

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 «Melnais Cēzars»	EUR 10.50
• ar kaņepju eļļā apceptām tiģergarnelēm	EUR 9.00
• ar vistas krūtiņu rudzu rīvmaizes panējuma	
Spinātu lapas ar grilētu pīles krūtiņu, ķirštomātiem un cukīni apelsīnu-sinepju mērcē	EUR 9.50
Salātu lapas ar marinētu ceptu ķirbi, brī sieru un ceptām sēklām	EUR 9.00

ZUPAS



Barojošas

Apšu beku buljona zupa ar kausētu sieru un zaļumiem	EUR 7.90
Burkānu-puravu krēmzupa ar svaigu biezpiena sieru	EUR 7.90
Ukrainu tradicionālais borščs ar kūpinātām cūkas ribiņām	EUR 8.90
Saldkrējuma laša zupa ar ziedkāpostiem	EUR 9.50

Aukstās



Siltās

UZKODAS

Pašu marinētu krāsaino biešu karpāčo ar putotu kazas sieru, rukolu un ciedru riekstiem	EUR 8.50
Kartupeļu pankūkas ar mājas krējumu	EUR 11.80
• foreļu ikriem	EUR 10.80
• auksti kūpinātu lasi	
Meža sēņu žuljēns ar svaigā siera un zaļumu eklēru	EUR 9.90
Mazsālītas Baltijas siļķes fileja ar kartupeļu ripiņām, paipalu olām un foreļu ikriem	EUR 8.20
Laša duets — tartars ar klasiskajām piedevām un ar zemā temperatūrā gatavotu lasi	EUR 13.00
Carnikavas nēģi želejā ar kaņepju krēmu, Pumperņķeļa maizes drupačām un foreļu ikriem	EUR 13.00
Mīdijas baltvīna – tomātu mērcē ar ķiploku "ciabatta"	EUR 12.50
Grilēti kalmāri ar salātu miksu, sojas pupiņām un ķirštomātiem baltvīna mērcē	EUR 12.50
Liellopa filejas karpāčo ar svaigiem salātiem, trifeļu eļļu un cieto Latvijas sieru	EUR 12.50
Zemnieku brusketu komplekts (trīs dažādi veidi : jautāt viesmīlim)	EUR 9.90
Vitello Tonnato – teļa gaļa ar krēmīgu tunča mērci un kaperiem	EUR 12.00
Latvijas strausa gaļas tartars ar sinepēm, kornišoniem, kaperiem un paipalu olas dzeltenumu	EUR 13.60

Ja jums ir alerģija vai paaugstināta jutība pret kādu ēdienu, lūdzu, jautājiet viesmīlim īpašo alergēnu ēdienkarti

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, sāļti turku zirnīši	EUR 18.00
Uzkodu plate pie stipriem dzērieniem: speķis, strausa gaļas desa, pašmāju galerts, salīti gurķi, marinēti tomāti želejā, paškūpināts lasis, šprotes un sezonas vietējie sālījumi	EUR 37.00
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 mārrotku un tartarmērci)	EUR 55.00

- OTRIE ĒDIENI -

GAĻAS



Sulīgi

Pašgatavoti medijuma pelmeņi ar skābo krējumu	EUR 12.00
Cepta asinsdesa ar ceptiem sīpoliem, kartupeļiem, balto pupiņu biezeni un brūkleņu ievārījumu	EUR 11.50
Latvijas lauku vistas krūtiņa ar zaļo zirņu biezeni un siera-ķimeņu mērci	EUR 11.50
Lielais zemnieku burgers ar liellopa gaļu, apceptiem sīpoliem, bekonu, sieru, sēnēm un dārzeņiem, pasniegts ar kartupeļu fritiem mājas gaumē	EUR 11.50
Cepti cūkgaļas medaljoni ar kartupeļu klimpām, spinātiem un meža sēnēm	EUR 12.50
Pergamentā cepta liellopa mēle ar dārzeņu ragū un sieru	EUR 11.50
Sarkanvīnā un sakņu dārzeņos sutinātas vēršastes ar kāļa biezeni	EUR 13.50
Viegli apkūpināts truša stilbs no bioloģiskās saimniecības "Guntiņi", ar stampātiem violetiem kartupeļiem un ceptiem sīpoliem	EUR 13.00
Maizes panējumā grauzdēta cepta teļa karbanāde ar Latvijas sieru, ar dažādu šķirņu tomātiem un zaļumiem	EUR 19.50
Cepta pīles krūtiņa ar ķirbju biezeni un ābolu - aveņu mērci	EUR 15.90
Lēni gatavoti vērsa vaigi, sarkanvīna mērcē, pasniegto ar kūpinātu kartupeļu biezeni	EUR 14.50
Grilēts antrekots ar melnsaknēm, pasniegts ar lazdu-riekstu biezeni, ceptu rukolu un murķeļiem	EUR 19.50
«Ošmalas» saimniecības ugunīgais liellopa filejas steiks pasniegts ar ceptām saknēm un piparu mērci	EUR 22.00



VEGETĀRIE ĒDIENI

Pērļu grūbu risoto ar dažādiem pākšaugiem un spinātiem	EUR 7.50
Cepti jaunie kartupeļi lauku gaumē pasniegti ar meža sēnēm un sīpoliem	EUR 7.50

Ja jums ir alerģija vai paaugstināta jutība pret kādu ēdienu, lūdzu, jautājiet viesmīlim īpašo alergēnu ēdienkarti

ZIVJU

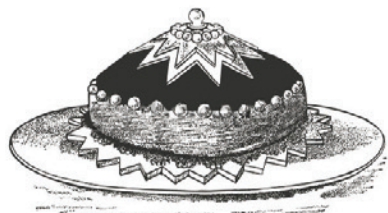
Jūras



Okeāna

Risoto ar zandartu, sparģeļiem un spinātiem	EUR 11.00
Melnā pasta ar kalmāru taustekļiem un ķirštomātiem	EUR 12.00
Folijā cepta Norvēģijas menca, ar kartupeļu un dārzeņu ragū un parmezānu	EUR 12.50
Baltijas laša ragū ar ēdamgliemenēm un sēnēm sinepju mērcē	EUR 12.00
Grenlandes ātes fileja ar krāsainajām lēcām un baltvīna-ķirštomātu mērci	EUR 17.00
Doradas fileja ar timiāna ķiploksviestā apceptām paksoijām un grilētas dzeltenās paprikas mērci	EUR 17.00
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-ingvera biezeni un laima mērci	EUR 21.90

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 asorti no sezonāliem augļiem un ogām	EUR 6.80
Šokolādes- biešu fondants ar skuju-piena saldējumu	EUR 7.50
Rupjmaizes biskvīts ar svaigā biezpiena krēmu un smiltsērķšķu želeju	EUR 6.80

Ja jums ir alerģija vai paaugstināta jutība pret kādu ēdienu, lūdzu, jautājiet viesmīļiem īpašo alergēnu ēdienkarti

PUSDIENU PIEDĀVĀJUMS DARBA DIENĀS
NO 12:00 LĪDZ 16:00
EUR 7.00

MELNĀ BITĒ
R E S T O R Ā N S

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

Rezervācijas: +371 67130675
info@melnabite.lv
www.melnabite.lv

Draudzēsimies arī
sociālajos tīklos:



**MELNĀ
BITĒ**

R E S T O R Ā N S