

Karaliska delikatese

Tiek pasniegta ar griķu rauga pankūkām, skābo krējumu, olu, maurlokiem un dillēm



OSCIETRA

/Krievijas stores kaviārs/

Kaviārs ir viens no pasaulē pazīstamākajiem un visaugstāk novērtētajiem kaviāra veidiem. To ražo no krievu storēm, un tam piemīt bagātīga, tīra un salīdzinoši intensīva garša. Oscietra kaviāra pārļu krāsas tonis variē no melna līdz greznai bronza, kaviārs ir 2,8-3,1 mm liels.

50 g - 100 €

100 g - 180 €



CALVISIUS SIBERIAN CLASSIC

/Sibīrijas stores kaviārs/

Sibīrijas stores ikri. Vidēja izmēra zivs, kas sver no 8 līdz 40 kg, sākotnēji apdzīvoja Sibīrijas upju baseinus un Baikāla ezeru. Kaviāra izmērs ir atkarīgs no zivs vecuma (no 2,5 līdz 3 mm), krāsa svārstās no tumši pelēkas līdz gaiši brūnai, dzintara krāsai, ar stingru tekstūru un nelielu riekstu un jūras aļģu nokrāsu. Kaviārs ir daudzpusīgs, to izmanto kopā ar dažādiem produktiem vistradicionālākajā krievu stilā. Ieteicamais savienojums: Brut šampanietis, Chablis vīns un degvīns.

50 g - 120 €

100 g - 220 €



OSCIETRA IMPERIAL

/Krievijas stores kaviārs/

Kaviārs nāk no Krievijas stores, kas dzīvo Kaspijas, Melnajā un Azovas jūrā. Izmērs ir lielāks par 3,0 mm, krāsa no gaiši brūnas līdz bēšai ar dzintara nokrāsu, tekstūra samtaina, kompakta. Maiga izsmalcināta augļu garša ar vieglu krējuma-riekstu aromātu. Augstas kvalitātes kaviārs.

50 g - 200 €

100 g - 360 €