



ĒDIENKARTE / A LA CARTE MENU / МЕНЮ

Salāti / Salads/ Салаты

Salāti Cēzars

Ar vistas fileju /with chicken breast/ с куриным филе 8.20 €

Ar bekonu / with bacon/ с беконом 7.60 €

Ar tiģergarnelēm /with tiger prawns/ с тигровыми креветками 8.40 €

Grieķu salati ar fetas sieru..... 6.80 €

Greek salad with feta cheese/ Греческий салат с сыром фета

Mocarellas siers ar tomatiem,rukolu un bazilika pesto mērci 6.40 €

Mozarella with tomatoes,ruccola and basil pesto

Моцарелла с помидорами, рукколой и соусом базилик-песто

Salāti ar mazzalīto lasi un yasai mērci 7.80 €

Green salad with slightly salted salmon and yasay dressing

Листовой салат с малосольным лососем и соусом ясай

Uzkodas/Starters/ Закуски

Tunča tartars ar paipalu olu un tomātu salsu 9.20 €

Tuna tartar with quail eggs and tomato salsa

Тартар из тунца с перепелиными яйцами и томатной сальсой

Liellopa karpacio ar rukolu un parmezana sieru 12.00 €

Beef carpaccio with rucola and parmesan cheese

Карпаччио из говядины с рукколой и сыром пармезан

**Uzkodu plate (desa fuet, serrano skīņķis, ķirplokū grauzdiņi ,
kalmāru gredzeni) 15.20 €**

Starters plate (fuet dried sausage, serrano hamon , rye bread garlic crackers,
Squid rings)

Закусочная плата (колбаса вяленая фуэт, ветчина serrano, чесночные сухарики
из ржаного хлеба, кольца кальмара)

Pasta

Taljateli ar lasi un midijām (tomātu vai krējumā mērcē)..... 10.20 €

Tagliatelli with salmon and mussels (in tomato or cream sauce)

Тальятелле с лососем и мидиями (в томатном или сливочном соусе)

Taljateli ar sēnēm , spinātiem un trifeles krēmu 9.60 €

Tagliatelle with mushrooms,spinach and truffle cream

Тальятелли с грибами, шпинатом и трюфельным кремом

Zupas /Soups/Супы

Gulaša zupa/ Goulash soup/Суп-гуляш 7.20 €

Ķirbju kremzupa/Pumpkin cream soup /Тыквенный суп-пюре..... 6.20 €

Zivju zupa ar lasi/ Salmon soup / Уха их лосося 7.50 €

Pamatēdieni/ Main courses/ Основные блюда

Zandarts ar selerija biezeni un baltvīna mērci 17.80 €

Zander with celery puree in white wine sauce

Судак с пюре из сельдерея в соусе белого вина

Laša fileja ar ziedkāpostu biezeni ar spinātiem un baltiem spargēļiem.. 16.20€

Salmon with cauliflowers puree with spinach and asparagus

Филе лосося с пюре из цветной капусты со шпинатом и белой спаржей

Pīles fileja ar krasnī septiem kartupeļiem *batata* un sarkanvīna mērci . 13.80 €

Duck breast with oven roasted *batata* potatoes and red wine sauce

Утиная грудка в соусе из красного вина с запеченным картофелем *batata*

Liellopu vaigi ar kartupeļu biezeni plūmjū mērcē 12.40 €

Beef cheeks with mashed potatoes in french plum sauce

Говяжьи щечки в соусе из чернослива с картофельным пюре

Liellopa fileja steiks ar kartupeļu biezeni un baravikas mērci 22.40 €

Beef steak with mashed potatoes and mushroom sauce

Стейк из говядины с картофельным пюре и соусом из боровиков

Antrekots (rib-eye) ar septiem kartupeļiem un demiglass mērci 29.00 €

Rib-eye with roasted potatoes in demiglace sauce

Антрекот (rib-eye) с жареным картофелем и соусом демиглас

Deserti/ Desserts/ Десерты

Šokolādes fondants / Chocolate fondant cake/ Шоколадный фондан .. 6.80 €

Napoleons kūka / Napoleon cake/ пирожное Наполеон 6.80 €

Siera kūka / Cheese cake/ Чизкейк 6.20 €

Mandeļu torte (bez glutēna)6.40 €

Almond cake (gluten free) /Миндальный торт (без глютена)