

Desiderata

Uzkodas Appetizers

Jūras ķemmīšu *gratin* ar sēņu “*duxelle*” un kartupeļu biezeni 4.50 Ls
Scallops *gratin* with mushroom *duxelle* and mash potatoes 6.40 €



Šēfpavāra gaumē kūpināts Baltijas lasis ar avokado “*Musseline*”
un diļļu krējumu 4.71 Ls

Chef special made smoked Baltic salmon, *haas*
avocado *musseline* with dill cream 6.70 €



Omāru *carpaccio* ar citronzāles un vēžveidīgo želeju duetu,
omāru majonēzi, fenheļa-frise salātiem un paipalu olu 11.10 Ls

Lobster *carpaccio* with lemon grass and shellfish jelly duet,
lobster – mayo, fennel – frize salad and quill egg 15.80 €



“*Vitello tonnato*” – teļa gaļas *carpaccio* ar arugulas salātiem,
parmezāna siera skaidiņām, ciedru riekstiem
un “*Ramesco*” mērci 7.73 Ls

“*Vitello tonnato*” – weal roasted *carpaccio* with
rocket salad, parmesan shavings, pinnuts
and “*Ramesco*” sauce 11.00 €



Kūpinātas pīles krūtiņas strēmelītes ar ķirbju salātiem,
dzērveņu mērci, sīpolu marmelādi un čiabatas grauzdiņiem 5.48 Ls

Thin sliced smoked duck breast with pumpkin salad,
cranberry sauce, onion marmalade and ciabatta toasts 7.80 €



Cepts *Foie Gras* ar brendiju, pasniegts ar saldajām vīnogām,
ābolu biezeni un vistas gaļas *jus* 13.85 Ls

Fried *Foie Gras* with brandy, sweet grapes, apple
puree and chicken *jus* 19.70 €

Desiderata

Salāti Salads

Mozzarrella Burrata ar salātiem – krāsni ceptām
daudzkrāsainām bietēm un balsamico krēmu 5.20 Ls

Mozzarrella Burrata with salad from oven baked
coloured beetroots and balsamico cream 7.40 €



Nicas salāti ar tunča “*Ventreche*” *confit* 10.82 Ls

Niçoise salad with confit Tuna *ventreche* 15.40 €



Klasiskie Cēzara salāti: 4.92 Ls

Classic Ceasar salad: 7.00 €

• ar grilētu vistu 7.03 Ls
with grill chicken 10.00 €

• ar tīģergarnelēm 7.94 Ls
with tiger prawns 11.30 €



Astoņkāju salāti ar grilētu papriku, olīvām, *Sarmenzano*
tomātiem, grauzdiņiem, balsamico – medus mērci
un lapu salātiem 13.49 Ls

Octopus salad with grilled paprika, olives,
sarmenzano tomatoes, croutons, balsamic – honey
sauce and mix lettuce salad 19.20 €



Lēni gatavota brieža gaļas salāti ar krāsni ceptām
daudzkrāsainām bietēm, mārrutku emulsiju, ceptas selerijas
saknes salātiem un dzērveņu mērci 7.45 Ls

Salad with slowly cooked venison, oven roasted colored
beetroots, horseradish emulsion, fried celeriac salad
and cranberry sauce 10.60 €



Kazas krēmsiera salāti, ar granātāboliem, dīgstu salātiem,
sarmenzano tomātiem, gurķiem un medus mērci 4.57 Ls

Goat creamcheese salad with pomegranate, sprout salad,
sarmenzano tomatoes, cucumbers and honey sauce 6.50 €

Desiderata

Zupas Soups

Tomātu krēmzupa ar svaigu baziliku un grilētiem
bagetes grauzdiņiem 3.51 Ls

Tomato cream soup with fresh basil and
grilled baguette toasts 5.00 €



Vistas “*Consomme*” ar *makaroni* pastu un sezonas dārzeņiem 4.08 Ls

Chicken *Consomme* with macaroni pasta
and season vegetables 5.80 €



Topinambūru “*Veloute*”, pasniegta ar ingvera maizes grauzdiņu
un *foie gras carpaccio* 7.17 Ls

