneles, omāru pikantā eļļa,  
ķiploks, brioš tosts, svaigu tomātu salsa
- **Cepts Camemberta siers**, 7  
ābolu-bumbieru čatnijs, ogas
- **Vitello Tonnato** 3,7,11  
Teļa rosbifis, tunča-kāperu mērce,  
rukola, trifeļu muss
- **Gaļas un delikātu sieru izlese**,  
brukleņu džēms
- **Kazas siera salāti** 7  
Svaigas lapas, kalamata olīvas, dārzeņi,  
aveņu-balzamiko mērce
- **Roastbifa salāti** 3,6,10  
ar ceptiem dārzeņiem, lapu salātiem un  
maigu Dižonas sinepju mērci
- **Tvaicēta laša salāti** 4,10  
ar greipfrūtu, fenheli, ķirštomātiem un  
baltvīna etiķa – sinepju graudu mērci
- **Lapu salāti ar vistu** 5,7,8  
melnajām olīvēm, gurķiem, San Marzano  
tomātiem un zemesriekstu mērci
- **Pīles salāti** 1,5,6,7,8,9,10,11  
Salātu lapas, pīles fileja, kraukšķīgu vistas  
ādiņu ievārījums, tahini - jogurta mērce,  
marinēts valrieksts, pangrattato
- **Sezonas dārzeņu salāti** 7  
ar bazilika pesto

\*iekļauts cenā:  
Mājas maize / laišu krēmsiers

## PAMATĒDIENI PĒC IZVĒLES jāizvēlas 3 veidi

- **Burbona – BBQ mērcē lēni**  
gatavotas cūkgaļas ribiņas 6,10  
ar svietā ceptam kartupeļiem, baklažāni-  
em Teriyaki mērcē
- **Pildīta portobello sēne ar sieru** 6,7,9  
siltu olīvu humusu, ceptiem tomātiem,  
spinātiem un pesto mērci
- **Kūpināts baklažāns ar tofu sieru** 6, 8  
ceptiem tomātiem, zaļumu pesto,  
graudētām mandeļiem un ķirštomātu  
salātiem (vegānisks)
- **Cepta zandarta fileja** 1,4,6,7,9  
Garšaugu kvinoja, stir fry sezonas  
dārzeņi, brokolīni, melnsakne, citronzāles  
- ponzu mērce, Ume plūmes.
- **Pīles fileja** 5,6,7  
Magret pīles krūtina, cepts japāņu  
Hokkaido ķirbis, Marokas viģes, kazas  
siers, San Marzano tomāti, pekinas  
sarkanvīna mērce.
- **Jēra šķiņķa gaļas steiks** 7  
Grilēts jēra Rūmp steiks, grilēti dārzeņi,  
bergamotes - sarkanvīna mērce
- **Kukurūzas cālis** 6,7,9,11  
Kartupeļu - trifeļu biezenis, karaliskas  
austersēnes, maurlociņu eļļa, bergamotes  
mērce, spināti.
- **Baklažāna šņicele** 1,8  
Citrona-gurķu jogurts, Scamorza siers,  
Sicīlijas tomātu salsa, bazilika pesto

f THISPLACE DOESN'T NEED A NAME

@ THIS PLACE DOESN'T NEED A NAME RIGA

# ALERĢĒNU SARAKSTS

1. Graudaugi, kas satur līpekli (glutēnu),  
un to produkti
2. Vēžveidīgie un to produkti
3. Olas un to produkti
4. Zivis un to produkti
5. Zemesrieksti un to produkti
6. Sojas pupas un to produkti
7. Piens un tā produkti (ieskaitot laktozi)
8. Rieksti, un to produkti
9. Selerijas un to produkti
10. Sinepes un to produkti
11. Sezama sēklas un to produkti
12. Sēra dioksīds un sulfīti
13. Lupīna un tās produkti
14. Gliemji un to produkti

