



**MELNĀ  
BITĒ**

---

R E S T O R Ā N S

# SALĀTI

*Svaigi*



*Veselīgi*

Ādažu siernīcas "Soira" mocarella ar dažādu šķirņu tomātiem, ķirbju eļļu, sēklām un rukolu	EUR 11.20
Zaļie salāti ar paškūpinātu foreli, paipalu olām un mārrotku-krējuma mērci	EUR 9.00
Salāti "Melnašs Cēzars"	EUR 10.50
• ar kaņepju eļļā apceptām tīģergarnelēm	EUR 9.00
• ar vistas krūtiņu rudzu rīvmaizes panējumā	
Spinātu lapas ar grilētu pīles krūtiņu, ķirštomātiem un cukīni apelsīnu-sinepju mērcē	EUR 9.50
Rukolas salāti ar ķirštomātiem, Latvijas cieto sieru, grilētu liellopa fileju un kaperu mērci	EUR 9.50
Cukīni pasta ar lakšu pesto, valriekstiem un "Smiltenes" burratu	EUR 11.20

# ZUPAS



*Barojošas*

Dārzeņu zupa ar dažādām pupiņām, bazilika pesto un Latvijas cieto sieru	EUR 8.90
Skābeņu zupa ar paipalu olu un apkūpinātu cūkgaļas ribiņu	EUR 8.90
Pavasara balto sparģeļu krēmzupa ar trifeļu eļļu, zaļumiem un sezonas sēnēm	EUR 8.90
Saldkrējuma laša zupa ar ziedkāpostiem	EUR 9.50

*Aukstās*



*Siltās*

# UZKODAS

## UZKODAS

Artišoku - avokado tartars ar rukolu un Latvijas cieto sieru	EUR 10.50
Kartupeļu pankūkas ar mājas krējumu	EUR 11.80
• foreļu ikriem	EUR 10.80
• auksti kūpinātu lasi	
Skumbrijas karpāčo ar pavasara zaļumiem, maurlokiem un rupjmaizes čipsiem	EUR 12.50
Mazsālītas Baltijas siļķes fileja ar kartupeļu ripiņām, paipalu olām un foreļu ikriem	EUR 8.20
Cepti pavasara baltie sparģeļi ar pīles olu un spinātiem, bazilika kvinoju un avokado- laima krēmu	EUR 15.80
Laša duets — tartars ar klasiskajām piedevām un ar zemā temperatūrā gatavotu lasi	EUR 13.00
Grilēti kalmāri ar salātu miksu, sojas pupiņām un ķirštomātiem baltvīna mērcē	EUR 12.50
Liellopa filejas karpāčo ar lapu salātiem, trifeļu eļļu un Latvijas cieto sieru	EUR 12.50
Zemnieku brusetu komplekts (trīs dažādi veidi: jautāt viesmīlim)	EUR 9.90
Latvijas strausa gaļas tartars ar sinepēm, kornišoniem, kaperiem un paipalu olas dzeltenumu	EUR 13.60

## PLATES

Latvijas lauku siera plate ar mājās pagatavotu marmelādi	EUR 12.50
Uzkodu plate pie Latvijas tradicionālā alus: ceptas sardīnes, dažādu dārzeņu čipsi, sieru izlase no Latvijas ražotājiem, sāļi turku zirnīši	EUR 18.00
Lielā Latvijas fermeru plate (Šprotes, divi laša tartari, paškūpināts lasis, divējādi Latvijas sieri, olīvas, ķirštomātu salāti ar raudeni un kazas sieru, vārīta liellopa mēle, teļa gaļas cepetis, strausa gaļas tartars, pašmāju galerts. Pasniegts ar mārutku un tartarmērci.)	EUR 55.00

