

Ēdienkarte

SALĀTI UN UZKODAS

- OZO Grenlandes garneļu salāti ar avokado, Grande Duro sieru, grauzdētām linsēklām un medotu balzametiķa mērci **13.00 €**
- Nicas salāti ar svilinātu rozā tunci, mīksti vārītām paipalu olām, svaigiem dārzeņiem, jaunajiem kartupeļiem un zaļajām pākšu pupiņām **14.00 €**
- Garšaugu un ķiploku sviestā gatavotas pikantās garneles Pil Pil, pasniegtas ar ķiploku bageti Orange-Soy Glazed Scallops **12.50 €**
- Biešu karpačo ar putotu kazas sieru, rapšu eļļā briedinātu rudzu maizi, drupinātiem lazdu riekstiem, upeņu konfitu un pētersīļu eļļu **11.00 €**
- Grilēta makrele ar zaļo ābolu-fenheļa salātiem un kūpinātu tecinātu krējumu **11.50 €**
- Liellopa gaļas karpačo ar ponzu - sojas mērci, balto redīsu, svaigiem garšaugiem un ceptiem sīpoliem **12.50 €**

ZUPAS

- Tomātu-kokospiena krēmzupa ar bazilika eļļu **6.50 €**
- Lēcu gulažzupa ar liellopa gaļu un spinātiem **8.50 €**

UZKODAS PIE DZĒRIENIEM

- Kalamata olīvas ar grissini **4.00 €**
- Sieru assorti ar medu **12.50 €**
- Plāni grieztas vītinātās gaļas un desu assorti ar marinējumu assorti **12.50 €**
- Ķiploku grauzdiņi ar krējuma mērci **5.00 €**
- Fritēti sīpolu gredzeni ar kokteiļmērci **5.00 €**

BĒRNIEM

- Vistas buljonzupa ar frikadelēm **5.00 €**
- Makaroni ar sieru **6.00 €**
- Vistas gaļas strēmelītes ar kartupeļiem frī **8.00 €**
- Mini vistas gaļas burgers **8.00 €**

OZO

RESTORĀNS

Ēdienkarte

PAMATĒDIENI (TIEK GATAVOTI UZ OGLĒM)

OZO Aberdīnangusas liellopa gaļas (200g) burgers ar sarkano sīpolu marmelādi, čedaras sieru un marinētu gurķu - sinepju mērci	14.00 €
Cepts foreles medaljons ar tomātu-garšaugu mērci	14.50 €
Mencas fileja baltvīna - kaviāra mērcē ar parmezāna un maurloku garozu	13.50 €
Lēni gatavota pīles krūtiņa ar sarkanvīna mērci un balzamiko karamelizētu sīpolu	14.50 €
Jēra gaļas Rump steiks ar sālī ceptu selerijas sakni un timiāna mērci	17.50 €
Cūkgaļas karbonāde ar kaulu, steika kartupeli un graudu sinepju mērci	16.00 €
Lazanja ar liellopu gaļu un Bešamela mērci	12.00 €
Savojas kāpostu tīteņi ar aunazirņu pildījumu un kokospiena - karija mērci	12.00 €

PIEDĒVAS 4.00 €

Zaļumu sviestā cepti jaunie kartupeļi
Lēcu ragū
Trīs graudu rīsi ar kalē kāpostiem
Karamelizēti burkāni ar mandelēm
Tvaicēti brokoļi ar parmezāna sieru
Jaukto lapu salāti ar svaigiem dārzeņiem
Tomātu un gurķu salāti ar tecinātu skābo krējumu
OZO marinējumu assorti

DESERTI

Saldējums vai sorberts ar svaigām ogām	7.00 €
OZO lebiezinātā piena siera kūka ar laimu un aveņu mērci	7.50 €
Baltās šokolādes musa kūka ar mango biezeni un riekstu pralinē	7.50 €

OZO

RESTORĀNS

Menu

SALADS AND APPETIZERS

North Atlantic shrimp salad with avocado, Grande Duro cheese, roasted linseeds and balsamic honey dressing **13.00 €**

Nicoise salad with burnt pink tuna, soft-boiled quail eggs, fresh vegetables, young potatoes and green beans **14.00 €**

Pil Pil Gambas cooked in herb and garlic butter, served with garlic baguette **12.50 €**

Beet carpaccio with whipped goat cheese, rye bread ripened in rapeseed oil, crushed hazelnuts, blackcurrant confit and parsley oil **11.00 €**

Grilled mackerel with green apple-fennel salad and smoked sour cream **11.50 €**

Beef carpaccio with ponzu - soy sauce, white radish, fresh herbs and fried onions **12.50 €**

