



UZKODAS "5 MIN"



Īpašās Marcona mandeles ar jūras sāli

Zemesrieksti ar vasabi

Kraukšķīgas cūku ādiņas ar papriku un čili

Beef Jerky "A.J." stilā

Trejādi marinētu olīvu izlase

UZKODAS "FORK & KNIFE"



Kausēts Kamamera siers, pasniegts ar grauzdētu maizi (180g)

9,80€

Fritēts asais Čedaras siers ar grauzdētu maizi

8,30€

Načos ar Čedaras siera mērci, čili un jalapeño

10,80€

UZKODAS "HAND TO MOUTH"



Grauzdiņi no trīm dažādām maizēm ar ķiplokiem, ķīmenēm un jogurta mērci

5,50€

Mocarellas siers ar kūpinātu papriku kraukšķīgā panējumā

6,90€

Sīpolu gredzeni Weihenstephaner alus mīklā

6,20€

Vistas filejas nageti ar Cayenne pipariem

8,40€

Buffalo vistas spārniņi sweet chili glazūrā

7,60€

Fritētas cūku ausis ar Cayenne pipariem

6,80€

Fritētu kalmāru uzskoda

8,80€

Kokteiļgarneles čaulā, ceptas ar ingveru, laimu un kinzu

9,80€

SALĀTI

Svilināti Cēzara salāti veģetārie

10,40€

Svilināti Cēzara salāti:

† ar bekonu

13,70€

† ar cūku ribām

13,70€

† ar grilētu vistas krūtiņu

13,70€

† ar tīģergarnelēm

14,40€

Siltie pīles kājas confit salāti ar olu nūdelēm, pākšu pupiņām, papriku, avokado un sezama mērci

14,80€

Alus vieta

ĒDIENKARTE

GAĻA

Dry Aged liellopa gaļas burgers ar sieru, bekonu, svaigiem dārzeņiem un marinētiem gurķiem, pasniegts ar kartupeļu fritiem 16,40€

Asais burgers ar Dry Aged liellopa gaļu, Čedaras sieru, svaigiem dārzeņiem, marinētiem gurķiem, jalapeño un pašmāju čili mērci, pasniegts ar kartupeļu fritiem 16,40€

Melnais burgers ar brieža gaļu, brūklenēm, latgales salātiem un kūpinātu sieru, pasniegts ar kartupeļu fritiem 18,90€

Cūku ribas, pasniegtas ar grilētiem dārzeņiem un krāsni ceptiem kartupeļiem (500g):

† GUINNESS glazūrā 19,60€

† Rīgas Balzama glazūrā

† Ķiploku glazūrā

† Asajā jalapeño glazūrā

Liellopa filejas steiks, pasniegts ar ceptiem kartupeļiem, grilētiem dārzeņiem, baravīku mērci un Demi-Glace ar piparu graudiem 29,90€

Vistas gaļas šašliks garšaugos ar grilētu tomātu, ceptiem kartupeļiem, marinētiem sīpoliem, jogurta mērci un adžiku 16,20€

ZIVIS

TRENDY mikstčaulas krabja burgers ar ceptu avokado un mango, pasniegts ar fritētiem saldajiem kartupeļiem 24,70€

Grilēts laša steiks pasniegts ar chorizo eļļu un kartupeļu gnocchi bazilika-spinātu mērcē 22,80€

ZUPAS

Veģetārais gaspačo, pasniegts ar ķiploku bageti 8,20€

Gaspačo ar pašmāju auksti kūpinātu foreli, pasniegts ar ķiploku bageti 10,60€

Pikantā jēra gulaša zupa ar čili 12,90€

Mājas desas pusmetrs, pasniegts uz koka "dēļiem" ar jūras sāli ceptiem kartupeļiem, marinējumu izlasi, sautētiem kāpostiem, ķiploku bageti, zaļumiem un divu veidu mērcēm

† Cūkgāļas ķiploku desa 24,50€

† Jēra gaļas desa 26,50€

NOGARŠO VIETĒJO!

Autentiski pasniegta aļņa gaļas tušonka ar "ķieģelīti", aukstā vai siltā veidā 11,70€

Sālītas siļķes tartars ar zaļumu biežpienu, marinētiem sīpoliem un kartupeļiem 10,80€

Cepti Smiltenes brieža gaļas pelmeņi ar baravīku mērci, kūpinātu sieru un lazdu riekstiem 14,70€

VEGĀNAIS

Vegānais Beyond burgers ar sieru, portabello sēni, saulē kaltētu tomātu salsu un vegānu majonēzi, pasniegts ar dārzeņu fritiem



16,80€

DIVIEM VAI VAIRĀK

"Too Good Deal" – siltā gaļas izlase, pasniegta ar grilētiem dārzeņiem, kartupeļu čipsiem un Demi-glace mērci 46,00€

