HABITS

uzkodas

LAŠA TARTARS 12
ar paipalas olu un burkānu bagetes čipšiem
1, 3, 4, 6

TUNČA SEVIČE 14
ar avokado, tomātiem un zaļo čili mērci
4, 11

LIELLOPA GAĻAS TARTARS 13
ar trifeļu eļļu
1, 3, 7

TEĻA ROSTBIFS 12
pagatavots "sous vide" pasniegts ar kaperiem un sinepju mērci
7, 10

VISTAS AKNU PASTĒTE 8
ar plūmju-sarkano sīpolu čatniju, pistāciju sviestu un tostiem
1, 3, 7, 8, 9

BAKLAŽĀNU IKRI 8
ar olīvu zemi un burkānu bagetes čipšiem
1, 7, 9

MINI ČEBUREKI 8
ar jēra gaļu, pasniegti ar tomātu salsu un zaļumiem
1, 9

KĀPOSTU TĪTEŅI 8
ar tītara-vistas gaļas pildījumu un burkānu-mārrutku mērci
3, 7

KARTUPEĻU PANKŪKAS 8
ar mazsālītu lasi, krējumu un zaļumiem
1, 4, 7

visas cenas ir norādītas EUR
rezervācijām sākot ar 8 personām tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā no rēķina summas

salāti

KARAMELIZĒTS KAZAS SIERS 12
ar lapu salātiem un sezonas ogām
7, 8, 10

CĒZARA SALĀTI 11 / 13
ar vistas gaļu vai garnelēm
1, 3, 4, 6, 10 / 1, 2, 4, 6, 10

ASTOŅKĀJIS 15
ar rukolu, apceptiem kartupeļiem, ziliem sīpoliem, ķiršu tomātiem un mango-čili mērci
4, 7, 12

PĪLES KRŪTIŅA 13
ar lapu salātiem, sparģeļiem un apelsīnu mērci
7, 9

TĪĢERGARNEĻU ASTES 13
apceptas ķiploku sviestā, pasniegtas ar lapu salātiem, ķiršu tomātiem un sparģeļiem
2, 7, 10

zupas

MĀJAS SĒŅU KRĒMZUPA 9
ar trifeļu eļļu, pasniegta maizes podiņā
1, 7

ĶIRBJU KRĒMZUPA 9
ar ingveru, sezama eļļu un ķirbju sēklām, pasniegta ķirbī
7, 9, 11

BUJABĒZE 10
pasniegta ar svaigiem zaļumiem
2, 4

MĀJAS FRIKADEĻU ZUPA 8
ar zaļumiem, pasneigts ar skābo krējumu

MĀJAS BORŠČS 9
ar zaļumiem, pasneigts ar skābo krējumu un ķiplokmaizītēm

mājas pelmeņi

SPINĀTU PELMEŅI
ar zandartu 1, 4
11

BURKĀNU PELMEŅI
ar trusi un vistu 1
11

BIEŠU PELMEŅI
ar brieža gaļu 1
12

pelmeņiem iespējams izvēlēties klāt krējumu / zaļumus / sinepes / sviestu

pamatēdieni

LĒNI GATAVOTI TEĻA VAIGI 17
ar spinātu-kartupeļu biezeni un demi-glace mērci
7, 12

CEPTA SAMA FILEJA 19
pasniegta ar kartupeļu-ķiploku biezeni un olīvu-kaperu mērci
4, 7

PĪLES KRŪTIŅA 19
ar batātes biezeni, sparģeļiem un meža ogu mērci
7, 9

ASTOŅKĀJA TAUSTEKLIS 22
ar saldo čili-mango mērci un lapu salātiem
4, 12

GRILĒTS LAŠA STEIKS 18
ar zaļumu mērci un spinātu-kartupeļu biezeni
1, 3, 7, 9

CEPTI PUĶKĀPOSTI 12
ar pērļu kuskusu un pistāciju mērci
1, 7, 8

KRĀSNĪ CEPTI BURKĀNI 9
ar kazas sieru
7

piedevas

MINI KARTUPEĻI 5
apcepti ķiploku sviestā

GRILĒTI DĀRZEŅI 7
cukini / paprika / kukurūza / baklažāni

GARGRAUDU RĪSI 4
ar kurkumu

KARTUPEĻI FRI 4

KARTUPEĻU BIEZENIS 4

GRIĶI 4
apcepti sviestā

visas cenas ir norādītas EUR
rezervācijām sākot ar 8 personām tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā no rēķina summas

kotletes

VISTAS KOTLETES 12
ar kartupeļu biezeni un mājas tomātu mērci
1, 3, 7, 9

JĒRA GAĻAS KOTLETES 13
ar griķiem apceptiem sviestā un mājas tomātu mērci
1, 3, 7, 9