SOUPS

Tomato-coconut cream soup with basil oil **6.50 €**

Lentil goulash soup with beef and spinach **8.50 €**

SNACKS WITH DRINKS

Kalamata olives with grissini **4.00 €**

Selection of cheeses with honey **12.50 €**

Assorted meat snacks with pickles **12.50 €**

Garlic toasts with sour cream sauce **5.00 €**

Fried onion rings with cocktail sauce **5.00 €**

FOR CHILDREN

Chicken broth with meatballs **5.00 €**

Mac'n cheese **6.00 €**

Chicken nuggets with French fries **8.00 €**

Chicken burger with French fries **8.00 €**

Ozo

RESTORĀNS

Menu

MAIN COURSES (PREPARED ON CHARCOAL)

OZO Aberdeen Angus beef (200g) burger with red onion marmalade, cheddar cheese and pickled mustard sauce	14.00 €
Fried trout medallion with tomato-herb sauce	14.50 €
Cod fillet in white wine - caviar sauce with parmesan and chives	13.50 €
Slow cooked duck breast with red wine sauce and balsamic caramelized onion	14.50 €
Lamb rump steak with celery root fried in salt and thyme sauce	17.50 €
Pork chop with steak potatoes and grain mustard sauce	16.00 €
Lasagne with beef and béchamel sauce	12.00 €
Savoy cabbage rolls with chickpea filling and coconut milk - curry sauce	12.00 €

SIDE DISHES 4.00 €

New potatoes fried in herb butter
Three grain rice with kale
Caramelized carrots with almonds
Steamed broccoli with Parmesan cheese
Mixed leaf salad with fresh vegetables
Tomato and cucumber salad with sour cream
Assorted OZO pickles

DESSERTS

Ice cream or sorbet with berries	7.00 €
Condensed milk cheesecake with lime and raspberry sauce	7.50 €
White chocolate mousse cake with mango puree and nut praline	7.50 €

OZO

RESTORĀNS

Меню

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат из североатлантических креветок с авокадо, сыром Гранде гуро, карамелизированными льняными семенами и с бальзамическим соусом

13.00 €

Салат Нисуаз с розовым тунцом, перепелиными яйцами всмятку, свежими овощами, молодым картофелем и стручковой фасолью

14.00 €

Креветки Pil Pil - приготовленные на масле с травами и чесноком, подается с чесночным багетом

12.50 €

Карпаччо из свеклы со взбитым козьим сыром, ржаным хлебом, выдержанный в рапсовом масле, дробленным фундуком, конфи из черной смородины и маслом из петрушки

11.00 €

Скумбрия на гриле с салатом из зеленых яблок, фенхеля и копченой сметаной

11.50 €

Карпаччо из говядины с понзу - соевым соусом, белой редькой, свежей зеленью и жареным луком

12.50 €

СУПЫ

Томатно-кокосовый крем-суп с базиликовым маслом 6.50 €

Суп-гуляш из чечевицы с говядиной и шпинатом 8.50 €

ЗАКУСКИ С НАПИТКАМИ

Оливки Каламата с гриссини 4.00 €

Выбор твердых и мягких сыров с медом 12.50 €

Ассорти мясных закусок с соленьями 12.50 €

Чесночные гренки со сметанным соусом 5.00 €

Жареные луковые кольца с коктейльным соусом 5.00 €

ДЛЯ ДЕТЕЙ

Куриный бульон с фрикадельками 5.00 €

Макароны с сыром 6.00 €

Куриные наггетсы с картофелем фри 8.00 €

Куриный бургер с картофелем фри 8.00 €

Ozo

RESTORĀNS

Меню

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ)

OZO бургер из мяса Абердин ангусской говядины (200 гр)
с мармеладом из красного лука, сыром Чеддер и соусом
из маринованных огурцов и горчицы **14.00 €**

Медальон из жареной форели с томатно-пряным соусом **14.50 €**

Филе трески в белом вино-икорном соусе с пармезаном и зеленым луком **13.50 €**

Утиная грудка приготовленная при низкой температуре с бальзамическим
кремом карамелизированный луком **14.50 €**

Рамп-стейк из баранины с корнем сельдерея жареным в соли и соусом из
тимьяна **17.50 €**

Свиная отбивная с костью, картофелем и соусом из зерновой горчицы **16.00 €**

Лазанья с говядиной и соусом бешамель **12.00 €**

Голубцы из савойской капусты с начинкой из нута и кокосовым молоком -
соусом карри **12.00 €**

ГАРНИР 4.00 €

Молодой картофель, обжаренный в масле с зеленью

Трехзерновой рис с капустой

Карамелизированная морковь с миндалем

Брокколи на пару с пармезаном

Свежий листовый салат со свежими овощами

Салат из помидоров и огурцов со сметаной

Ассорти соленья OZO

ДЕСЕРТЫ

Мороженое или сорбет с ягодами **7.00 €**

Чизкейк из сгущенки с лаймово-малиновым соусом **7.50 €**

Муссовый торт из белого шоколада с пюре из манго и ореховым пралине **7.50 €**

Ozo

RESTORĀNS