

Gada laiki
RESTORĀNS

ĒDIENKARTE MENU

*Svaigi ceptas maizes groziņš ar zaļumu sviestu 1.50 EUR

* Astoņu viesu vai lielākām grupām tiks pieskaitīta 10% maksa par apkalpošanu

* G glutēns, *V vēžveidīgie, *O olas, *Z zivis, *Zr zemesrieksti, *S Soja, *L laktoze, *R rieksti,

*Se selerija, *Si sinepes, *Sz sezama sēklas, *Sf sulfīti, *Gl gliemji

* Freshly baked bread basket with herb butter 1.50 EUR

* Eight guests or larger groups will be added 10% service charge

* G gluten, *V crustaceans, *O eggs, *Z fish, *Zr peanuts, *S soya, *L lactose, *R nuts,

*Se celery, *Si mustard, *Sz sesame, *Sf sulphites, *Gl molluscs

SALĀTI

SALADS

САЛАТЫ

Romiešu lapas ar Cēzara mērci

ķiršu tomāti, Parmezāns, kviešu maizes grauzdiņš

Ar bekonu 7.50

Ar vistas fileju 8.00

Ar tīģergarnelēm 9.00

Roman leaves with Caesar sauce

cherry tomatoes, parmesan, wheat bread toast

With bacon 7.50

With chicken 8.00

With tiger prawns 9.00

Римские листья с соусом Цезарь

помидоры черри, пармезан, тост из пшеничного хлеба

С беконом 7.50

С куриным филе 8.00

С тигровыми креветками 9.00

**G,V,Z,O,L*

Salāti ar citrusaugļu mērci

ananāss, ķiršu tomāti, sparģelis, aveņu sīpoli, grauzdētas mandeles

Ar vītīnātu šķiņķi 7.50

Ar Trikātas siera bumbām 7.50

Ar tīģergarnelēm 8.50

Salad with citrus sauce

pineapple, cherry tomatoes, asparagus, raspberry onions, roasted almonds

With prosciutto 7.50

With fresh cheese balls 7.50

With tiger prawns 8.50

Салат с цитрусовым соусом

ананас, помидоры черри, спаржа, малиновый лук, жареный миндаль

С ветчиной 7.50

С свежим сыром Триката 7.50

С тигровыми креветками 8.50

**V,L,R*

UZKODAS

STARTERS

ЗАКУСКИ

Liellopa gaļas karpāčo	12.00
<i>trifeļu olīveļļa, Parmezan siers, olīvu tapenāde, rukola</i>	
Beef carpaccio	
<i>truffle olive oil, Parmesan cheese, olive tapenade, rucola</i>	
Карпаччо из говядины	
<i>трюфельным оливковым маслом, сыром Пармезан, оливковой тапенадой и рукколой</i>	
*L	
Tīģergarneles ceptas garšaugu sviestā	10.00
<i>mango-čilli salsa, avokado biezenis, aveņu sīpoli, bagete</i>	
Tiger prawns fried in herb butter	
<i>mango-chilli salsa, avocado puree, raspberry onions, baguette</i>	
Тигровые креветки жареные в масле	
<i>манго-чили сальса, пюре из авокадо, малиновый лук, багет</i>	
*G,V,L	
Laša tartars	8.50
<i>paipalas ola, svaigsiera krēms, bazilika pesto, grauzdēta bagete</i>	
Salmon tartar	
<i>quail egg, fresh cheese cream, basil pesto, roasted baguette</i>	
Тартар из лосося	
<i>с перепелиным яйцом, кремом из свежего сыра и базилика и с багетом</i>	
*G,O,Z,L	
Kartupeļu pankūkas ar Rīgas balzāmā noturētu lasi	8.00
<i>skābs krējums, biezpiena krēms ar maurlokiem</i>	
Potato pancakes with salted salmon in Riga black balsam	
<i>sour cream, cottage cheese cream with chives</i>	
Картофельные блинчики с соленым лососем в Рижском бальзаме	
<i>сметана, творожный крем с луком</i>	
*O,Z,L	

