ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС

MORE BEERS

ОТ 8 ЧЕЛОВЕК – СЕРВИС 10%

ЗАКУСКИ "5 MIN"

Ассорти из пяти видов пикантных орехов	6,50€
Особый миндаль Marcona с морской солью	6,50€
Арахис с васаби	6,50€
Ассорти из трёх видов маринованных оливок	6,50€
Хрустящие листья шалфея с лаймово-медовой глазурью	6,50€
Хрустящий пармезановый мегачипс	6,50€
Хрустящие куриные шкурки с пармезаном, зеленым луком и морской солью	6,90€
Beef Jerky в стиле A.J.	6,90€
Вобла	6,90€

MASTERS OF BEER

ЗАКУСКИ "FORK & KNIFE"

LV Карпаччо из латвийской сельди с Гомасио, лимоном, каперсами и петрушкой	6,80€
LV Минога (1 шт.) с кремом из хрена (только в сезон)	10,80€
LV Деревенская кровяная колбаса, подаётся с брусничным соусом, картофельным пюре и тушённым в вине луком	12,50€
LV Традиционным способом приготовленная тушёнка из лося, с хлебом "кирпичик", в горячем или холодном виде	12,90€
LV Бастурма из оленины с брусникой и салатом из солёных грибов со сметаной	7,40€
LV Пюре из серого гороха с томлёным свиным пятачком, козьим сыром и шотом кефира с зеленью	9,60€
Запечённый камамбер на CRUFFIN-тосте, подаётся с грушей в пивной карамели, апельсиновым мармеладом, брусникой и миндалём	13,50€
Тартар из оленины с традиционными гарнирами, подаётся с ароматными крутонами, трюфельным айоли и картофельной соломкой с трюфелем	15,70€
Начос с тушеной в темном пиве рваной свининой, соусом из Чеддера, чили и халапеньо	14,50€
Пикантная Кесадилья с курицей, томатами, сыром и соусом гуакамоле	14,90€

Beer place

МЕНЮ

САЛАТЫ

Салат "Цезарь" на гриле вегетарианский	12,70€
Салат "Цезарь" на гриле: ♦ с беконом	15,20€
♦ со свиными рёбрышками	15,20€
♦ с курицей-гриль	15,20€
♦ с тигровыми креветками	15,90€
Теплый салат с утиным конфи, яичной лапшой, стручковой фасолью, паприкой, авокадо и соусом из сезама	15,80€

СУПЫ

Гаспачо с фетой, оливками и травяным маслом, подаётся с хрустящим багетом	9,80€
Пикантный суп-гуляш из баранины с перцем чили	13,90€
LV Суп из квашеной капусты с копчёной свиной рулькой и крупой	9,80€

CONVENT·YARD 2020

ДЛЯ ДВОИХ И БОЛЕЕ

Ассорти холодных закусок с разными сырами и мясом (500г)	34,50€
Аргентинские креветки, фламбированные в текиле, с гриль-ананасом, свежим салатом и цитрусовым соусом	53,00€
"Too Good Deal" – теплое мясное ассорти, подается с овощами-гриль, картофельными чипсами и соусом Demi-Glace	49,00€
LV Свиная рулька с тушёной капустой, картофелем, жаренным на утином жире, и винным соусом (1.5кг)	48,00€

ЗАКУСКИ "HANDS & FINGERS"

LV Чесночные сухарики из трёх видов хлеба с тмином и йогуртовым соусом	8,40€
LV Свиное ухо, жаренное во фритюре с кайенским перцем	7,40€
LV Дымные крокеты из рваной свинины с соусом Ндуйя и маринованными овощами	6,80€
LV Хрустящяя мини-салака с соусом тартар	7,90€
LV Шпроты из балтийского моря с лимонно-творожным пончиком и яблочно-сельдерейным ремуладом	9,40€
Сладкий картофель фри, подаётся с домашним майонезом чили	7,40€
Шампиньоны, фаршированные копчёным сыром Deviņkalni с йогуртовым соусом	9,20€
Луковые кольца в пивном кляре из пива Weihenstephaner с соусом из сыра чеддер	8,40€
Жареные маринованные огурцы в хрустящей панко корочке, подаются острым майонезом и соусом тартар с луковой крошкой	8,40€
Куриные нагетсы в стиле бабушки A.J., подаётся с домашним майонезом чили	9,80€
Куриные крылышки Buffalo в глазури из сладкого чили с соусом Dor Blue	9,60€
Devil's hot wings (острые куриные крылышки)	9,60€
Жаренные во фритюре средиземноморские сардины с соусом тартар	9,40€
Традиционный немецкий крендель "Bretzel" с пивным маслом	3,90€