Topinambur „*Veloute*”, served with ginger bread toast
and *foie gras carpaccio* 10.20 €



Kastaņu krēmzupa, pasniegta ar bumbieru biezeni un medū
glazētiem bumbieriem 4.22 Ls

Chestnut cream soup, served with pear puree
and honey glazed pears 6.00 €



“*Bouillabaise*” ar jūras veltēm, safrānu un pētersīļiem 9.00 Ls

“*Bouillabaise*” rich seafood soup with safran and parsley 12.80 €



Vēžu un langustu *Bisque* zupa ar ricotta “*Gnocchi*” 8.43 Ls

Shellfish *Bisque* with langoustine and *ricotta gnocchi* 12.00 €

Desiderata

Pasta, Risotto

Penne alla “*Desiderata*” maigā saldkrējuma mērcē,
pasniegta ar teļa gaļu, vitinātiem tomātiem, melnajām olīvām,
pētersīļiem, *parmezāna* sieru un trifeļu eļļu 6.33 Ls

Penne *alla* “*Desiderata*” a mild creamy sauce,
served with veal, sun-dried tomatoes, black olives,
parsley, parmesan cheese and truffle oil 9.00 €



Spaghetti ar jūras veltēm un baltvīna mērci 5.97 Ls
Spaghetti with sea food and white wine sauce 8.50 €



Burrata “*Risotto*” ar Latvijas meža sēnēm, trifeļu eļļu
un *parmezāna* siera čipsiem 5.06 Ls

Burrata “*Risotto*” with Latvian wild mushrooms,
truffle oil and *parmesan* crisps 7.20 €



Melnais “*Risotto*” ar jūras veltēm un *parmezāna* sieru 9.00 Ls
Black *Risotto* with sea food mix and *parmesan* cheese 12.00 €



Brieža gaļas *Ravioli*, pasniegts ar ķirbju biezeni
un brūkleņu *jus* 6.89 Ls

Venison *Ravioli*, served with pumpkin mousseline
and red billberry *jus* 9.80 €



Desiderata

Pamatēdieni Main courses

Zivju un jūras produktu ēdieni Fish and seafood dishes

Cepta akmens asara fileja, pasniegta ar baklažānu iekriem un tomātu – bazilika salsu 9.70 Ls

Pan fried sea bass fillet with Baba ghanoush and tomato basil salsa 13.80 €



1/2 grilēta zilā Kanādas omāra, pasniegta ar meža sēnēm un “*Béarnaise*” mērci 28.11 Ls

1/2 Blue Lobster from grill, with wild mushrooms and *Béarnaise sauce* 40.00 €



Baltijas jūras lasis, gatavots sojā, pasniegts ar dārzeņu *julienne*, *shitake* sēnēm, “*bok choy*” un anīsa *jus* 7.59 Ls

Organic Baltic sea salmon, pan fried with soya, green vegetables *julienne*, *shitake* mushrooms, *bok choy*, and star anise *jus* 10.80 €



Jūras mēle, pasniegta ar kūpināta pastinaka biezeni, glazētiem sezonas dārzeņiem un safrāna emulsiju 24.95 Ls

Dover sole, served with smoked parsnip puree, glazed seasonal vegetables and saffron emulsion 35.50 €



Tunča steiks ar sezamsēklu kažoku, pašniedz ar divejādi pagatavotu topinambūru un saulē kaltētu tomātu salsu

Tuna steak with sesam seed fur, two style cooked tompinambur and sun dried tomato salsa 14.06 Ls
20.00 €



Desiderata

Zivju un jūras produktu ēdieni Fish and seafood dishes

Grilētas karaliskās tīģergarneles, pasniedz ar grilētiem dārzeņiem, čili piparu mērci un ķiploku grauzdiņiem

