

*Gada laiki*  
R E S T O R Ā N S

# 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, S–soja, R–rieksti, L–laktoze, S –selerija, G–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, S-soya, R-nuts, L-lactose, Se-celery, G-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

---

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

**Ķiploku 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

---

<b>Jūras velšu zupa</b>	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>	
*V,Z,L,G	
<b>Liellopa gaļas biezzupa</b>	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>	
*L,Se	
<b>Tomātu krēmzupa</b>	5.00
<i>bazilika pesto, grauzdēta bagete</i>	
Tomato cream soup	
<i>basil pesto, toasted baguette</i>	
Томатный крем-суп	
<i>песто из базилика, запеченный багет</i>	
*G,Se	

# PASTAS

PASTA

ПАСТА

---

**Pasta fusilli ar tīgērgarnelēm** 9.00

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

Pasta fusilli with tiger prawns

*mussels, squid rings, vegetables, parmesan, prawn sauce*

Паста фузилли с тигровыми креветками

*тидияи, кольцаи кальмара, овоци, пармезан, соусе из креветок*

\*V,G,Z,L,G,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

*овоци, кокосовое молоко, пармезан, соус из черной фасоли*

\*G,O,S,L

# VEĢĒTĀRIE

## VEGETARIAN

### ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

---

#### **Krāsni cepts avokado**

9.00

*saulē kaltēti tomāti, gailenes, Mocarellas siers, bazilika pesto*

#### **Oven baked avocado**

*sun-dried tomatoes, chanterelles, Mozzarella cheese, basil pesto*

#### **Запеченный в духовке авокадо**

*высушенные на солнце помидоры, лисички, сыр моцарелла, песто из базилика*

\*L

#### **Kvinoja ar dārzeniem un pak čoi kāpostu**

8.00

*pašmāju gatavots humuss*

#### **Quinoa with vegetables and pak choi cabbage**

*homemade humus*

#### **Киноа с овощами и пак чой капустой 8.00**

*домашний гумус*

\*L

# ZIVJU ĒDIENI

## FISH DISHES

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

---

**Zandarta fileja** 12.00

*biešu sulā noturētas pērļu grūbas, apcepti dārzeņi, šalotes sīpolu vinegreta mērce*

Pike perch fillet

*pearl barley, roasted vegetables, shallot vinaigrette sauce*

Филе судака

*перловка, жареные овощи, соус винегрет с луком-шалот*

\*G,Z,L

**Amatas strauta forele** 12.00

*apcepti dārzeņi, garneļu saldkrējuma mērce*

Trout from river Amata

*roasted vegetables, shrimp cream sauce*

Местная ручьевая форель

*жареные овощи, креветочный соус*

\*V,Z,L

**Laša steiks** 12.00

*grilēti dārzeņi, ķiploku – zaļumi mērce*

Salmon steak

*grilled vegetables, garlic - greens sauce*

Стейк из лосося

*овощи на гриле, соус из чеснока и зелени*

\*L

# GAĻAS ĒDIENI

## MEAT DISHES

### МЯСНЫЕ БЛЮДА

---

<b>Grilpannā cepts striploin liellopa steiks</b>	20.00
<i>garšaugu mini kartupeliši, dzērveņu čatnijs, pākšu pupiņas, trīs piparu mērce</i>	
Grilled striploin beef steak	
<i>herb mini potatoes, cranberry chutney, beans, three pepper sauce</i>	
Стейк из говядины на гриле	
<i>мини картошка с зеленью, клюквенный чатни, фасоль, соус из трех видов перца</i>	
*S,L	
<b>Pīles krūtiņa</b>	14.00
<i>batātes biezenis, vītinais tomāts, ķiršu mērce</i>	
Duck breast	
<i>sweet potato puree, dried tomato, cherry sauce</i>	
Утиная грудка	
<i>пюре из сладкого картофеля, вяленый помидор, вишневый соус</i>	
*L	
<b>Liellopa gaļas burgers</b>	11.00
<i>brioš maize, kartupeļi frī, pašgatavota majonēze</i>	
Beef burger	
<i>brioche bread, french fries, homemade mayonnaise</i>	
Бургер из говядины	
<i>хлеб бриош, картошка фри, домашний майонез</i>	
*G,O,L	
<b>Cāla krūtiņa</b>	11.00
<i>koīnoja ar dārzeņiem, cepti dārzeņi, kūpinātā siera mērce</i>	
Chicken breast	
<i>quinoa with vegetables, fried vegetables, smoked cheese sauce</i>	
Куриная грудка	
<i>киноа с овощами, жареные овощи, соус из копченого сыра</i>	
*L	
<b>Lēni gatavota cūkgaļas krūtiņa</b>	10.00
<i>kartupeļu biezenis, sīpolu kraukšķis, aveņu sīpoli, pašgatavota bārbekjū mērce</i>	
Slowly cooked pork breast	
<i>mashed potatoes, onion crisp, raspberry onions, self-made barbecue sauce</i>	
Медленно приготовленная свиная грудинка	
<i>картофельный пюре, хрустящий лук, малиновый лук, домашний соус барбекю</i>	
*G,L	

# DESERTI

## DESSERTS

## СЛАДКОЕ

---

<b>Tumšās šokolādes fondants</b>	5.50
<i>pašu gatavots ureņu saldējumu, ogas</i>	
<b>Dark chocolate fondant</b>	
<i>homemade black currant ice cream, berries</i>	
<b>Фондант из темного шоколада</b>	
<i>домашний мороженый из черной смородины, ягоды</i>	
<i>*G,O,L</i>	
<b>Pašu gatavotu saldējumu izlase</b>	5.50
<i>vaniļas, rabarberu-zemeņu, kokosriekstu – ananāsu, svaigas ogas</i>	
<b>Homemade ice cream selection</b>	
<i>vanilla, rhubarb-strawberry, coconut – pineapple, fresh berries</i>	
<b>Выбор домашнего мороженого</b>	
<i>ванильное, ревень-клубника, кокос – ананас, свежие ягоды</i>	
<i>*L</i>	
<b>Brulē krēms</b>	5.00
<i>svaigas ogas, aveņu tērce</i>	
<b>Cream brulee</b>	
<i>fresh berries, raspberry sauce</i>	
<b>Крем-брюле</b>	
<i>свежие ягоды, малиновый соус</i>	
<i>*O,L</i>	
<b>Zemeņu – mango musa kūka</b>	5.00
<i>ogu mērce</i>	
<b>Strawberry – mango cake</b>	
<i>berry sauce</i>	
<b>Клубнично-манговый муссовый пирог</b>	
<i>ягодный соус</i>	