LĪDAKAS KOTLETES 14
ar kartupeļu biezeni un garneļu mērci
1, 3, 7, 9

steiki

JĒRA RUMP STEIKS 18
ar piparu-saldkrējuma mērci
7, 12

ANTREKOTS 19
ar zaļo piparu mērci
7

FILET MIGNON 22
ar zaļo piparu mērci
7

visi steiki tiek pasniegti ar fritētiem kartupeļiem, kas jau ir iekļauti cenā

deserti

MEDUS KŪKA 8
1, 3, 7

HABITS PAVLOVA 8
3, 7

ŠOKOLĀDES FONDANTS 8
1, 3, 7, 8

MEŽAOGU PANNA COTTA 7
7

DIENAS DESERTS 7
jautājiet vismīlim

brokastis

AUZU PĀRSLU PUTRA
gatavota kokosriekstu pienā, ar čiā sēklām un kokosriekstu skaidiņām — 6

BIEZPIENA PLĀCENĪŠI
ar jogurta mērci, vārīto iebiezināto pienu un mandeļu pārslām — 9

BIEZPIENA PLĀCENĪŠI
ar jogurta mērci un rīvētām zemenēm — 9

"EGGS BENEDICT" AR MAZSĀLĪTU LASI
pašmāju cepta "brioche" maizīte ar ceptiem spinātiem, plaucētu olu un holandes mērci — 9

"EGGS BENEDICT" AR AVOKADO
pašmāju cepta "brioche" maizīte ar ceptiem spinātiem, plaucētu olu un holandes mērci — 7

MĀJAS KEFĪRA PANKŪCIŅAS
ar rīvētām zemenēm un krējumu — 6

CUKINI VAFELE
ar krēmsieru, spinātiem, mazsālītu lasi un plaucētu olu — 7

SĀĻIE BIEZPIENA PLĀCENĪŠI
ar spinātiem, ķiploku krējumu un zaļumu eļļu — 9

AVOKADO TOSTS
čabatas tosts apcepts sviestā, ar krēmsieru, avokado, plaucētu olu un valriekstiem — 9

OMLETE
ar dārzeņiem un sieru mozzarella, pasniegta ar lapu salātiem un tostiem — 7

"EGGS BENEDICT" AR JAMON ŠĶIŅĶI
pašmāju cepta "brioche" maizīte ar ceptiem spinātiem, plaucētu olu, holandes mērci — 8

CUKINI VAFELE
ar krēmsieru, rukolu, rostbifu un plaucētu olu — 6

MĀJAS KEFĪRA PANKŪCIŅAS
ar krējumu un sarkaniem ikriem — 9

ACAI BOWL
ar mājas granolu, svaigām ogām un kokosriekstu skaidiņām — 8

ALL YOU CAN EAT - 25 EUR
*jautā papildus informāciju viesmīlim

avokado	2.50	mazsālīts lasis	4.00	zaļie salāti	2.00
brioche maizīte	1.50	sarkanie ikri	5.00	sāļā cukini vafele	2.00
jamon šķiņķis	3.00	rīvētās zemenes	1.50	medus	1.50

visas cenas ir norādītas EUR | rezervācijām sākot ar 8 personām tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā no rēķina summas

завтраки

ОВСЯНАЯ КАША
приготовленная на кокосовом молоке, с семенами чиа и кокосовой стружкой — 6

СЫРНИКИ
с йогуртовым соусом, карамелизированным сгущённым молоком и миндальными хлопьями — 9

СЫРНИКИ
с йогуртовым соусом и перетёртой клубникой — 9

"EGGS BENEDICT" С МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ
домашняя булочка "brioche" с шпинатом, яйцом пашот и соусом голландез — 9

"EGGS BENEDICT" С АВОКАДО
домашняя булочка "brioche" с шпинатом, яйцом пашот и соусом голландез — 7

ДОМАШНИЕ ОЛАДУШКИ
с перетёртой клубникой и сметаной — 6

ВАФЛЯ ИЗ ЦУКИНИ
с крем-сыром, шпинатом, малосольным лососем и яйцом пашот — 7

СОЛЁНЫЕ СЫРНИКИ
со шпинатом, чесночной сметаной и зелёным маслом — 9

АВОКАДО ТОСТ
тост из чиабатты обжаренный в сливочном масле, подаётся с крем-сыром, авокадо, яйцом пашот и грецкими орехами — 9

ОМЛЕТ
с овощями и сыром Mozzarella, подается с листьями салата и тостами — 7

"EGGS BENEDICT" С ХАМОНОМ
домашняя булочка "brioche" с шпинатом, яйцом пашот и соусом голландез — 8

