

Uzkodas / Appetizers / Закуски

Sviesta brioša maize ar tīģergarnelēm, pikanto mērci un jūras zāles salātiem (A01, A04, A07)

Brioche bread with tiger prawns, spicy sauce and seaweed salad

Бриошь с тигровыми креветками, острым соусом и салатом из морских водорослей

14,50 Eur

Jaunlopa galas tartars ar fermentētu ķīpoku mērci un topinambura čipsiem

Young beef tartare with fermented garlic sauce and Jerusalem artichoke chips

Тартар из молодой говядины с соусом из ферментированного чеснока и чипсами из топинамбура

14,00 Eur

Svilināts dzeltenspuru tuncis ar kartupeļu pai un ponzu mērci (A01, A04, A07)

Seared yellowfin tuna with potato pie and ponzu sauce

Обпаленый желтоперый тунец с картофельным пай и соусом понзу

16,00 Eur

Septi baklažāna gabaliņi ar unagi krēmu un gaisīgu Holandes mērci

Fried eggplant pieces with unagi cream and airy Hollandaise sauce

Жареные кусочки баклажана с кремом унаги и воздушным голландским соусом

14,00 Eur

Tīģergarneles kataifi miklā ar lidojošās zivs ikriem (A01, A02, A03, A06, A07)

Tiger prawns kataifi in batter with flying fish roe

Тигровые креветки катаифи в кляре с икрой летучей рыбы

16,00 Eur

Baltijas brētliņas ar rudzu maizi, paipalu olu, marinētiem āboliem un mārrutku krēmu (A01, A03, A04, A07, A10)

Baltic sprat with rye bread, quail egg, pickled apples and horseradish cream

Балтийская килька с ржаным хлебом, перепелиным яйцом, маринованными яблоками и кремом из хрена

8,50 Eur

Pildīts tomāts ar dārzeņu seviče un sieru stracciatella

Stuffed tomato with vegetable ceviche and stracciatella cheese

Фаршированный помидор с овощным севиче и сыром страчателла

13,50 Eur

Antipasti divām personām (chorizo, fuet, prosciutto crudo, grissini, olivas, medus, kazas siers, dor blue siers, camembert) (A01, A03, A05, A07, A08)

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

Grieku salāti ar marinētiem tomātiem un siera feta musu (A07)

Greek salad with pickled tomatoes and feta cheese mousse

Греческий салат с маринованными помидорами и муссом из сыра фета

13,50 Eur

Svaigie lapu salāti ar krāsni ceptu marinētu piles krūtiņu, avenēm un ķīrbju sēklu mērci (A06, A07, A08)

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

14,50 Eur

Lapu salāti ar tīģergarnelēm, unagi zuti, avokado, sparģeļiem un ķiršu tomātiem

Leaf salad with tiger prawns, unagi eel, avocado, asparagus and cherry tomatoes

Салат с овощами, унаги зути, авокадо, спаржа и томатный соуc

18,50 Eur

Zupas / Soups / Супы

Jūras velšu zupa somu gaumē (A02, A04, A07, A14)

Seafood soup in Finnish style

Суп из морепродуктов по-фински

10,50 Eur

Liellopu gulašzupa (A01, A03, A07, A09)

Beef goulash

Суп-гуляш из говядины

9,50 Eur

Nūdeļu zupa ar Āzijas dārzeņiem un piles fileju (A01, A03, A06, A09, A11)

Noodle soup with Asian vegetables and duck fillet

Суп-лапша с азиатскими овощами и утиным филе

9,50 Eur

Maizes grozs ar garšvielu sviestu (A01, A03, A07, A08)

Bread basket with spiced butter

Корзина с хлебом и пряным маслом

4,50 Eur

Pamatēdieni / Main Courses / Основные блюда

Jūras kemmītes ar ziedkāpostu krēmu, spinātiem un foreļu ikriem (A01, A03, A07, A14)

Sea scallops with cauliflower cream, spinach and trout roe

Морские гребешки с кремом из цветной капусты, шпинатом и икрой форели

19,50 Eur

Laša fileja ar ceptiem sparģeļiem un Holandes mērci

Salmon fillet with fried asparagus and Hollandaise sauce

Филе лосося с жареной спаржей и голландским соусом

19,50 Eur

Melnā skolāra fileja ar pastinaka biezeni

Филе черного эсколара с пюре из пастернака

Black escolar fillet with parsnip puree

18,50 Eur

Astonkājis ar ceptiem jaunajiem kartupeļiem, pikantiem ananāsiem un ķiršu tomātiem (A04, A07)