8.01 Ls

Grilled tiger prawns, served with vegetables from grill, chili sauce and garlic toasts

11.40 €



Zivju duets – mencas “*Brandade*” ar sāls *Confit* un sviestā cepts zandarta steiks, pasniegts ar ķiploku biezeni, teļa gaļas *jus* un ābolu salātiem

6.47 Ls

Duet - “*Brandade*” with salt *confit* cod and fried

9.20 €

in butter zander, with garlic puree, veal *jus* and apple salad



Desiderata

Gaļas ēdieni

Meat dishes

Kukurūzas vistas krūtiņa “*duxelle*”, pasniegta ar topinambūru biezeni, zaļajiem spargēļiem un kardamona *jus* 6.47 Ls

Duxelle Corn fed breast of chicken with topinambur puree green asparagus and kardamon *jus* 9.20 €



Glazēta kukurūzas pīles krūtiņa ar soju, pasniegta ar citronzāles zemesriekstiem, cukini *spagetti* un kokosriekstu piena putām 13.49 Ls

Glazed corn fed breast of duck with soya, lemongrass peanuts, zucchini *spaghetti* and coconut milk foam 19.20 €



Pannā cepts rubenis, pasniegts ar kūpināta pastinaka biezeni, grilētu polentu un brūkleņu-portvīna mērci 13.49 Ls

Pan-fried grouse, served with smoked parsnip puree, grilled polenta and cranberry-port sauce 19.20 €



Grilēta liellopu gaļas fileja, pasniegta ar selerijas sakņu biezeni, *baby* kartupeļiem, meža sēnēm, sīpolu marmelādi un sarkanvīna *jus* 16.45 Ls

Fillet of beef from grill with celeriac puree, *baby* potatoes, wild mushrooms, onion marmalade and red wine *jus* 23.40 €



Jēra gaļas karbonāde, pasniegta ar sautētiem sarkanajiem kāpostiem ar ābolu un dzērvenēm, kartupeļu *fondantu*, sezonas dārzeņiem, ķiploku *confit* un sarkanvīna mērci 12.51 Ls

Lamb chops with braised red cabbage, apples and cranberries, served with potato *fondant*, seasonal vegetables, garlic *confit* and red wine sauce 17.80 €



Desiderata

Piedevas Side dish

Kartupeļu biezenis 2.53 Ls
Mash potatoes 3.60 €



Ceptas meža sēnes 3.51 Ls
Pan fried wild mushrooms 5.00 €



Kartupeļi frī 2.53 Ls
French fries 3.60 €



Basmati rīsi 2.53 Ls
Basmati rice 3.60 €



Lapu salāti 2.53 Ls
Mix lettuce salad 3.60 €



Svaigi dārzeņi 2.53 Ls
Fresh vegetables 3.60 €



Desiderata

Deserti Desserts

Bumbiera duets: cepta bumbiera *tarte* un baltvīnā izturēts bumbieris, pasniegti ar baltās šokolādes-*gorgonzola* siera mērci 4.01 Ls
Duet of pear: baked pear tart and poached pear in white wine with white chocolate - *gorgonzola* sauce 5.70 €



Mokas “*Royal Charlotte*” ar *tonka* saldējumu un riekstiem 5.06 Ls
Mocha “*Royal Charlotte*” with *tonka* ice - cream and nuts 7.20 €



Walhorn astoņu tekstūru šokolādes kūka 5.48 Ls
Walhorn eight texture chocolate cake 7.80 €



Fondant au Chocolat, pasniegts ar vaniļas saldējumu 3.51 Ls
Fondant Au Chocolat, served with vanilla ice cream 5.00 €



Duets no Latvijas ogu krēmiem, pasniegts ar lazdu riekstu cepumu un smiltsērķšķu-cidoniju *sorbe* 3.80 Ls
Duet with Latvian berry cream, served with hazelnut cookie and sea buckthorn - quince sorbet 5.40 €

