

*Gada laiki*  
RESTORĀNS

*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**

***Salāti ar ķiplokos marinētām siera bumbām, marinētām arceptām bietēm, valriekstiem un aveņu mērci***

*Salad with garlic marinated fresh cheese balls, fried marinated beets, walnuts and raspberry sauce*  
*Салат с в чесноке маринованными шариками свежего сыра, жареной маринованной свеклой, грецкими орехами и малиновым соусом*

**5.00 EUR**

## Uzkodas / Starters / Закуски

### ***Tīgērgarneļu balotīnes ar avokado krēmu un apelsīnu sviesta mērci***

*Tiger prawns with avocado cream and orange butter sauce*

*Тигровые креветки с кремом авокадо и соусом из апельсина и масла*

**9.00 EUR**

### ***Liellopa gaļas tartars ar paipalas olu un rudzu maizes tostiem***

*Beef tartare with quail egg and rye bread toasts*

*Тартар из говядины с перепелиным яйцом и гренками из ржаного хлеба*

**12.00 EUR**

### ***Laša tartars ar paipalas olu, svaigsiera bazilika krēmu un sīpolu bagetes grauzdīņiem***

*Salmon tartare with quail egg, fresh cheese and basil cream and onion baguette croutons*

*Тартар из лосося с перепелиным яйцом, кремом из свежего сыра и базилика и с гренками из белого хлеба*

**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 grauzdīņi 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 gratin и сливочным соусом из базилика

**14.00 EUR**

### *Papagaiļziivs fileja ar gaileņu arančīnī, biešu mandeļu biezeni un zivju buljona – burkānu putām*

*Parrot fish fillet with chanterelle Aranchini, beet almond puree and fish broth - carrot foam*  
Филе рыбы попугай с аранчини из лисичек, с пюре из свеклы и миндалем и пеной из рыбного бульона и моркови

**12.00 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**

### *Gaileņu arančīnī ar tomātu – kokosriekstu piena mērci*

*Chanterelle aranchini with tomato - coconut milk sauce*  
Аранчини из лисичек с томатным - кокосовым соусом

**6.50 EUR**

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

***Grilpannā cepts liellopa steiks ar krāsni ceptu ķiploku,  
grilētiem dārzeņiem un Cafe 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**

***Pīles krūtiņa, lēcas ar dārzeņiem, ķiršu mērce, aprikožu - bumbieru biezenis***

*Duck breast, lentils with vegetables, cherry sauce, apricot - pear puree  
Утиная грудка, чечевица с овощами, вишневый соус, абрикосово - грушевое пюре*

**13.00 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-горчичной глазури с жемчужным кускусом, манго - мятным кремом  
и соусом из копченого сыра*

**9.00 EUR**

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

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

*Свиное филе в стиле Веллингтона с маринованными овощами, пюре из яблок и свеклы с  
соусом Демид-Глаз*

**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**

### ***Plānās pankūkas ar apelsīnu mērci un pašu gatavotu vaniļas saldējumu***

*Pancakes with orange sauce and homemade vanilla ice cream*

*Блинчики с апельсиновым соусом и домашним ванильным мороженым*

**5.50 EUR**

### ***Tumšās šokolādes fondants ar pašu gatavotu vaniļas saldējumu***

*Dark chocolate fondant with homemade vanilla ice cream*

*Фондант из темного шоколада с домашним ванильным мороженым*

**5.50 EUR**

### ***Rikotas siera kūka, mango un čia sēklu želeja, šokolādes – sviesta kraukšķis***

*Ricotta cheese cake, mango and chia seed jelly, chocolate - butter crisp*

*Торт из сыра Рикотта, желе из манго и семян чиа, шоколадно-масляный хруст*

**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**

### ***Pašu gatavots mājas saldējums ar ogām***

*Homemade ice cream with berries*

*Домашнее мороженое с ягодами*

**4.50 EUR**