

*Gada laiki*  
R E S T O R Ā N S

*Ēdienkarte*  
*Menu*

*\* Informāciju par alergēniem jautāt viesmīlim*

*\* Svaigi ceptas maizes groziņš ar zaļumu sviestu 1.50 EUR*

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

*\* For information on allergens ask the waiter*

*\* Freshly baked bread basket with herb butter 1.50 EUR*

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

## Salāti / Salads / Салаты

***Salāti ar ceptām tīģergarnelēm, grilētu ananāsu, avokado, ķiršu tomātiem un citrusaugļu - čili mērci***

*Salad with fried tiger prawns, grilled pineapple, avocado, cherry tomatoes and citrus - chili sauce*  
*Салат с жареными тигровыми креветками, с жареным ананасом, авокадо, помидоры черри и соусом из цитрусов и чили*

**9.00 EUR**

***Romiešu lapas ar Cēzara mērci, ceptas tīģergarneles, ķiršu tomāti, Parmezāns un rudzu maizes grauzdiņi***

*Roman leaves with Caesar sauce, fried tiger prawns, cherry tomatoes, parmesan and rye bread toasts*  
*Римские листья с соусом Цезарь, жареные тигровые креветки, помидоры черри, пармезан и гренки из ржаного хлеба*

**9.00 EUR**

***Romiešu lapas ar Cēzara mērci, grilēta vistas fileja, ķiršu tomāti, Parmezāns un rudzu maizes grauzdiņi***

*Roman leaves with Caesar sauce, fried chicken breast, cherry tomatoes, parmesan and rye bread toasts*  
*Римские листья с соусом Цезарь, жареная куриная грудка, помидоры черри, пармезан и гренки из ржаного хлеба*

**7.00 EUR**

***Mocarellas siera salāti ar tomātiem, avokado, grauzdētiem zemesriekstiem un bazilika pesto***

*Mozzarella cheese salad with tomato, avocado, roasted peanuts and basil pesto*  
*Салат с сыром моцарелла, помидорами, авокадо, жареным арахисом и песто*

**5.50 EUR**

## Uzkodas / Starters / Закуски

### *Laša tartars ar paipalas olu, svaigsiera bazilika krēmu un grauzdētu sēklu maizi*

*Salmon tartare with quail egg, fresh cheese and basil cream and roasted seed bread*  
*Тартар из лосося с перепелиным яйцом, кремом из свежего сыра и базилика и с гренками из хлеба с семенами*

**7.50 EUR**

### *Kartupeļu pankūkas ar pašmāju mazzālīto lasi un skābo krējumu ar zaļumiem*

*Potato pancakes with homemade marinated salmon and sour cream with herbs*  
*Картофельные блинчики с лососем и сметаной с зеленью*

**7.50 EUR**

### *Vistas gaļas un gailēnu žuljēns ar grauzdētu pašceptu bageti*

*Chicken and chanterelle julienne with toasted homemade baguette*  
*Жульен из курицы и лисичек с домашним багетом*

**6.50 EUR**

### *Ķiploku grauzdiņi no mellās maizes ar saulespuķu sēklām un silto siera mērci*

*Garlic bread from rye bread with sunflower seeds and warm cheese sauce*  
*Гренки с чесноком из ржаного хлеба с семечками и теплым сырным соусом*

**4.00 EUR**

## Zupas / Soups / Супы

***Jūras velšu zupa (tīģergarneles, gliemenes, kalmāru gredzeni) ar dārzeņiem***

*Seafood soup with vegetables*

*Суп из морепродуктов с овощами*

**7.00 EUR**

***Liellopa gaļas gulašs ar skābo krējumu un kapātiem zaļumiem***

*Beef goulash with sour cream and chopped greens*

*Гуляш со сметаной и мелко нарезанной зеленью*

**5.00 EUR**

***Tomātu krēmzupa ar bazilika pesto un kviešu maizes grauzdiņiem***

*Tomato cream soup with basil pesto and wheat bread toasts*

*Томатный крем-суп с песто из базилика и гренками из пшеничного хлеба*

**4.50 EUR**

## Pastas / Pasta / Паста

***Pasta fusilli ar tīģergarnelēm, gliemenēm un kalmāru gredzeniem garneļu mērcē***

*Pasta fusilli with tiger prawns, mussels and squid rings in prawn sauce*

*Паста фузилли с тигровыми креветками, мидиями и кольцами кальмара в соусе из креветок*

**9.00 EUR**

***Pasta fusilli ar vistas fileju un dārzeņiem kokosriekstu piena mērcē***

*Pasta fusilli with chicken fillet and vegetables in coconut milk sauce*

*Паста фузилли с куриным филе и овощами в кокосовом молочном соусе*

**8.50 EUR**

## **Uzkodu plates / Snack selections / Тарелки закусок**

### ***Uzkodu plate / Snack selection / Тарелка закусок***

*/Prošuto šķiņķis, Fuet desa, Chorizo desa, saulē kaltēti tomāti, melnās olīvas, marinētas sēnes, sīpolu gredzeni, fritētas tīģergarneles, grissini/*

*/ Prosciutto, Fuet sausage, Chorizo sausage, sun-dried tomatoes, black olives, marinated mushrooms, onion rings, deep-fried prawns, grissini /*

*/ Прошутто ветчина, колбаса Fuet и чоризо, высушенные на солнце помидоры, маслины, маринованные грибы, луковые кольца, жареные во фритюре креветки, гриссини /*