UZKODAS

STARTERS

ЗАКУСКИ

Uzkodu plate 11.00 /2 pers./ 18.00 /4 pers./

Siers Ruscello ar bazilika pesto un vītīnātiem tomātiem, Brie siers, citrusaugļu džems, Prošuto, salami, vistas giross, olīvas, saulē kaltēti tomāti, sīpolu gredzeni, panētas fritētas tīģergarneles, dārzeņu pavasara rullīši, grissini

Antipasti

Cheese Ruscello with basil pesto and dried tomatoes, Brie cheese, citrus jam, Prošuto, salami, chicken gyros, olives, sun-dried tomatoes, onion rings, pan-fried tiger shrimps, vegetable spring rolls, grissini

Тарелка закусок

Сыр Ruscello с песто из базилика и помидорами, сыр бри, цитрусовое варенье, прошуто, салями, копченая курица, оливки, высушенные на солнце помидоры, луковые кольца, тигровые креветки в панировке, овощные спрингроллсы, гриссини
*G,V,L,O

Augļu plate 8.00 /2 pers./ 12.00 /4 pers./

sezonas augļi

Fruit selection

seasonal fruits

Фрукты

сезонные фрукты

Ķīploku grauzdiņi 4.50

mellā maize ar saulespuķu sēklām, silta siera mērce

Garlic bread

rye bread with sunflower seeds, warm cheese sauce

Гренки с чесноком

из ржаного хлеба с семечками и теплым сырным соусом

*G,L

ZUPAS

SOUPS

СУПЫ

Jūras velšu zupa	9.00
<i>tīģergarneles, gliemenes, laša fileja, dārzeņi, garneļvēžu buljons</i>	
Seafood soup	
<i>tiger prawns, mussels, salmon, vegetables, prawns broth</i>	
Суп из морепродуктов	
<i>тигровые креветки, мидии, лосось, овощи, бульон из креветок</i>	
<i>*V,Z,L,G</i>	
Liellopa gaļas biezzupa	6.00
<i>dārzeņi, liellopu gaļas buljons, tomāti, skābs krējums</i>	
Beef goulash	
<i>vegetables, beef broth, tomatoes, sour cream</i>	
Суп гуляш из говядины	
<i>овощи, говяжий бульон, помидоры, сметана</i>	
<i>*L,Se</i>	
Ķirbju - ingvera biezzupa	5.00
<i>svaigais siers, citronu balzamiko krēms, ķirbju sēklas</i>	
Pumpkin - ginger cream soup	
<i>fresh cheese, lemon balsamic cream, pumpkin seeds</i>	
Крем-суп из тыквы и имбиря	
<i>свежий сыр, лимонный бальзам, сливки, семена тыквы</i>	
<i>*L</i>	

PASTAS

PASTA

ПАСТА

Jūras velšu pasta

9.00

tīģergarneles, gliemenes, kalmāru gredzeni, dārzeņi, Parmezāns, garneļu mērce

Sea food pasta

tiger prawns, mussels, squid rings, vegetables, parmesan, prawn sauce

Паста из морепродуктов

тигровые креветки, тидии, кольца кальмара, овощи, пармезан, соус из креветок

*V,G,Z,L,O

Pasta fusilli ar vistas fileju

8.00

dārzeņi, kokosriekstu piens, parmezāns, melno pupiņu mērce

Pasta fusilli with chicken fillet

vegetables, coconut milk, parmesan, black bean sauce

Паста фузилли с куриным филе

овощи, кокосовое молоко, пармезан, соус из черной фасоли

*G,O,S,L

VEĢĒTĀRIE

VEGETARIAN

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

- Krāsni cepts avokado** 9.00
karamelizēti sīpoli, kamambērs, pekanrieksti, saulē kaltēti tomāti, rukola
Oven baked avocado
caramelized onions, camaber, pecans, sun-dried tomatoes, rucola
Запеченный в духовке авокадо
карамелизированный лук, орехи пекан, камамбер, высушенные на солнце помидоры, рукола
*L,O,R
- Cukini spageti ar marinētu tofu / vegānisks /** 8.00
portabello sēnes, Indijas rieksti, kokospiens, karijs
Zucchini spaghetti with marinated tofu / *vegan /*
portabello mushrooms, cashew nuts, coconut milk, curry
Спагетти с цукини и маринованным тофу / *для веганов /*
грибы портабелло, орехи кешью, кокосовое молоко, карри
*R
- Edamame pupiņu siltie salāti** 6.00
zaļās lēcas, bulgurs, cukini, krāsni cepta paprika
Warm edamame bean salad
green lentils, bulgur, zucchini, roasted peppers
Тёплый салат из бобов эдамаме
зеленая чечевица, булгур, цукини, жареная паприка
*G,S

