

*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 pieskaitīta 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

---

### **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

### **Salāti ar citrusaugļu mērci**

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

*Ar vītinātu 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

# UZKODAS

## STARTERS

## ЗАКУСКИ

---

<b>Liellopa gaļas karpačo</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 тапенадой и рукколой</i>	
<b>Tīgērgarneles 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>	
<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>	
<b>Mocarellas siers</b>	7.50
<i>krāsainie tomāti, olīvu tapenāde, rukola, bazilika pesto</i>	
<b>Mocarella cheese</b>	
<i>colored tomatoes, olive tapenade, rucola, basil pesto</i>	
<i>Сыр Моцарелла с цветными помидорами, оливковой тапенадой, рукколой и песто из базилика</i>	

# ZUPAS

## SOUPS

## СУПЫ

---

<b>Jūras velšu zupa</b>	9.00
<i>tīģergarneles, gliemenes, laša fileja, dārzeņi, garneļvēžu buljons</i>	
<b>Seafood soup</b>	
<i>tiger prawns, mussels, salmon, vegetables, prawns broth</i>	
<b>Суп из морепродуктов</b>	
<i>тигровые креветки, мидии, лосось, овощи, бульон из креветок</i>	
<b>Liellopa gaļas biezzupa</b>	6.00
<i>dārzeņi, liellopu gaļas buljons, tomāti, skābs krējums</i>	
<b>Beef goulash</b>	
<i>vegetables, beef broth, tomatoes, sour cream</i>	
<b>Суп гуляш из говядины</b>	
<i>овощи, говяжий бульон, помидоры, сметана</i>	
<b>Tomātu krēmzupa</b>	5.00
<i>bazilika pesto, grauzdēta bagete</i>	
<b>Tomato cream soup</b>	
<i>basil pesto, toasted baguette</i>	
<b>Томатный крем-суп</b>	
<i>песто из базилика, запеченный багет</i>	

# Pastas

Pasta

Паста

---

**Pasta fusilli ar tīģergarnelēm** 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*

**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*

# Veģetārie

## 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*

**Meža sēņu risotto** 8.00

*parmezāna siers, spināti, čimičuri mērce*

**Forest mushroom risotto**

*Parmesan cheese, spinach, chimichuri sauce*

**Ризотто с лесными грибами**

*сыр пармезан, шпинат, соус чимичури*

# 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*

**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*

# Zivju ēdieni

## Fish dishes

## Рыбные блюда

---

<b>Pikšas fileja</b> <i>dārzeņu šifonāde, čimičuri mērce</i> <b>Haddock fillet</b> <i>vegetable chiffon, chimichuri sauce</i> <b>Филе пикши</b> <i>овощи, соус чимичурри</i>	12.00
<b>Amatas strauta forele</b> <i>apcepti dārzeņi, garneļu saldkrējuma mērce</i> <b>Trout from river Amata</b> <i>roasted vegetables, shrimp cream sauce</i> <b>Местная ручьевая форель</b> <i>жареные овощи, креветочный соус</i>	12.00



# Gaļas ēdieni

## Meat dishes

## Мясные блюда

---

**Grilpannā cepts striploin liellopa steiks** 20.00

*garšaugu mini kartupeļi, dzērveņu čatnijs, haricot pupiņas, trīs piparu mērce*

**Grilled striploin beef steak**

*herb mini potatoes, cranberry chutney, harricot beans, three pepper sauce*

**Стейк из говядины на гриле**

*мини картошка с зеленью, клюквенный чатни, фасоль, соус из трех видов перца*

**Pīles krūtiņa** 13.00

*batātes biezenis, vītināts tomāts, ķiršu mērce*

**Duck breast**

*sweet potato puree, dried tomato, cherry sauce*

**Утиная грудка**

*пюре из сладкого картофеля, вяленый помидор, вишневый соус*

**Liellopa gaļas burgers** 11.00

*brioš maize, kartupeļi frī, pašgatavota majonēze*

**Beef burger**

*brioche bread, french fries, homemade mayonnaise*

**Бургер из говядины**

*хлеб бриош, картошка фри, домашний майонез*

**Cāļa krūtiņa** 11.00

*sēņu risotto, vītināts tomāts, kūpinātā siera mērce*

**Chicken breast**

*mushroom risotto, dried tomato, smoked cheese sauce*

**Куриная грудка**

*грибной ризотто, вяленый помидор, соус из копченого сыра*

**Lēni gatavota cūkgaļas krūtiņa** 10.00

*kartupeļu biezenis, sīpolu kraukšķis, aveņu sīpoli, pašgatavota bārbekjū mērce*

**Slowly cooked pork breast**

*mashed potatoes, onion crisp, raspberry onions, self-made barbecue sauce*

**Медленно приготовленная свиная грудинка**

*картофельный пюре, хрустящий лук, малиновый лук, домашний соус барбекю*

# Saldais ēdiens

## Desserts

## Сладкое

---

<b>Tumšās šokolādes fondants</b> <i>pašu gatavots upeņu saldējumi, 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>	5.50
<b>Pašu gatavotu saldējumu izlase</b> <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>	5.50
<b>Brulē krēms</b> <i>svaigas ogas, aveņu mērce</i> <b>Cream brulee</b> <i>fresh berries, raspberry sauce</i> <b>Крем-брюле</b> <i>свежие ягоды, малиновый соус</i>	5.00