Octopus with fried new potatoes, spicy pineapple and cherry tomatoes

Осьминог с жареным молодым картофелем, острым ананасом и помидорами черри

30,00 Eur

Krāsni cepta piles krūtiņa ar burkānu krēmu un sakņu dārzeņiem (A06, A07, A09)

Oven-roasted duck breast with carrot cream and root vegetables

Утиная грудка, запеченная в духовке, с морковным кремом и корнеплодами

22,00 Eur

Lēni gatavoti liellopu vaigi ar kartupeļu biezeni (A01, A03, A07, A09)

Slow-cooked beef cheeks with mashed potatoes

Тушеные говяжьи щечки с картофельным пюре

24,00 Eur

Liellopa filejas steiks ar kartupelu fondanu, spinātiem, foies gras un sarkanvīna mērci (A01, A03, A07, A09)

Beef fillet steak with potato gratin and red wine sauce

Говяжий стейк с картофельным фонданом и соусом из красного вина

30,00 Eur

Lēni gatavota Latgales cūkas kakla karbonāde ar kartupeļu biezeni un sēņu mērci (A01, A03, A06, A07)

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

19,50 Eur

Septs Francijas cālis ar kukurūzas biezeni un ceptiem jaunajiem kartupeļiem (A07)

French roast chicken with corn puree and new potatoes

Запеченный Французский цыплёнок с кукурузным пюре и свежим жареным картофелем

21,00 Eur

Jēra rump steiks ar kartupeļu biezeni, austeru sēnēm un sarkanvīna mērci (A01, A03, A07, A09)

Lamb rump steak with mashed potatoes, oyster mushrooms and red wine sauce

Рампстейк из баранины с картофельным пюре, вешенками и соусом из красного вина

30,00 Eur

Pasta fettuccine ar jūras veltēm (A01, A02, A03, A07, A14)

Pasta fettuccine with seafood

Паста феттучини с морепродуктами

18,00 Eur

Tīģergarneles krējuma mērcē ar baltvīnu, vītinātiem tomātiem un spinātiem (A01, A02, A03, A04, A07)

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

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

18,00 Eur

Burgers ar sulīgu liellopa galas kotleti, bekona čatniju, tomātiem, marinētiem gurķiem, čederas sieru un ceptām kartupeļu daiviņām (A01, A03, A06, A07)

Burger with beef cutlet, bacon chutney, tomatoes, pickle cucumber, cheddar cheese, fried wedge potatoes

Бургер с сочной котлетой из говядины, чатни из бекона, помидорами, солеными огурцами, сыром чеддер и жареным картофелем

22,50 Eur

Pašgatavoti deserti / Homemade desserts / Десерты нашего приготовления
--

Šēfpavāra deserts

Chef's dessert

Десерт от шеф-повара

7,50 Eur

Creme brulee ar aveņu mērci un sezonas ogām (A03, A07)

Creme brulee with raspberry sauce and seasonal berries

Крем брюле с малиновым соусом и сезонными ягодами

7,50 Eur

Šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu (A03, A07, A08)

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Шоколадный фондан с ванильным мороженым

7,50 Eur

Siera kūka ar lazdu riekstu drumstalojumu un mājas sorbetu (A01, A03, A07, A08)

Cheesecake with hazelnuts crumbs and home made sorbet

Чизкейк с ореховой крошкой и домашним сорбетом

7,50 Eur

Saldējums ar sezonas ogām un riekstiem (A07, A08)

Ice cream with seasonal berries and nuts

Мороженое с сезонными ягодами и орехами

7,50 Eur

Alergēni

A01 Graudaugi, kas satur lipekli (glutēnu);
A02 Vēžveidīgie un to produkti;
A03 Olas un to produkti;
A04 Zivis un to produkti, izņemot;
A05 Zemesrieksti un to produkti;
A06 Sojas pupas un to produkti;
A07 Piens un tā produkti (ieskaitot laktozi);
A09 Selerijas un to produkti;
A10 Sinepes un to produkti;
A11 Sezama sēklas un to produkti;
A12 Sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10 mg/kg vai 10 mg/l, izteikts kā SO2;
A13 Lupīna un tās produkti;
A14 Gliemji un to produkti.