

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 желтком
14,00 Eur

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

Tīģergarneles 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 balsamiko 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)
Антипасты 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 anšoņa mērci, lauku vistas krūtiņu, cieto sieru un kraukšķīgu čiabatu (A01, A03, A04, A07, A10)
Littel jam salad with chef's anchovy sauce, chicken breast, hard cheese and crispy chiabatta
Little jam салат с соусом из анчоусов от шефа, куриной грудкой, твердым сыром и хрустящей чиабатой
13,50 Eur

Svaigie lapu salāti ar krāsni 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
Свежие листья салата с запеченной маринованной утиной грудкой, малиной и соусом из тыквенных семечек
14,50 Eur

Salāti no grilētām tīģergarnelēm 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 aseptas 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 tīģergarnelēm (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
19,50 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 pērļu kus-kusu ar sparģeļiem 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 aseptiem jaunajiem kartupeļiem uz tomātu sparģeļu salsas (A04, A07)
Octopus with seared new potatoes on tomato asparagus salsa
Осьминог с опаленным молодым картофелем на томатно спаржевой сальсе
30,00 Eur

Lēni gatavots ziedkāposts ar zirņu biezeni, ar krēmīgu maurloku mērci un pastinaku 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

Krāsni 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 пюре 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 пюре и молодым жареным картофелем
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

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

Tīģergarneles 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

Aveņu milfejs ar vaniļas – burbona, pistāciju krēmu un aveņu mērci (A01, A03, A08)
Raspberry milfey with vanilla-bourbon and pistachio cream and raspberrу 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
Мороженое с сезонными ягодами и орехами
7,50 Eur

Alerģēni:	
A01 Graudaugi, kas satur lipekli (glutēnu);	
A02 Vēzveidīgie un to produkti;	A09 Selerijas un to produkti;
A03 Olas un to produkti;	A10 Sinepes un to produkti;
A04 Zivis un to produkti, izņemot;	A11 Sezama sēklas un to produkti;
A05 Zemesrieksti un to produkti;	A12 Sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10 mg/kg vai 10 mg/l, izteikts kā SO2;
A06 Sojas pupas un to produkti;	A13 Lupīna un tās produkti;
A07 Piens un tā produkti (ieskaitot laktozi);	A14 Gliemeji un to produkti.
A08 Rieksti;	