





Aukstās uzkodas

	LVL
 Pikantie kūpinātās cūkgaļas veltnīši ar saldi aso ananāsu un papaiju, čilī salsu, pasniedzam ar Rukola salātiem	3.90
<i>Elefant iesaka</i>	<i>750ml</i>
<i>Barton&Guestier Rose d`Anjou 2005</i>	13.00
 Laša tartars ar kalamata olīvām, svaigām salātu lapām un graudu maizes grauzdiņiem	7.50
<i>Elefant iesaka</i>	<i>750ml</i>
<i>Thomas Barton Reserve Graves Blanc 2005</i>	22.50
 Kraukšķīgie garneļu groziņi ar čilī noturētiem dārzeņiem un lašu ikriem	4.40
<i>Elefant iesaka</i>	<i>750ml</i>
<i>Kendermanns Classic Riesling Pfalz 2007</i>	13.50
 Mīksto un cieto sieru izlase ar svaigiem augļiem un riekstiem	6.50
<i>Elefant iesaka</i>	<i>750ml</i>
<i>Simonsig Chardonnay 2006</i>	19.00

Vīna ražas gadi var mainīties, atkarībā no tirgus apstākļiem.

Salāti

	LVL
 Pīles salāti ar svaigām salātu lapām, mango - laima mērci un ķirštomātiem	5.25
<i>Elefant iesaka</i>	750ml
<i>Barton&Guestier Cabernet Sauvignon Reserve 2007</i>	12.50
 Svaigi lapu, dārzeņu salāti ar plūmju - ingvera mērci, ķiploku sviestā ceptām tīģergarnelēm	5.45
<i>Elefant iesaka</i>	750ml
<i>Malesan Bordeaux Medium Sweet</i>	15.00
 Grillēta tunča salāti ar tvaicētu olu, ar baltmaizes ķiploku krutoniem, svaigām salātu lapām un sinepju - koriandra mērci	6.40
<i>Elefant iesaka</i>	750ml
<i>Santa Carolina Reserva Chardonnay 2007</i>	14.00
 Svaigu lapu salātu izlase ar baltmaizes krutoniem, anšovu - sinepju mērci un parmas sieru, pasniedzam ar:	
▪ Grauzdētu bekonu	4.25
▪ Grilētu vistas krūtiņu	4.50
▪ Ķiploku sviestā ceptām tīģergarnelēm	4.95
▪ Pikanto lasi	4.70
▪ Laima sulā marinētu tunča gabaliņiem	5.50
<i>Elefant iesaka</i>	150ml/750ml
<i>Barton&Guestier Chardonnay Reserve</i>	3.00/15.00

