

## Uzkodas / Appetizers / Закуски

**Jaunlopa gaļas tartars ar kraukšķīgu kataifi mīklu, fermentētu ķiploku mērci un paipalu olas dzeltenumu (A01, A03, A07, A10)**

Beef tartare with crispy kataifi dough, fermented garlic sauce and quail egg yolk

Тартар из нежнейшей говядины с хрустящим тестом катаифи, соусом из ферментированного чеснока и перепелиным желткм

**14,00 Eur**

**Yellowfin tuna tartare with avocado cream and quail egg**

**Dzeltenspuru tunča tartars ar avokado krēmu un paipalu olu (A01, A03, A04, A07)**

Yellowfin tuna tartare with avocado cream and quail egg

Тартар из жёлтопёрого тунца с кремом авокадо и перепелиным яйцом

**16,00 Eur**

**Dzeltenspuru tunča karpāčo ar gurķu nūdelēm un pašgatavotu Ponzu mērci (A01, A04, A06, A07, A11)**

Yellowfin tuna carpaccio with cucumber noodles and home-made Ponzu sauce

Карпаччо из жёлтопёрого тунца с огуречной лапшой и домашним соусом Понзу

**16,00 Eur**

**Jūras ķemmītes ar ziedkāpostu krēmu, kartupeļu ņoki ar spinātiem (A01, A03, A07, A14)**

Scallops with potato gnocchi with spinach and cauliflower cream

Морские гребешки на картофельных ньоки с шпинатом и кремом из цветной капусты

**17,50 Eur**

**Tīgērgarneles kataifi mīklā ar foreļu un lidojošās zivs ikriem (A01, A02, A03, A06, A07)**

Tiger shrimps in kataifi dough with trout and flying fish caviar

Тигровые креветки в тесте катаифи, икрой форели и 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**

**Tomāts ar riekstu humusu, stracciatella sieru un balsamico krēmu (A05, A07, A08)**

Tomato with nut hummus, stracciatella cheese and balsamic cream

Томат с хумусом из орехов, сыром страчателла и бальзамическим кремом

**11,50 Eur**

**Antipasti divām personām (chorizo, fuet, prosciutto crudo, grissini, olīvas, medus, kazas siers, dor blue siers, camembert) ( A01, A03, A05, A07, A8)**

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

**Little jam salāti ar šefpavāra gatavotu anšova mērci, lauku vistas krūtiņu, cieto sieru un kraukšķīgu čiabatu ( A01, A03, A04, A07, A10)**

Little jam salad with chef's anchovy sauce, chicken breast, hard cheese and crispy chiabatta

**13,50 Eur**

**Svaigie lapu salāti ar krāsnī ceptu marinētu piļes krūtiņu, avenēm un ķirbju sēklu mērci ( A06, A07, A08)**

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

**14,50 Eur**

**Salāti no grilētām tīgērgarnelēm un astoņkāji ar gurķu nūdelēm, apelsīnu fileju un pašgatavotu wasabi mērci ( A02, A03, A07, A10)**

Salad with grilled tiger shrimps and octopus on cucumber noodles, orange fillet and home-made wasabi sauce

Салат с тигровыми креветками гриль и осьминогом на огуречной лапше, с филе апельсина и домашним васаби соусом

**16,50 Eur**

**Viegli aceptas laša filejas un garneļu zupa somu gaumē ( A02, A04, A07, A14)**

Finnish salmon fillet and prawns soup

Суп с обжаренным филе лосося и креветками 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 piļes 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**

**Laša fileja sezamā, kartupeļu biezenis ar nori garšu, spinātiem un tīgērgarnelēm ( A04, A06, A07, A11)**

Salmon fillet in sesame, mashed potatoes with nori flavor, spinach and tiger prawns

Филе лосося в сезаме с картофельным пюре со вкусом нори, шпинатом и тигровыми креветками

**21,00 Eur**

**Jēra rump steiks ar dārzeņu sote, ziedkāpostu krēmu un mednieku mērci (A01, A03, A07, A09)**

Lamb rump steak with vegetable saute, cauliflower cream and hunter’s sauce

Рамп-стейк из баранины на соте из овощей и кремом из цветной капусты и охотничьим соусом