СОУСЫ 2,90€

- Соус из запечённого чеснока
- Домашний майонез чили
- Аджика
- Соус тартар
- Домашний майонез
- Соус Dor Blue
- Соус из йогурта с зеленью и чесноком
- Сальса гуакамоле
- Ремулад с яблоками и сельдереем
- Соус из сыра чеддер
- Соус из копчёного яблока
- Домашний томатный соус
- Брусничный соус
- Hot sweet cherry соус в стиле A.J.
- Соус из Бурбона
- Острый соус Ндуя
- Трюфельный майонез
- Веганский майонез из паприки гриль

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС

ОТ 8 ЧЕЛОВЕК – СЕРВИС 10%

MORE BEERS

The beer & food pairing «chemistry»

МЯСО

Бургер из DRY AGED говядины с сыром, беконом, свежими овощами и маринованными огурцами, подается с картофелем фри 19,90€

+ дополнительная котлета 5,00€

Острый бургер из говядины с соусом Ндуйя, чеддером, халапеньо и острым салатом из маринованного лука и огурцов, подаётся с картофелем фри 19,90€

+ дополнительная котлета 5,00€

«ОЛЕНЬ В ВАФЛЮ» – бургер из оленины в картофельной вафле с конопляными семечками, салатом из маринованного лука и огурцов и брусникой и копченым сыром, подается с картофельными чипсами 22,90€

+ дополнительная котлета 6,00€

Сэндвич с томлёной в пиве рваной свининой в бриоши с беконовым джемом, салатом из маринованного лука и огурцов, коулслоу, жареным луком и бурбон-соусом, подаётся с картофелем фри 19,90€

XL куриный шницель с традиционным немецким картофельным салатом, маринованным фенхелем и огурцами 23,20€

LV **Свиные рёбрышки, подаются с запечённым картофелем (500г):** 24,80€
- в глазури GUINNESS
- в глазури из Рижского бальзама
- в чесночной глазури
- в острой глазури из халапеньо

LV **Жареные пельмени с начинкой из Смилтенской оленины с соусом из боровиков, копчёным сыром и фундуком** 14,70€

Рибай стейк с теплыми картофельными и шпинатными салатами, каперсами, обжаренным на масле диким брокколи и соусом из перца 37,60€

Тушеная баранья нога в соусе из красного вина с фасолевым соте, фенхелем и вялеными томатами 26,50€

LV **Полметра домашней колбасы, подается на деревянной доске с картофелем, запечённым в морской соли, ассорти из солений, тушёной капустой, чесночным багетом, зеленью и двумя видами соусов**

		Закажите дополнительно:	
Колбаска из оленины	33,00€	+0,5 m	22,00€
Свиная колбаска	28,50€	+0,5 m	14,00€

РЫБА

CRUFFIN-бургер с тигровыми креветками, гуакамоле, ананасом на гриле и соусом бурбон, подается со сладким картофелем фри и ванильным майонезом 21,20€

Гриль-стейк из лосося, картофельные ньокки в базиликово-шпинатном соусе, приготовленный на пару рак, масло с чоризо 26,20€

Целая камбала, обжаренная в лимонном масле, с диким рисом, брокколли на пару и соусом из лимонного масла и каперсов 22,30€

Fish & Chips из атлантической трески с соусом тартар и тушеным в масле зелёным горошком 22,70€

Креветки пиль-пиль с чесноком, чоризо, копчёной паприкой и петрушкой, подаются с хлебной гренкой 23,50€

Котелок с тушёными мидиями (800г), подаётся с французским картофелем, майонезом и жареным багетом: 28,00€
- в соусе из белого вина с овощами
- с томатами, чесноком и перцем чили
- с кокосовым маслом, лимонной травой и листьями лайма

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

Фаршированный гриб портобелло с чёрной чечевицей белуга, пармезаном, хумусом, песто из сушёных на солнце томатов и соусом из базилика 14,80€

Веганский бургер Beyond с веганским Чеддером, баклажаном гриль, сальсой из вяленых томатов, веганским майонезом с грильованным перцем и картофелем фри из батата 19,90€

+ дополнительная котлета 6,00€

Mac 'n' Cheese с грильованной кукурузой на початке и конфитом из черри томатов 14,00€

ДЕСЕРТЫ

Beeramisu, приготовленный из темного пива и шоколада, подается с маринованным кумкватом 9,50€

Choux с тёплой пивной карамелью, мороженым honeycomb, сорбетом из чёрной смородины и маринованными кумкватами 9,50€

Яблочный штрудель с ванильным соусом, мороженым и маринованными в вине ягодами 9,50€

Классический Курземский Скландраусис подается с сорбетом из черной смородины, шоколадом и взбитой сметаной 8,50€

*Традиционные блюда гарантированы