## - OTRIE ĒDIENI -

### GAĻAS



### Sulīgi

Pašgatavoti medījuma pelmeņi ar skābo krējumu	EUR 12.00
Cepts teļa stilbs, garšaugos marinēts, zemā temperatūra gatavots. Pasniedz ar Latvijas Bukstiņputru un kartupeļu konfitu	EUR 16.00
Latvijas lauku vistas krūtiņa ar zaļo zirņu biezeni un siera-ķimeņu mērci	EUR 11.50
Lielais zemnieku burgers ar kapātu liellopa gaļu, apceptiem sīpoliem, bekonu, sieru un dārzeņiem, pasniegts ar kartupeļu fritiem mājas gaumē	EUR 12.50
Cepti cūkgaļas medaļjoni ar kartupeļu klimpām, spinātiem un meža sēnēm	EUR 12.50
Pergamentā cepta liellopa mēle ar dārzeņu ragū un sieru	EUR 11.50
Cepta pīles krūtiņa ar valeriana salātiem un sezonas ogām	EUR 15.90
Viegli apkūpināts truša stilbs no bioloģiskās saimniecības "Guntiņi", ar sīpaliem un violetiem kartupeļiem un ceptiem sīpoliem	EUR 13.00
Lēni gatavoti vērša vaigi, sarkanvīna mērcē, pasniegti ar kūpinātu kartupeļu biezeni	EUR 14.50
Grilēts antrekošs, pasniegts ar melnsakņu biezeni, lazdu riekstiem, ceptu rukolu un sezonas sēnēm	EUR 19.50
"Ošmalas" saimniecības liellopa filejas steiks, pasniegts ar ceptām saknēm un piparu mērci	EUR 22.50
Grilēta brieža fileja ar ceptu liellopa smadzeņu kaulu un ceptiem dārzeņiem ābolu-kalvadosa mērcē	EUR 27.00

### ZIVJU

### Jūras



### Okeāna

Risoto ar zandartu, sparģeļiem un spinātiem	EUR 11.00
Spageti ar jūras veltēm, tomātiem un čili pipariem	EUR 13.50
Cepta norvēģijas menca ar kartupeļu un dārzeņu ragū un parmezānu	EUR 12.50
Laša ragū ar ēdamgliemenēm un sēnēm sinepju mērcē	EUR 12.00
Grenlandes ātes fileja ar krāsainajām lēcām un baltvīna-ķirštomātu mērci	EUR 18.50
Cepta sarkanā asara fileja ar medus un pavasara trifeļu garšu ar čia sēklām, sojas pupiņām un "Vangole" gliemeņu mērci	EUR 18.00
Cepta zandarta fileja ar sakņu dārzeņu kārtojumu un bazilika-baltvīna mērci	EUR 17.50
Cepta "Mottra" stores fileja, audzēta ekoloģiskā vidē un dabiski barota, pasniegta ar pilngraudiem, burkānu-ingvēra biezeni un laima mērci	EUR 21.90



## VEGETĀRIE ĒDIENI

Pērļu grūbu risoto ar dažādiem pākšaugiem un spinātiem

EUR 7.50

Ziedkāpostu kus-kus ar beluga lēcam un ceptiem kale kāpostiem

EUR 8.50

*Saldi*



*Gaisīgi*

## DESERTI

Klasiskais Creme Brulē ar svaigām ogām

EUR 6.80

"Melnās bites" medus torte ar šūnu medu un burkānu saldējumu

EUR 6.80

Beķerejas "BakeBerry" firmas deserts

EUR 6.80

Marcipāna- aveņu bezē kūka ar aroniju un lavandas mērci

EUR 7.50

Pašu gatavots mājas saldējumu trio ar riekstu izlasi

EUR 6.80

Sorbetu assorti no sezonāliem augļiem un ogām

EUR 6.80

Svaigā siera panna cotta ar rabarberu putām, burkānu želeju un mājas vafelēm ar gaisīgu karameļu krēmu

EUR 6.80

Rupjmaizes biskvīts ar svaigā biezpiena krēmu un smiltsērķšķu želeju

EUR 6.80

PUSDIENU PIEDĀVĀJUMS DARBA DIENĀS  
NO 12:00 LĪDZ 16:00

**EUR 7.00**

**MELNĀ BITE**  
R E S T O R Ā N S

Darba laiks: 12:00 – 00:00  
Audēju iela 13, Rīga, Latvija

Rezervācijas: +371 67130675  
info@mel nabite.lv  
www.mel nabite.lv