**28,00 Eur**

**Tvaicēts akmeņsaris ar garšaugiem, pasniegts ar kartupeļiem skābā krējuma un ķiploku mērcē ( A04, A07)**

Steamed seabass with spices, served with potatoes in sour cream and garlic sauce

Приготовленный в фольге сибас с пряными травами, подаётся с картофелем в сметанно-чесночном соусе

**18,50 Eur**

**Atlantijas menca ar pārļu kus-kusu ar spargēliem un garneļu bisque mērci ( A01, A02, A04, A07, A09)**

Atlantic cod with cous cous, asparagus and shrimp bisque sauce

Атлантическая треска на кускусе со спаржей с биск соусом из креветок

**23,50 Eur**

**Astoņkājis ar aņemtiem jaunajiem kartupeļiem uz tomātu spargēļu salsas ( A04, A07)**

Octopus with seared new potatoes on tomato asparagus salsa

Осьминог с опаленным молодым картофелем на томатном спаржевой сальсе

**30,00 Eur**

**Lēni gatavots ziedkāposts ar zirņu biezeni, ar krēmīgu maurloku mērci un pastīnaku čipsiem ( A01, A03, A07)**

Slow cooked cauliflower with pea cream, with creamy chive sauce and parsnip chips

Цветная капуста медленного приготовления на гороховым креме и соусом из шнитт лука с чипсами пастернака

**12,50 Eur**

**Krāsnī cepta piļes krūtiņa ar burkānu krēmu, bumbieru čatniju un apelsīnu mērci ( A06, A07, A09)**

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

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

**19,50 Eur**

**T-bone steiks (500gr) ar mednieku mērci (A07)**

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

T-bone стейк (500гр) с охотничьим соусом

**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 поре и грибным соусом

**17,50 Eur**

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

French roast chicken with corn puree and new potatoes

Запеченный Французский цыплёнок с кукурузным поре и молодым жареным картофелем

**21,00 Eur**

**Jēra rump steiks ar dārzeņu sote, ziedkāpostu krēmu un mednieku mērci (A01, A03, A07, A08)**

Lamb rump steak with vegetable saute, cauliflower cream and hunter’s sauce

Рамп-стейк из баранины на соте из овощей и кремом из цветной капусты и охотничьим соусом

**7,50 Eur**

**Alergēni:** A01 Graudaugi, kas satur lipekli (glutēnu); A02 Vēzveidīgie 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); A08 Rieksti;

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.

**Pasta fettuccine ar vistas krūtiņu, spinātiem, tomātiem un saldā krējuma mērci ar pistācijām (A01, A03, A07, A08)**

Pasta fettuccine with chicken breast, spinach, tomatoes and cream sauce with pistacio

Паста феттучини с куриной грудкой, шпинатом, помидорами и сливочным соусом с фисташками

**16,00 Eur**

**Tīgērgarneles krējuma mērcē ar baltvīnu, vītinaātiem tomātiem un spinātiem ( A01, A02, A03, A04, A07)**

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

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

**18,00 Eur**

**Burgers ar sulīgu liellopa gaļas 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

**18,50 Eur**

**Deserti / Desserts / Десерты**

**Aveņu milfejs ar vaniļas – burbona, pistāciju krēmu un aveņu mērci (A01, A03, A08)**

Raspberry milfey with vanilla-bourbon and pistachio cream and raspbrry sauce

Малиновый милфей с ванильно-бурбоновым, фисташковым кремом и малиновым соусом

**7,50 Eur**

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

Creme brulee with raspberry sauce and seasonal berries

Крем бруле 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**

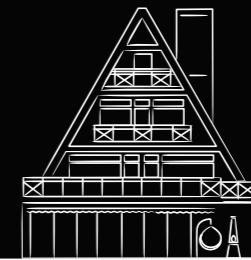
**Saldējums ar sezonas ogām un riekstiem (A07, A08)**

Ice cream with seasonal berries and nuts

**7,50 Eur**

**Mороженое с сезонными ягодами и орехами**

**7,50 Eur**



SILENES TERASES  
RESTORĀNS

30  
LABĀKIE  
RESTORĀNI  
LATVIJĀ  
2019