Karstās uzkodas



**Vistas, garneļu žuljēns kokos - siera mērcē
ar sezam maizes grauzdiņiem**

Elefant iesaka

Jacob`s Creek Chardonnay

LVL

3.50

750ml

13.50



**Cūkgaļas pikantie iesmiņi čilī - koriandra garozā
ar ingvera - mango čatniju**

Elefant iesaka

Simonsig Cabernet Sauvignon Shiraz 2006

150ml/750ml

3.10

3.00/12.00



**Jūras ķemmītes ,laima - sojas glazūrā ar čilī mērci
un ananāsu salsu**

Elefant iesaka

Thomas Barton Reserve Graves Blanc 2005

750ml

9.50

22.50



**Vistas strēmelītes čilī - laima mērcē ar kraukšķīgajām
rīsu nūdelēm**

Elefant iesaka

Santa Ana Sauvignon Blanc 2005

150ml/750ml

4.50

2.00/10.00



**Klusā okeāna zaļās mīdijas,tvaicētas tomātu un
garšaugu mērcē ar kinzu**

Elefant iesaka

Rene Barbier Blanco Semidulce

750ml

4.70

12.50

Zupas



**Kokos piena karijzupa ar tīgērgarnelēm un sezamā
ceptiem dārzeņiem**

Elefant iesaka

Santa Ana Character Chardonnay Chenin Blanc 2005

LVL

4.90

750ml

10.00



**Kokosriekstu - pupiņu zupa ar jēra gaļas strēmelītēm un
grauzdētu maizi**

Elefant iesaka

Trapiche Oak Cask Syrah 2007

3.50

750ml

14.50



**Pikantā vistas karijzupa ar saldiem kartupeļiem un
rīsu nūdelēm**

Elefant iesaka

Canaletto Pinot Grigio Delle Venezie

3.20

750ml

12.00



**Tomātu - koriandra krēmzupa ar kūpinātu lasi
un ķiploku sviestā ceptām jūras ķemmītēm**

Elefant iesaka

Chateau Ste. Michelle Semillon 2005

3.75

750ml

18.00



**Veģetārā dārzeņu zupa ar rīsu nūdelēm, šitaki sēnēm
un svaigiem lociņiem**

Elefant iesaka

Simonsig Chenin Blanc 2008

2.50

150ml/750ml

3.00/11.50

Vīna ražas gadi var mainīties, atkarībā no tirgus apstākļiem

Otrie ēdieni

		LVL
	Sezameļļā , garšaugos apcepti dārzeņi un bambusu dzinumi ar rīsu nūdelēm un saulē kaltētiem tomātiem	4.75
	<i>Elefant iesaka</i>	750ml
	<i>Paul Zinck Riesling Prestige 2007</i>	20.00
	Krāsni cepta dorada citrusa - ingvera marinādē ar tvaicētiem dārzeņiem saldā krējuma - garšaugu mērcē	10.90
	<i>Elefant iesaka</i>	750ml
	<i>Simonet Febvre Chablis2008</i>	24.50
	Tīgergarneles saldiskābajā mērcē ar sarkanajiem rīsiem un svaigiem dārzeņu salātiem	9.75
	<i>Elefant iesaka</i>	150ml/750ml
	<i>Rioja El Coto Rosado</i>	3.00/12.00
	Lasis saldiskābajā čilī glazūrā ar savvaļas rīsu sainīšiem un mango - gurķu čatniju	8.50
	<i>Elefant iesaka</i>	150ml/750ml
	<i>Hardy`s Stamp o f Australia Chardonnay</i>	3.50/16.00
	Grilēts jēra grozs vasabi, laima marinādē ar savvaļas rīsiem un sezameļļā apceptiem dārzeņiem , pasniedzam ar plūmju - ruma mērci	12.50
	<i>Elefant iesaka</i>	750ml
	<i>Simonsig Frans Malan Reserve 2004</i>	36.00
	Liellopa steiks saldi, asajā glazūrā ar grilētiem dārzeņiem un sarkanvīna mērci	10.50
	<i>Elefant iesaka</i>	150ml/750ml
	<i>Jacob`s Creek Shiraz Cabernet</i>	3.00/12.50

Otrie ēdieni



Polinēziešu gaumē marinēta, grilēta liellopu fileja ar ceptiem saldajiem kartupeļiem, svaigiem lapu dārzeņu salātiem un pasniedzam ar saldiskābo čilī ,BBQ mērci

Elefant iesaka

Chateau La Commanderie 2006

LVL

11.75

750ml

35.00



Kraukšķīgā pīles krūtiņa koriandra - apelsīnu mērcē ar sviestā ceptiem sparģeļiem un garšaugos tvaicētiem sarkanajiem rīsiem

Elefant iesaka

Thomas Barton Reserve Saint Emilion 2005

750ml

12.50

26.00



Polinēziēšu pasta ar cūkgaļas strēmelītēm saulē kaltēto tomātu mērcē, pasniedzam ar parmas sieru

Elefant iesaka

Canaletto Montepulciano d`Abruzzo DOC

750ml

4.50

12.00



Vistas krūtiņa pildīta ar ananāsiem un mandelēm saldiskābajā marinādē pasniedzam ar koriandra, karija rīsiem un svaigiem zaļumiem

Elefant iesaka

Louis Latour Bourgogne Chardonnay

150ml/750ml

6.50

3.00/15.00



Grilēta cūkgaļas karbonāde ar kaulu ar pikantajiem, rumā noturētiem ananāsiem un krāsni ceptiem saldajiem kartupeļiem

Elefant iesaka

Santa Carolina Reserva Carmenere 2004

750ml

7.50

15.00

Deserti

LVL



**Mango laima zupiņa ar vaniļas saldējumu, ananāsu sukādēm
kraukšķīgajā kokosa garoziņā** **2.90**



**Eksotisko saldējumu assorti ar šokolādes mērci un
karamelizētiem riekstiem** **3.90**



Siera kūka ar zemeņu mērci un tropisko augļu salsu **3.50**



Šokolādes - ingvera kūka ar svaigu augļu salsu un kokosa mērci **4.50**



**Karstās banānu flautas ar vaniļas saldējumu un
šokolādes - ruma mērci** **2.90**

Elefant iesaka

750ml

Chateau de La Roulerie Coteaux du Layon

25.00

Vīna ražas gadi var mainīties, atkarībā no tirgus apstākļiem