ВАФЛЯ ИЗ ЦУКИНИ
с крем-сыром, рукколой, ростбифом и яйцом пашот — 6

ДОМАШНИЕ ОЛАДУШКИ
со сметаной и красной икрой — 9

ACAI BOWL
с домашней гранолой, свежими ягодами и кокосовой стружкой — 8

ALL YOU CAN EAT - 25 EUR
* спрашивай у официанта

авокадо	2.50	малосольный лосось	4.00	зелёный салат	2.00
булочка brioche	1.50	красная икра	5.00	вафля из цукини	2.00
хамон	3.00	перетёртая клубника	1.50	мёд	1.50

все цены указаны в EUR | к резервациям начиная от 8 персон добавляется плата за обслуживание в размере 10% от суммы счёта

HABITS

закуски

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 12
с перепелиным яйцом и тостами из морковного багета
1, 3, 4, 6

СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА 14
с авокадо, помидорами и соусом из зеленого чили
4, 11

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНУ 13
с трюфельным маслом
1, 3, 7

РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 12
приготовленной “sous vide”, подаётся с каперсами и горчичным соусом
7, 10

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 8
со сливовым чатни, фисташковым маслом и тостами из морковного багета
1, 3, 7, 8, 9

КАБАЧКОВАЯ ИКРА 8
с оливковой землёй и чипсами из морковного багета
1, 7, 9

МИНИ ЧЕБУРЕКИ 8
с бараниной, подаются с томатной сальсой и зеленью
1, 9

ГОЛУБЦЫ 8
с начинкой из курино-индюшиного фарша с морковным соусом с хреном
3, 7

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ 8
с малосольным лососем, сметаной и зеленью
1, 4, 7

салаты

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ КОЗИЙ СЫР 12
с листьями салата и сезонными ягодами
7, 8, 10

САЛАТ ЦЕЗАРЬ 11 / 13
с курицей / с креветками
1, 3, 4, 6, 10 / 1, 2, 4, 6, 10

ОСМИНОГ 15
с руколой, обжаренным картофелем, красным луком, томатами черри и соусом манго-чили
4, 7, 12

УТИНАЯ ГРУДКА 13
с листьями салата, спаржей и апельсиновым соусом
7, 9

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 13
обжаренные в чесночном масле, подаются с томатами черри и спаржей на гриле
2, 7, 10

супы

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП 9
с трюфельным маслом, подаётся в хлебном горшочке
1, 7

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП 9
с имбирём, кунжутным маслом и тыквенными семечками, подаётся в тыкве
7, 9, 11

БУЙАБЕС - РЫБНЫЙ СУП 10
со свежей зеленью
2, 4

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ 8
подаётся со сметаной и зеленью
7

ДОМАШНИЙ БОРЩ 9
подаётся со сметаной, зеленью и пампушками
1, 7

все цены указаны в EUR
к резервациям начиная от 8 персон добавляется плата за обслуживание в размере 10% от суммы счёта

пельмени

ШПИНАТНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ
с судаком 1, 4
11

МОРКОВНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ
с кроликом и курицей 1
11

СВЕКОЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ
ас олениной 1
12

все пельмени подаются со сметаной, зеленью, горчицей или маслом на выбор

основные блюда

ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ 17
с картофельно-шпинатным пюре и соусом демиглас
7, 12

ФИЛЕ СОМА 19
с картофельно-чесночным пюре и соусом из оливок и каперсов
4, 7

УТИНАЯ ГРУДКА 19
с пюре из батата, спаржей и соусом из лесных ягод
7, 9

ЩУПАЛЬЦЕ ОСМИНОГА 22
со сладким манго-чили соусом и зеленым салатом
4, 12

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ 18
с зелёным соусом и картофельно-шпинатным пюре
1, 3, 7, 9

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА 12
с жемчужным кус-кусом и фисташковым соусом
1, 7, 8

МОРКОВЬ 9
запеченная в духовке с козьим сыром
7

гарниры

МИНИ КАРТОФЕЛЬ 5
обжаренный в чесночном масле

ОВОЩИ ГРИЛЬ 7
цукини / паприка / кукуруза / баклажаны

ДЛИННОЗЕРНОВОЙ РИС 4
с куркумой

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 4

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 4

ГРЕЧКА 4
обжаренная в масле

котлеты

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ 12
с картофельным пюре и домашним томатным соусом
1, 3, 7, 9

КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ 13
с гречкой и домашним томатным соусом
1, 3, 7, 9

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ 14
с картофельным пюре и креветочным соусом
1, 3, 4, 7, 9

стейки

БАРАНИЙ РАМП-СТЕЙК 18
со сливочно-перечным соусом
7, 12

АНТРЕКОТ 19
с соусом из зелёного перца
7

ФИЛЕ МИНЬОН 22
с соусом из зелёного перца
7

все стейки подаются с картофелем фри, которые уже включены в стоимость блюда

десерты

МЕДОВИК 8
1, 3, 7

HABITS ПАВЛОВА 8
3, 7

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАНТ 8
1, 3, 7, 8

ПАННА-КОТТА С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ 7
7

ДЕСЕРТ ДНЯ 7
спрашивать у официанта