MĒRCES SNEKIEM

2,50€

Ceptu ķiploku mērce

Guacamole

Pašmāju čili majonēze

Čedaras siera mērce

Adžika

Teriyaki mērce

Mājas majonēze

Mājas tomātu mērce

Jogurta mērce ar zaļumiem un ķiplokiem

Brūkleņu mērce



SALDS

8,20€

Ābolu strūdele ar vaniļas mērci, saldējumu un vīnā marinētām ogām

Dūmotā pavlova ar mascarpone krēmu, marinētiem kumkuatiem, zemeņu mērci un šokolādi

Saldējums ar ogām, kultām zemenēm, karamelu mērci un šokolādi



SNACKS "5 MIN"



Special Marcona almonds with sea salt

Peanuts with wasabi

Crispy pork crackling with paprika and chili

Beef Jerky "A.J." style

A selection of three various types of marinated olives

APPETIZERS "FORK & KNIFE"



Processed Camembert cheese, served with roasted bread (180g)

9,80€

Fried spicy Cheddar cheese with a crunchy toast

8,30€

Nachos with Cheddar cheese sauce and jalapeño

10,80€

SNACKS "HAND TO MOUTH"



Three types of roasted bread with garlic, caraway seeds and yoghurt sauce

5,50€

Mozzarella with smoked paprika in crispy coating

6,90€

Onion rings in Weihenstephaner beer batter

6,20€

Chicken fillet nuggets with Cayenne pepper

8,40€

Buffalo chicken wings in sweet chili glaze

7,60€

Deep-fried pork ears with Cayenne pepper

6,80€

Deep-fried calamari snack

8,80€

Cocktail shrimps in the shell, roasted with ginger, lime and coriander

9,80€

SALADS

Flamed Caesar salad vegetarian

10,40€

Flamed Caesar salad:

† with bacon

13,70€

† with pork ribs

13,70€

† with grilled chicken breast

13,70€

† with tiger prawns

14,40€

Warm duck leg confit salad with egg noodles, string beans, paprika, avocado and sesame sauce

14,80€

Beer place MENU

MEAT

Dry Aged beef burger with cheese, bacon, fresh vegetables and pickled cucumbers, served with French fried potatoes 16,40€

Hot and spicy burger with Dry Aged beef, Cheddar cheese, fresh vegetables, pickled cucumbers, jalapeño and home-made chili sauce, served with French fried potatoes 16,40€

Black burger with venison, lingonberries and smoked cheese, served with fries 18,90€

Pork ribs, served with grilled vegetables and oven-baked potatoes (500g):

† in GUINNESS glaze 19,60€

† in Riga Balsam glaze

† in garlic glaze

† in hot jalapeño glaze

Beef fillet steak, served with roasted potatoes, grilled vegetables, porcini sauce and Demi-Glace with peppercorns 29,90€

Chicken shashlik in herbs with grilled tomato, roasted potatoes, pickled onions, yogurt sauce and adjika 16,20€

FISH

TRENDY soft-shell crab burger with roasted avocado and mango, served with French fried sweet potatoes 24,70€

Grilled salmon steak with potato gnocchi in basil, spinach and chorizo oil 22,80€

SOUPS

Vegetarian gazpacho, served with garlic baguette 8,20€

Gazpacho with homemade cold smoked trout, served with garlic baguette 10,60€

Pungent lamb goulash soup with chili 12,90€

Half-meter of home-made sausage, served on wooden "planks" with potatoes roasted in sea salt, a selection of pickles, stewed cabbage, garlic baguette, green herbs and two kinds of sauces

† Pork garlic sausage

24,50€

† Lamb sausage

26,50€

TASTE LOCAL SPECIALTIES!

Authentically served canned stewed moose meat on a loaf of "brick" rye bread, served either cold or warm 11,70€

Salted herring tartare, accompanied by cottage cheese with fresh herbs, pickled onions and potatoes 10,80€

Fried Smiltene venison dumplings with porcini sauce, smoked cheese and hazelnuts 14,70€

VEGAN

Vegan Beyond burger with cheese, portobello mushroom, sun-dried tomato salsa and vegan mayonnaise, served with vegetable fries  16,80€

FOR TWO OR MORE

"Too Good Deal" – selection of warm meat appetizers, served with grilled vegetables, potato chips and Demi-glace sauce 46,00€

SAUCES

2,50€

Roasted garlic sauce

Guacamole

Home-made chili mayo

Cheddar cheese sauce

Adjika

Teriyaki sauce

Home-made mayonnaise

Home-made tomato sauce

Yoghurt sauce with fresh herbs and garlic

Red bilberry sauce


**MASTERS
OF
BEER**

SWEET

8,20€

Apple strudel with vanilla sauce, ice cream and berries macerated in wine

Smoked Pavlova with Mascarpone cream, pickled kumquats, strawberry sauce and chocolate

Ice cream with berries, mashed strawberries, caramel sauce and chocolate