ZIVJU ĒDIENI

FISH DISHES

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Zandarta fileja 12.00

zaļās lēcas, bulgurs, edamame pupiņas, cukini, krāsni cepta paprika

Pike perch fillet

green lentils, bulgur, edamame beans, zucchini, roasted peppers

Филе судака

зеленая чечевица, булгур, бобы эдамаме, цукини, жареная паприка

**Z,G,S,L*

Amatas strauta forele 12.00

grilēti dārzeņi, fenheļa salāti, garneļu mērce

Trout from river Amata

grilled vegetables, fennel salad, shrimp sauce

Местная речная форель

овощи гриль, салат из фенхеля, креветочный соус

**V,Z,L*

Laša steiks 13.00

pastinaka-vasabi biezenis, tvaicēti dārzeņi, mīdiju mērce

Salmon steak

parsnip-wasabi puree, steamed vegetables, mussel sauce

Стейк из лосося

пюре из пастернака-васаби, тушеные овощи, соус с мидиями

**Z,L,G*

GAĻAS ĒDIENI

MEAT DISHES

МЯСНЫЕ БЛЮДА

- Liellopa steiks** / *kartupeļi, portobello sēnes, sarkanvīna mērce* / 20.00
Beef steak / *potatoes, portobello mushrooms, red wine sauce* /
Стейк из говядины / *картофель, грибы портобелло, соус из красного вина* /
*L, Se
- Pīles krūtiņa** / *batātes biezenis, cepti dārzeņi, ķiršu mērce* / 14.00
Duck breast / *sweet potato puree, grilled vegetables, cherry sauce* /
Утиная грудка / *пюре из сладкого картофеля, жареные овощи, вишневый соус* /
*L
- Liellopa gaļas burgers** / *frī kartupeļi, pikantā un siera mērce* / 11.00
Beef burger / *French fries, spicy and cheese sauce* /
Бургер из говядины / *картошка фри, острый и сырный соус* /
*G, O, L
- Kukurūzas cāļa krūtiņa** / *bulgurs, sparģeļi, ceptas paprikas mērce* / 12.00
Corn chicken breast / *bulgur, asparagus, fried paprika sauce* /
Кукурузная куриная грудка / *булгур, спаржа, соус из жареной паприки* /
*G, L
- Cūkgaļas fileja** / *kartupeļu-biešu biezenis, cukini, brūkleņu mērce* / 10.00
Pork fillet / *potato-beet purée, zucchini, lingonberry sauce* /
Филе свинины / *картофельно-свекольное пюре, цуккини, брусничный соус* /
*L
- Cūkgaļas ribiņas** / *pildīts kartupelis, burkānu salāti, pikantā mērce* / 10.00
Pork ribs / *stuffed potato, carrot salad, spicy sauce* /
Свинные ребрышки / *фаршированный картофель, салат из моркови, острый соус* /
*L

DESERTI

DESSERTS

СЛАДКОЕ

Tumšās šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu	5.50
Dark chocolate fondant with vanilla ice cream	
Фондант из темного шоколада с ванильным мороженым	
*G,O,L	
Pašu gatavotu saldējumu izlase	5.50
Homemade ice cream selection	
Выбор домашнего мороженого	
*O,L	
Krēms brulē ar ogām	5.00
Cream brulee with berries	
Крем брюле из облепихи с ягодами	
*O,L	
Marcipāna kūka ar ķiršu mērci	5.50
Marzipan cake with cherry sauce	
Марципановый торт с вишневым соусом	
*O,Zr,L,R	
Karamelizētas plānās pankūkas ar apelsīnu liķiera mērci	5.00
Caramelized pancakes with orange liqueur sauce	
Карамелизированные блинчики с апельсиновым ликерным соусом	
*G,O,L,R	