

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 kviešu maizes grauzdiņš

Roman leaves with Caesar sauce, fried tiger prawns, cherry tomatoes, parmesan and wheat bread toast

Римские листья с соусом Цезарь, жареные тигровые креветки, помидоры черри, пармезан и тост из пшеничного хлеба

9.00 EUR

Romiešu lapas ar Cēzara mērci, grilēta vistas fileja, ķiršu tomāti, Parmezāns un kviešu maizes grauzdiņš

Roman leaves with Caesar sauce, fried chicken breast, cherry tomatoes, parmesan and wheat bread toast

Римские листья с соусом Цезарь, жареная куриная грудка, помидоры черри, пармезан и тост из пшеничного хлеба

7.00 EUR

Burratas siers ar krāsainajiem tomātiem, rukolu un bazilika pesto

Burrata cheese with colored tomatoes, ricola and basil pesto

Сыр буррата с цветными помидорами, рукколой и песто из базилика

8.50 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 gailēņu 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, laša fileja) 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

Pikšas fileja ar dārzeņu šifonādi, vītinātu tomātu un čimičuri mērci

Haddock fillet with vegetable chiffon, dried tomato and chimichuri sauce

Филе пикши с овощами, вяленным помидором и соусом чимичурри

12.00 EUR

Grilpannā cepta Amatas straute forele ar apceptiem dāržeņiem 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

12.00 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

8.50 EUR

Meža sēņu risotto ar Parmezāna sieru, spinātiem un čimičuri mērci

Forest mushroom risotto with Parmesan cheese, spinach and chimichuri sauce

Ризотто с лесными грибами с сыром пармезан, шпинатом и соусом чимичури

8.50 EUR

**Pie visiem gaļas un zivju pamatēdieniem tiek pasniegti dārzeņu salāti ar citrusaugļu mērci*

** At all meat and fish main courses are served vegetable salad with citrus dressing*

** На все мясные и рыбные основные блюда подаются овощной салат с цитрусовой заправкой*

Gaļas ēdieni / Meat dishes / Мясные блюда

Grilpannā cepts striploin liellopa steiks ar garšaugu mini kartupelīšiem, dzērveņu čatniju un trīs piparu mērci

Grilled striploin beef steak with herb mini potatoes, cranberry chutney and three pepper sauce
Стейк из говядины на гриле с мини картошкой с зеленью, с клюквенным чатни и соусом из трех видов перца

20.00 EUR

Pīles krūtiņa ar batātes biezeni, vītinātu tomātu un ķiršu mērci

Duck breast with sweet potato puree, dried tomato and cherry sauce
Утиная грудка с пюре из сладкого картофеля, вялым помидором и вишневым соусом

12.00 EUR

Liellopa gaļas burgers ar brioš maizi, kartupeļiem frī un pašgatavotu majonēzi

Beef burger with brioche bread, french fries and homemade mayonnaise
Бургер из говядины с хлебом бриош, картошкой фри и домашним майонезом

11.00 EUR

Cāļa krūtiņa ar sēņu risotto, vītinātu tomātu un siera spinātu mērci

Chicken breast with mushroom risotto, dried tomato and cheese spinach sauce
Куриная грудка с грибным ризотто, вялым помидором и с соусом из сыра и шпината

10.00 EUR

Lēni gatavota cūkgaļas krūtiņa ar kartupeļu biezeni, sīpolu kraukšķiem un pašgatavotu bārbekjū mērci

Slowly cooked pork breast with mashed potatoes, onion crisp and self-made barbecue sauce
Медленно приготовленная свиная грудка с картофельным пюре, с хрустящим луком и домашним соусом барбекю

9.00 EUR

*Pie visiem gaļas un zivju pamatēdieniem tiek pasniegti dārzeņu salāti ar citrusaugļu mērci

* At all meat and fish main courses are served vegetable salad with citrus dressing

* На все мясные и рыбные основные блюда подаются овощной салат с цитрусовой заправкой

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

Pašu gatavotu saldējumu izlase /vaniļas, rabarberu-zemeņu, kokosriekstu - ananāsu/ ar svaigām ogām

Homemade ice cream selection /vanilla, rhubarb-strawberry, coconut - pineapple/ with fresh berries

Выбор домашнего мороженого /ванильное, ревень-клубника, кокос - ананас/ со свежими ягодами

5.50 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

5.00 EUR