

Uzkodas / Appetizers / Закуски

Jaunlopa gaļas tartars ar kraukšķīgiem kartupeļu salmiņiem, kaperiem, olas dzeltenumu un pašu gatavotu majonēzi

Beef tartare with crispy potato straws, capers, egg yolk and home-made mayonnaise

Тартар из нежнейшей говядины с хрустящей картофельной соломкой, каперсами, яичным желтком и домашним майонезом

10,00 Eur

Tunča tartars ar avokado krēmu, mango salsu, kraukšķīgu ciabattu

Tuna tartare with avocado cream, mango salsa, crispy ciabatta

Тартар из тунца с авокадо кремом, сальсой из манго, хрустящей чиабаттой

12,50 Eur

Svilināta laša uzkada ar avokado krēmu, svaigu lapu salātiem, edamame pupiņām un pašgatavotu ponzu mērci

Burnt salmon appetizer with avocado cream, fresh leaf salad, edamame beans and homemade ponzo sauce

Закуска из опаленного лосося с кремом из авокадо, салатом из свежих листьев, бобами эдамаме и домашним соусом пондзу

10,00 Eur

Tīģergarneles kataifi mīklā, sulīga mango salsa, salicorne un mango čili mērce

Tiger prawns in batter, mango salsa, salicorne and mango chili sauce

Хрустящие тигровые креветки катаифи, пикантная манго сальса, саликорн, манго-чили соуc

9,50 Eur

Baltijas siļķes fileja ar jauniem kartupeļiem, paipalu olu, mājas biežpienu ar zaļumiem, sinepju un medus mērci

Baltic herring fillet with new potatoes, quail eggs, home cottage cheese with greens, mustard and honey sauce

Филе балтийской сельди с молодым картофелем, перепелиным яйцом, домашним творогом с зеленью и горчично-медовым соусом

7,50 Eur

Krāsni cepts baklažāns ar putotu kazas sieru, grauzdētiem lazdu riekstiem, salātlapām un ķirbju sēklu mērci

Oven-roasted aubergine with whipped goat cheese, roasted hazelnuts, salad leaves, and pumpkin-seed sauce

Запеченный баклажан с взбитым козьим сыром, обжаренным фундуком, листьями салата и соусом из тыквенных семечек

10,00 Eur

Antipasti divām personām (chorizo, fuet, prosciutto crudo, grissini, olīvas, medus, kazas siers, dor blue siers, camembert)

Antipasti for two (chorizo, fuet, prosciutto crudo, grissini, olives, honey, goat cheese, dor blue cheese, camembert)

Антипасти на две персоны (chorizo, fuet, prosciutto crudo, гриссини, оливки, мед, козий сыр, сыр Dor blue, camembert)

22,50 Eur

Salāti / Salads / Салаты

Romicšu salāti ar šefpavāra gatavotu Cēzara mērci, lauku vistas krūtiņu, cieto sieru un kraukšķīgiem grauzdīņiem

Roman salad with chef's Caesar sauce, chicken breast, hard cheese and crispy toast

Римский салат с соусом Цезарь от шефа, куриной грудкой, твердым сыром и хрустящими сухариками

9,00 Eur

Svaigi lapu salāti ar krāsni ceptu marinētu piles krūtiņu, avenēm un ķirbju sēklu mērci

Fresh salad greens with oven-fried marinated duck breast, raspberries, and pumpkin-seed sauce

Свежие листья салата с запеченной маринованной утиной грудкой, малиной и соусом из тыквенных семечек

9,50 Eur

Svaigi lapu salāti ar kūpinātu zuti, vēžu astītēm, spargēļiem, lidojošās zivs ikriem un krēmsieru ar sezamu

Fresh leaf salad with smoked eel, crayfish tails, asparagus, flying fish caviar and cream cheese with sesame

Салат из свежих листьев с копченым угрем, раковыми шейками, спаржей, икрой летучей рыбы и сливочным сыром с кунжутом

12,50 Eur

Siers burrata ar sezonas tomātiem, svaigām zemenēm, balzamiko ikriem un estragona eļļu

Burrata cheese with seasonal tomatoes, fresh strawberries, balsamic caviar and tarragon oil

Сыр буррата с сезонными помидорами, свежей клубникой, бальзамической икрой и маслом эстрагона

9,50 Eur

Zupas / Soups / Супы

Dienas zupa /jautāt viesmīlim/

Soup of the day /ask the waiter/

Суп дня /спрашивать у официанта/

6,00 Eur

Viegli apceptas laša filejas un garneļu zupa somu gaumē

Finnish salmon fillet and prawns soup

Суп с обжаренным филе лосося и креветками по-фински

8,50 Eur

Liellopu gulažzupa

Beef goulash

Суп-гуляш из говядины

7,50 Eur

Ezera zivju buljonzupa ar dārzeniem

Lake fish broth with vegetables

Бульон из озерной рыбы с овощами

6,00 Eur

Maizes grozs ar garšvielu sviestu

Bread basket with spiced butter

Корзина с хлебом и пряным маслом

4,50 Eur

Pamatēdieni / Main Courses / Основные блюда

Laša fileja ar blanšētiem spargēļiem, holandiešu mērci un foreļu ikriem

Salmon fillet with blanched asparagus, hollandaise sauce, and trout caviar

Филе лосося с бланшированной спаржей, голландским соусом и икрой форели

18,00 Eur

Cepeškrāsni cepts akmeņsaris ar jauniem kartupeļiem un ķiršu tomātiem ar garšvielu sviestu

