

vinastudija

ĒDIENKARTE

MENU



vinastudija

ZUPAS EUR

ZAĻO ZIRNĪŠU KRĒMZUPA 6.00
ar ceptām gailenēm un Brie siera grauzdiņu

AUKSTĀ TOMĀTU KRĒMZUPA 5.00
ar svaigu gurķu putām

GROZIŅŠ AR SVAIGI CEPTU MAIZI / MAZAIS | LIELAIS / 1.50 | 2.30

UZKODU IZLASES PIE VĪNA EUR

ANTIPASTU IZLASE / 2 VIESIEM / 13.00
Jamón Curado, Salami, Chorizo, Grana Padano, Gorgonzola, grilēti baklažāni, cukīni, artišoki, olīvu izlase, saulē kaltēti tomāti, grissini

MĪKSTO SIERU PLATE 10.20
Gorgonzola, Brie, Fior di Capra, rieksti, marmelāde, sezonas ogas

CIETO SIERU PLATE 11.20
Grana Duro, Pecorino Toscano Dop, siers ar melnajām trifelēm rieksti, marmelāde, sezonas ogas

GRILĒTI ARTIŠOKI / 100 G / 4.50

OLĪVU IZLASE / 100 G / 4.50

GRAUZDĒTAS BAGETES MAIŽĪTES / 2 VIESIEM | 4 VIESIEM / 7.90 | 15.80
ar Scamorza sieru un laša tartaru vai Jamón Curado

UZKODAS UN SALĀTI EUR

LAŠA TARTARS "NICOISE" STILĀ 13.00
pasniegts ar avokado, paipalu olu un Ponzu mērci

BRUSKETAS / 3 GAB. / 12.10
• Cūkgaļas šķiņķis Jamon Curado, bumbieri un Gorgonzola siers
• Tomāti ar bazilika pesto un Mazarellas sieru
• Laša tartars ar avokado un čilli

CĒZARA SALĀTI AR ANŠOVU-KAPERU MĒRCI / AR SILTU CĀĻA KRŪTIŅU / 8.90

KLASISKIE VĪNA STUDIJA SPINĀTU SALĀTI 13.00
ar garnelēm, avokado, Grana Padano sieru un laima-īngvera mērci

MANGO, AVAKADO SALĀTI 12.50
ar ceptām tīģergarnelēm un laima, čilli mērci

TERIJAKI PĪLES SALĀTI 12.50
ar arbūzu, granātābolu un ciedru riekstiem

SVAIGAIS SIERS BURRATA 10.00
ar tomātiem un sarkanajiem sīpoliem

PAMATĒDIENI EUR

PĪLES KĀJAS KONFITS 10.50
ar ceptiem kartupeļiem, meža sēnēm un spinātiem

MĀJAS PASTA 7.00
ar mīdijām un tomātiem, baltvīna mērcē

"GNOCCHI" 8.50
ar ceptām meža sēnēm, spinātiem saldkrējuma mērcē

DESERTI EUR

TIRAMISU 8.00
ar svaigām ogām

MARCIPĀNA KŪKA 8.00
ar ogu mērci

SORBETS / 1 BUMBIŅA / 2.50
citronu, mango, zemeņu

SOUPS EUR

GREEN PEA CREAM SOUP 6.00
with fried chanterelles and Brie cheese toast

COLD TOMATO CREAM SOUP 5.00
with fresh cucumber foam

FRESHLY BAKED BREAD BASKET / LITTLE | BIG / 1.50 | 2.30

SNACKS WITH WINE EUR

ANTIPASTO PLATTER / FOR 2 PERS. / 13.00
Jamón Curado, Salami, Chorizo, Grana Padano, Gorgonzola, grilled aubergines, courgettes, artichokes, selection of olives, sun-dried tomatoes and grissini

ASSORTED SOFT CHEESES 10.20
Gorgonzola, Brie, Fior di Capra, Nut Mix, marmalade, seasonal berries

ASSORTED HARD CHEESES 11.20
Grana Duro, Pecorino Toscano dop, cheese with black truffles, Nut Mix, marmalade, seasonal berries

GRILLED ARTICHOKE / 100 G / 4.50

SELECTION OF OLIVES / 100 G / 4.50

TOASTED BAGUETTE BREADS / FOR 2 | 4 PERS. / 7.90 | 15.80
with Scamorza cheese and salmon tartare or Jamon Curado

SNACKS AND SALAD EUR

SALMON TARTARE IN "NICOISE" STYLE / 3 PCS. / 13.00
with avocado, quail egg and ponzu sauce

BRUSCHETTAS 12.10
• Jamon Curado, pears and Gorgonzola cheese
• Tomatoes with basil pesto and Mozzarella cheese.
• Salmon tartare with avocado and chilli.

CAESAR SALAD WITH ANCHOVY AND CAPER SAUCE / WITH CHICKEN BREAST SERVED WARM / 8.90

CLASSIC SPINACH SALAD 13.00
with shrimps, avocado, Grana Padano cheese and ginger-lime sauce

MANGO, AVOCADO SALAD 12.50
with fried tiger prawns and lime, chilli sauce

TERYAKI DUCK SALAD 12.50
with watermelon, pomegranate and pine nuts

SOFT CHEESE BURRATA 10.00
with tomatoes and red onions

MAIN COURSES EUR

DUCK LEG CONFIT 10.50
with fried potatoes, mushrooms and spinach

HOMEMADE PASTA 7.00
with mussels and tomatoes in white wine sauce

GNOCCHI 8.50
with fried wild mushrooms, spinach in cream sauce

DESSERTS EUR

TIRAMISU 8.00
with fresh berries

MARZIPAN CAKE 8.00
with berry sauce

SORBET / 1 BALL / 2.50
lemon, mango, strawberries