**EUR 9.00 /2 pers./**

**EUR 14.00 /4 pers./**

### ***Siera plate / Cheese plate / Сырная тарелка***

*/Dor Blue, Brie, Emmental, kūpinātais siers Scamorza, citrusaugļu džems, vīnogas, grissini ar timiānu, rieksti, kaltētas ogas/*

*/ Dor Blue, Brie, Emmental, smoked cheese Scamorza, citrus jam, grapes, grissini with thyme, nuts, dried berries /*

*/ Дор Блю, Бри, Эмменталь, копченый сыр Scamorza, цитрусовый джем, виноград, гриссини с тимьяном, орехи, сушеные ягоды /*

**EUR 8.00 /2 pers./**

**EUR 12.00 /4 pers./**

### ***Augļu plate / Fruit selection / Фрукты***

*/ Sezonas augļi, seasonal fruits, сезонные фрукты /*

**EUR 8.00 /2 pers./**

**EUR 12.00 /4 pers./**

## Zivju ēdieni / Fish dishes / Рыбные блюда

### *Zandarta fileja ar sviestā apceptiem dārzeņiem, kartupeļu sacerpumu un bazilika saldkrējuma mērci*

*Pike-perch fillet with butter fried vegetables, potato gratin and creamy basil sauce*  
*Филе судака с овощами обжареными в масле, картофельным гратеном и сливочным соусом из базилика*

**14.00 EUR**

### *Grilpannā cepta Amatas strauta forele ar apceptiem dārzeņiem un garneļu saldkrējuma mērci*

*Grilled trout from river Amata with roasted vegetables and shrimp cream sauce*  
*Жареная местная ручьевая форель с жареными овощами с соусом из креветок*

**11.00 EUR**

## Veģetārie / Vegetarian / Вегетарианские

### *Krāsni ceptas avokado pusītes ar saulē kaltētiem tomātiem, gailenēm un Mocarellas sieru*

*Oven baked avocado halves with sun-dried tomatoes, chanterelles and Mozzarella cheese*  
*Авокадо, запеченный в духовке с высушенными на солнце помидорами, лисичками и сыром моцарелла*

**8.00 EUR**

### *Kartupeļu pankūkas ar svaigu dārzeņu salātiem un skābo krējumu ar zaļumiem*

*Potato pancakes with fresh vegetable salads and sour cream with herbs*  
*Картофельные блинчики с салатом из свежих овощей и сметаной с зеленью*

**6.50 EUR**

## **Gaļas ēdieni / Meat dishes / Мясные блюда**

### ***Grilpannā cepts liellopa steiks ar krāsni ceptu ķiploku, grilētiem dārzeņiem un Café de Paris mērci***

*Grilled beef steak with baked garlic, grilled vegetables and Café de Paris sauce*  
*Стейк из говядины с запеченным чесноком, с овощами на гриле и соусом Café de Paris*

**20.00 EUR**

### ***Piena teļa karbonāde, cepti rozmarīna kartupelīši, ābolu - sīpolu čatnijs un sarkanvīna mērce***

*Milk veal chop, roasted rosemary potatoes, apple - onion chutney and red wine sauce*  
*Карбонад из телятины, картошкой с розмарином, чатни из яблок и лука с соусом из  
красного вина*

**17.00 EUR**

### ***Cāļa krūtiņa medus - sinepju glazūrā ar pērļu kuskusu, mango - piparmētras krēmu un kūpināta siera mērci***

*Chicken breast in honey - mustard glaze with pearl couscous, mango - mint cream  
and smoked cheese sauce*  
*Куриная грудка в медово-горчицной глазури с жемчужным кускусом, манго - мятным кремом  
и соусом из копченого сыра*

**9.00 EUR**

### ***Cūkgaļas fileja Velingtona gaumē ar grilētiem dārzeņiem, ābolu biešu biezeni un Demi Glaze brūkleņu mērci***

*Pork fillet in Wellington style with grilled vegetables, apple beet puree and Demi Glaze lingonberry  
sauce*

*Свиное филе в стиле Веллингтона с овощами на гриле, пюре из яблок и свеклы  
с брусничным соусом*

**9.00 EUR**

### ***Lēni gatavota cūkgaļas krūtiņa ar kartupeļu biezeni, karamelizētiem sīpoliem un dzērveņu rozmarīna mērci***

*Slowly cooked pork breast with mashed potatoes, caramelized onions and cranberry rosemary sauce*  
*Медленно приготовленная свиная грудка с картофельным пюре, карамелизированным  
луком и соусом из клюквы и розмарина*

**8.50 EUR**

## **Saldais ēdiens / Desserts / Сладкое**

***Tumšās šokolādes fondants ar pašu gatavotu smiltsērķšķu saldējumu***

*Dark chocolate fondant with homemade sea buckthorn ice cream*

*Фондант из темного шоколада с домашним мороженым из облепихи*

**5.50 EUR**

***Ceptā siera kūka ar āboliem un bumbieriem, karameli un apelsīnu gēlu***

*Baked cheesecake with apples and pears, caramel and orange gel*

*Чизкейк с яблоками и грушами, карамелью и апельсиновым гелем*

**5.00 EUR**

***Brulē krēms ar svaigām ogām un aveņu mērci***

*Cream brulee with fresh berries and raspberry sauce*

*Крем-брюле со свежими ягодами и малиновым соусом*

**4.50 EUR**