Oven-baked seabass with new potatoes and cherry tomatoes with butter

Запеченый сибас с молодым картофелем и томатами черри со сливочным маслом

15,80 Eur

Āfrikas sama fileja ar melnām lēcām, spinātiem, salikorne un bisk mērci

African catfish fillet with black lentils, spinach, salicorne and bisk sauce

Филе африканского сома с черной чечевицей, шпинатом, саликорном и соусом биск

16,20 Eur

Steiks no selerijas saknes ar burkānu krēmu un pastinaka čipsiem

Steak from celery root with carrot cream and parsnip chips

Стейк из корня сельдерея с морковным кремом и чипсами пастернака

8,50 Eur

Krāsni cepta pīles krūtiņa ar burkānu krēmu,bumbieru čatniju un apelsīnu mērci

Roasted duck breast with carrot cream, pear chutney and orange sauce

Запеченная утиная грудка с морковным кремом, грушевым чатни и апельсиновым соусом

17,50 Eur

T-bone steiks (500gr) ar mednieku mērci

T-bone steak (500gr) with hunter's sauce

T-bone стейк (500гр) с охотничьим соусом

28,00 Eur

Liellopa filejas steiks ar kartupeļu biezeni, austeru sēnēm un sarkanvīna mērci

Beef fillet steak with mashed potatoes, oyster mushrooms and red wine sauce

Говяжий стейк с картофельным пюре, вешенками и соусом из красного вина

20,00 Eur

Lēni gatavota Latgales cūkas kakla karbonāde ar kartupeļu biezeni un sēņu mērci

Slow cooked Latgale pork neck chop with mashed potatoes and mushroom sauce

Медленно приготовленный шейный карбонад из латгальской свинины с картофельным пюре и грибным соусом

16,20 Eur

Cepta Francijas cāļa krūtiņa ar kukurūzas biezeni un jaunajiem kartupeļiem

Fried French chicken brisket with corn puree and new potatoes

Жареная грудинка французского цыпленка с кукурузным пюре и молодым картофелем

13,00 Eur

Jēra rump steiks ar ceptiem jaunajiem kartupeļiem, sīpolu čatniju un vīna mērci

Lamb rump steak with fried new potatoes, onion chutney and wine sauce

Rump стейк из баранины с жареным молодым картофелем, луковым чатни и винным соусом

24,50 Eur

Melnā pasta ar jūras veltēm un vongole, saldā krējuma un citronzāles mērcē

Black pasta with seafood and vongole, sour cream and lemongrass sauce

Чёрная паста с морепродуктами и вонголе в сливочном соусе с лимонграссом

14,00 Eur

Pasta pappardelle ar tīģergamelēm un tomātu konkase

Pasta pappardelle with tiger prawns and tomato concoction

Паста паппарделле с тигровыми креветками и томатами конкасе

14,00 Eur

Tīģergarneles krējuma mērcē ar baltvīnu, vītinātiem tomātiem un spinātiem

Tiger shrimps in cream sauce with white wine, dried tomatoes, and spinach

Тигровые креветки в сливочном соусе с белым вином, вялеными томатами и шпинатом

13,00 Eur

Melnais burgers ar sulīgu liellopa gaļas kotleti, tomātiem, bekonu, marinētiem gurķiem, čederas sieru un ceptiem frī kartupeļiem

Black burger with beef cutlet, tomatoes, bacon, pickles, cheddar cheese, fried French fries

Черный бургер с сочной котлетой из говядины, помидорами, беконом, солеными огурцами, сыром чеддер и жареным картофелем фри

16,50 Eur

Deserti / Desserts / Десерты

Gaisīgs milfejs ar sezonas ogām

Puffy millefeuille with seasonal berries

Воздушный “Мильфей” с сезонными ягодами

7,50 Eur

Šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Шоколадный фондан с ванильным мороженым

7,50 Eur

Siera kūka ar lazdu riekstu drumstalojumu un mājas sorbetu

Cheesecake with hazelnuts crumbs and home made sorbet

Чизкейк с ореховой крошкой и домашним сорбетом

7,50 Eur

Maigs krēms no kazenēm ar putotu jogurtu, lazdu riekstiem, apelsīnu kramblu, ceptu šokolādi un tarhūna eļļu

Blackberry cream with whipped yogurt, hazelnut, orange crumble, fried chocolate and tarragon oil

Нежный крем из ежевики с взбитым йогуртом, крошкой из фундука, апельсиновым крамблом, жареным шоколадом и маслом эстрагона

7,50 Eur

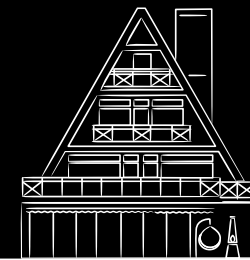
Saldējums ar sezonas ogām un riekstiem

Ice cream with seasonal berries and nuts

Мороженое с сезонными ягодами и орехами

7,50 Eur

Edienkarti, kurā uzrādīti alergēni, vaicājiet viesmīlim
If necessary, please ask your waiter menu showing all allergens
Меню с аллергенами спрашивайте у официанта



SILENES TERASES
RESTORĀNS