Uzkodas / Appetizers / Закуски

Franču bagete ar maigu avokādo krēmu un sviestā ceptām tīģergarnelēm (A01, A04, A07)

French baguette with soft avocado cream and tiger prawns fried in butter

Французский багет с нежным кремом из авокадо и тигровыми креветками, обжаренными на сливочном масле

14,50 Eur

Jaunlopa gaļas tartars ar ķimči mērci uz brioša maizes un jūras zāles ikriem (A01, A03, A07, A10)

Young beef tartare with kimchi sauce on brioche bread and seaweed caviar

Тартар из молодой говядины с соусом кимчи на бриоши и икрой из морских водорослей

14,00 Eur

Dzeltenspuru tunča tartars ar avokado un krēmsieru ar zuti (A01, A04, A07)

Yellowfin tuna tartare with avocado and cream cheese with eel

Тартар из желтоперого тунца с авокадо и сливочным сыром с угрём

16,00 Eur

Cepti 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 mīklā 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

Burrata siers ar krāsnī ceptu bieti

Burrata cheese with oven-baked beets

Сыр буррата с запеченной свеклой

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, vistas gabaliņiem glazūrā un cieto sieru (A01, A03, A04, A07, A10)

Little jam salad with chef's anchovy sauce, glazed chicken pieces and hard cheese

Little jam салат с соусом из анчоусов от шеф-повара, глазированными кусочками курицы и твердым сыром

14,50 Eur

Svaigie lapu salāti ar krāsnī ceptu marinētu pīles 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

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 pīles 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 ķemmītes 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 zirņu biezeni, savvaļas brokoli un salda krējuma umami - ikru mērci (A03, A04, A07)

Salmon fillet with pea puree, wild broccoli and sweet cream umami - caviar sauce

Филе лосося с пюре из горошка, дикой брокколи и сладким сливочно-икорным соусом умами

19,50 Eur

Tvaicēts akmeņasaris ar garšaugiem, pasniedz ar kartupeļiem (A04, A07)

Steamed seabass with spices, served with potatoes

Приготовленный в фольге сибас с пряными травами, подаётся с картофелем

18,50 Eur

Astoņkājis ar ceptiem jaunajiem kartupeļiem, pikantiem ananasiem 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

Krāsnī cepta pīles 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

Liellopa sous-vide striploin steiks ar dārzeņu sote

Beef sous-vide striploin steak with sautéed vegetables

Говяжий стейк-стриплойн с жареными овощами

30,00 Eur

Liellopa filejas steiks ar kartupeļu 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 гратеном 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

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 свежим жареным картофелем

21,00 Eur

Jēra rumpsteiks 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 gaļas kotleti, bekona čatniju, tomātiem, marinētiem gurķiem, čederas sieru un kartupeļiem frī (A01, A03, A06, A07)

Burger with a juicy beef patty, bacon chutney, tomatoes, pickles, cheddar cheese, and French fries

Бургер с сочной котлетой из говядины, чатни из бекона, томатами, маринованными огурцами, сыром чеддер и картофелем фри

20,00 Eur

Pašgatavoti deserti / Homemade desserts / Десерты нашего приготовления

Šefpavāra 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

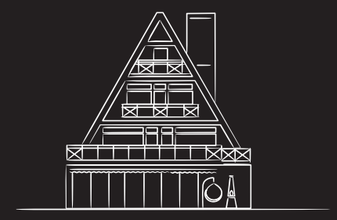
Alergēni:

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);
A08 Selerijas un to produkti;
A09 Sēra dioksīts un sulfīti;
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.

La Tenuta Italiana Cantina iegādāto vīnu mūsu viesmīļi ar prieku pasniegs jums restorānā - lai baudījums būtu pilnīgs!

The wine purchased at La Tenuta Italiana Cantina will be gladly served to you by our waiters in the restaurant – so you can enjoy the full experience!

Вино, приобретённое в La Tenuta Italiana Cantina, наши официанты с радостью подадут вам в ресторане - чтобы ваше удовольствие было полным!»



SILENES TERASES

RESTORĀNS