I COOK REALLY  
Good Food  
So YOU HAVE  
a good mood



RIGA  
THIS  
PLACE  
DOESN'T NEED  
A NAME  
ESTD 2020

BANKETA  
PIEDĀVĀJUMS

# 35 EUR

personai

**PIRKSTINŪZKODAS  
UZ GALDĀ** katram viesim 5 gb.

- **Groziņš ar gvakamoli** 1,2,11 35gr  
un garšvielās ceptu tīģergarneli
- **Groziņš ar putotu pīles pastēti** 1 35gr
- **Mini pita ar grilētu papriku** 1,6 50gr  
dārzeņiem un svilinātu tofu sieru  
(vegānisks)
- **Grauddēta skābmaize ar liellopa gaļu**  
1,7,10 30gr un maigu sinepju krēmu
- **Forele sāļajā vafelē** 1,4,7 30gr  
ar citrusaugļu krēmu

**SALĀTI UN UZKODAS  
UZ GALDĀ** jāizvēlas 3 veidi  
100-140gr uz pers

- **Turku Zirņu Humuss** 1,11  
Svaigi dārzeņi, pītas maize
- **Grilēts Klusā okeāna kalmārs** 1,4,9  
Laima- čili salsā, Marinara mērce
- **Cepts Camemberta siers** 7  
ābolu-bumbieru čatnijs, ogas
- **Gaļas un delikātu siers izlese,**  
brukleņu džēms
- **Nachos Grande** 1,3,5,6,7,8,9,12  
Načos čipsi, siers, salsā, mērce, jalapenjo,  
gvakamole, jogurta mērce
- **Kazas siera salāti** 7,8  
Svaigas lapas, kalamata olīvas, dārzeņi,  
aveņu-balzamiko mērce
- **Roastbifa salāti** 3,6,10  
ar ceptiem dārzeņiem, lapu salātiem un  
maigu Dižonas sinepju mērci
- **Tvaicēta laša salāti** 4,10  
ar greipfrūtu, fenheli, ķirštomātiem un  
baltvīna etiķa – sinepju graudu mērci
- **Lapu salāti ar vistu** 5,7,8  
melnajām olīvēm, gurķiem, San Marzano  
tomātiem un zemesriekstu mērci
- **Sezonas dārzeņu salāti** 7  
ar bazilika pesto

\*iekļauts cenā:  
Mājas maize / laķšu krēmsiers

**PAMATĒDIENI  
PĒC IZVĒLES** jāizvēlas 3 veidi

- **Burbona – BBQ mērcē lēni gatavots  
cūkgaļas ribiņas** 6,10  
ar svieta ceptam kartupeļiem, baklažāni-  
em Teriyaki mērcē
- **Pildīta portobello sēne ar sieru** 6,7,9  
siltu olīvu humusu, ceptiem tomātiem,  
spinātiem un pesto mērci
- **Kūpināts baklažāns ar tofu sieru** 6, 8  
ceptiem tomātiem, zaļumu pesto,  
graudētām mandelēm un ķirštomātu  
salātiem (vegānisks)
- **Cepta zandarta fileja** 1,4,6,7,9  
Garsaugu kvinoja, stir fry sezonas  
dārzeņi, brokolīni, melnsakne, citronzāles  
- ponzu mērce, Ume plūmes.
- **Kukurūzas cālis** 6,7,9,11  
Kartupeļu - trifeļu biezenis, karaliskas  
austersēnes, maurlociņu eļļa, bergamotes  
mērce, spināti.
- **Baklažāna šnicele** 1,8  
Citrona-gurķu jogurts, Scamorza siers,  
Sicīlijas tomātu salsā, bazilika pesto

 THISPLACEDOESNTNEEDANAME

 THIS PLACE DOESN'T NEED A NAME RIGA

# ALERGĒNU SARAKSTS

1. Graudaugi, kas satur līpekli (glutēnu),  
un to produkti
2. Vēžveidīgie un to produkti
3. Oļas un to produkti
4. Zivis un to produkti
5. Zemesrieksti un to produkti
6. Sojas pupas un to produkti
7. Piens un tā produkti (ieskaitot laktozi)
8. Rieksti, un to produkti
9. Selerijas un to produkti
10. Sinepes un to produkti
11. Sezama sēklas un to produkti
12. Sēra dioksīds un sulfīti
13. Lupīna un tās produkti
14. Gliemji un to produkti

I COOK REALLY  
Good Food  
So YOU HAVE  
a good mood

