

M A S T I
R E S T O R Ā N S

ĒDIENKARTE

UZKODAS, SALĀTI

Liellopu gaļas tartars	14.00
Pasniedzam ar grauzdētu gaišo maizi <i>1, 3, 7, 10</i>	
Laša seviče	13.00
Pasniedzam ar grauzdētu gaišo maizi <i>1, 4, 10</i>	
Cēzara salāti ar:	
✿ Mazsālītu lasi	14.00
<i>1, 3, 4, 7</i>	
✿ Ceptām tīģergarnelēm	14.00
<i>1, 3, 4, 7</i>	
✿ Ceptu vistas fileju	13.00
<i>1, 7</i>	
Rostbifa salāti	15.00
Salātu mix ar rostbifu, sezama eļļu un citronu sulu <i>1, 10, 11</i>	
Veģetārie salāti ar melnajām lēcām un sezama eļļu	10.00
Salātu mix ar melnajām lēcām, sezama eļļu un citronu sulu <i>1, 10</i>	
Tīģergarneles tempūrā	10.00
Pasniedzam ar apelsīnu – čili mērci <i>1, 2, 3, 7</i>	
Kraukšķīgās Baltijas reņģītes	7.00
Pasniedzam ar ķiploku – aioli mērci <i>1, 4</i>	

Baltvīnā sautētas mīdijas	16,50
Pasniedzam ar gaišās maizes grauzdiņiem 1, 2	
Kartupeļu rosti ar mazzālītu lasi	13,50
Pasniedzam ar ķiploku–aioli mērci 1, 3, 4, 7	
Batāšu frī	6,50
Pasniedzam ar parmezāna mērci un ķiploku-aioli mērci 1, 3, 7	
Ķiploku grauzdiņi ar parzemāna mērci	8.00
1, 3, 7	

ZUPAS

Liellopu gaļas borščs	8,50
Pasniedzam ar rupjmaizi, sālītu speķi, krējumu, zaļumiem, svaigām ķiploku šķēlītēm 1, 7	
Jūras velšu krēmzupa ar pesto akcentu	12.00
Mīdijas, tīģergarneles, zivju mix. Pasniedzam ar grauzdētu ciabatu 1, 2, 4, 7	
Aukstā zupa	6,50
Pasniedzam ar vārītiem-ceptiem kartupeļiem un krējumu 1, 3, 7	

PAMATĒDIENI

Krāsni cepta laša fileja	18,50
Pasniedzam ar lēcu–dārzeņu sautējumu <i>1, 4, 7</i>	
Krāsni cepta zandarta fileja	19,50
Pasniedzam ar kartupeļu biezeni ar trifeļu eļļu un sviestā ceptiem spargēļiem <i>1, 4, 7</i>	
Fish & chips	12,50
Pasniedzam ar frī kartupeļiem un ķiploku–aioli mērci <i>1, 3, 4</i>	
Sous-vide izturēta, marinēta cepta pīles krūtiņa	19,50
Pasniedzam ar lēcu–dārzeņu sautējumu un zaļo piparu–sarkanvīna mērci <i>1, 12</i>	
Marinēta krāsni cepta vistas fileja.	14.00
Pasniedzam ar lēcu sautējumu un baltvīna mērci <i>1, 3, 7, 12</i>	
Marinēta cūkgaļas kakla karbonāde	16.00
Pasniedzam ar ķiploku-rozmarīna sviestā ceptiem kartupeļiem un zaļo piparu-sarkanvīna mērci <i>1, 7, 9, 10</i>	
Ceptas cūkgaļas ribiņas BBQ glazūrā	16,50
Pasniedzam ar rozmarīna-ķiploku sviestā ceptiem kartupeļiem <i>1, 6, 7, 10, 12</i>	
Lēni sautēta liellopu gaļa sarkanvīnā	19.00
<i>(dārzeņi sautējumā - burkāni, šampinjoni, seleriju sakne, sarkanais sīpols)</i> Pasniedzam ar kartupeļu biezeni <i>1, 7, 9, 12</i>	
Liellopu filejas ribeye steiks (250 g)	26.00
Pasniedzam ar grilētiem dārzeņiem un zaļo piparu – brūkleņu mērci <i>1, 7, 12</i>	

PASTA

Rigattoni ar dārzeņiem un ceptu vistas fileju 14.00

1, 7, 12

Rigattoni ar jūras veltēm 16.00

1, 2, 4, 7, 14

BURGERI

Liellopu gaļas burgers 14.50

Malta liellopu gaļa, tomāts, pašgatavota mērce, sīpolu marmelāde, marinēts gurķis, ice berg salāti, čedaras siers. Pasniedzam ar frī kartupeļiem un kečupu.

1, 6, 7, 10, 12

Veģetārais burgers 12,50

Spinātu plācenītis, tomāts, burgeru maize, pašgatavota mērce, sīpolu marmelāde, marinēts gurķis, ice berg salāti, čedaras siers. Pasniedzam ar batāšu frī un kečupu.

1, 6, 7, 10, 12

DESERTI

Šokolādes fondants 9.00

Pasniedzam ar vaniļas saldējumu un karamelizētiem riekstiem

1, 7, 8

Bumbieru-mandeļu tarte 7,50

Pasniedzam ar laima-jogurta mērci

1, 3, 7, 8

Saldējumu izlase ar saldo mērci un ogām 6.00

3 bumbiņas saldējuma ar šokolādes, kameļu vai aveņu mērci

1, 7

PAPILDUS PIEDEVAS UN MĒRCES

Frī kartupeļi	3.00
<i>1</i>	
Ķiploku-rozmarīna sviestā cepti kartupeļi	3.50
<i>1, 7</i>	
Kartupeļu biezenis	3.50
<i>1, 7</i>	
Lēcu-dārzeņu sautējums	4,50
<i>1</i>	
Svaigu salātu mix ar mērcīti	4,00
<i>1</i>	
Ķiploku-aioli mērce	2.00
<i>1, 7</i>	
Majonēze	1.00
<i>1, 7</i>	
Kečups	1.00
<i>1</i>	
Zaļo piparu-sarkanvīna mērce	3.00
<i>1, 7, 12</i>	