

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, *Zr zemesrieksti, *S Soja, *L laktoze, *R rieksti,

*Se selerija, *Si sinepes, *Sz sezama sēklas, *Sf sulfīti, *Gl 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, *Zr peanuts, *S soya, *L lactose, *R nuts,

*Se celery, *Si mustard, *Sz sesame, *Sf sulphites, *Gl molluscs

SALĀTI

SALADS

САЛАТЫ

Cēzara salāti

ķiršu tomāti, Parmezāns, kviešu maizes grauzdiņš

Ar vistas fileju

8.00

Ar tīģergarnelēm

9.00

Roman leaves with Caesar sauce

cherry tomatoes, parmesan, wheat bread toast

With chicken

8.00

With tiger prawns

9.00

Салат Цезарь

помидоры черри, пармезан, тост из пшеничного хлеба

С куриным филе

8.00

С тигровыми креветками

9.00

*G,V,Z,O,L

Kūpināta Nīlas asara salāti

paipalu olas, olīvas, saulē kaltēti tomāti, jogurta-citrusu mērce

9.00

Smoked Nile perch salad

quail eggs, olives, sun dried tomatoes, yogurt-citrus sauce

Салат с копченым окунем с реки Нилл

перепелиные яйца, оливки, на солнце высушенные помидоры, йогурто-цитрусовый соус

*O,Z,L,Si

Fritēta kamambēra siera salāti

rukola, saulē kaltēti tomāti, grauzdētas sēklas, dzērveņu čatnijs

8.00

Fried camembert salad

rucola, sun dried tomatoes, roasted seeds, cranberry chutney

Салат с жареным сыром камамбер

руккола, на солнце высушенные помидоры, обжаренные семена, клюквенный чатне

*G,O,L

Salāti ar lēni gatavotu cūkgaļu

marinētas sēnes, karamelizēti sīpoli, jogurta-sinepju mērce

9.00

Slow cooked pork salad

marinated mushrooms, caramelized onions, yogurt mustard sauce

Салат с медленно приготовленной свиной

Маринованные грибы, карамелизированный лук, йогурто-горчичный соус

*L,Si

UZKODAS

STARTERS

ЗАКУСКИ

- Liellopa gaļas karpāčo** 10.00
rukolas pesto, parmezāna siers, marinētas sēnes, rukola, kraukšķīgi sīpoli
Beef carpaccio
arugula pesto, Parmesan cheese, marinated mushrooms, arugula, crispy onions
Карпаччо из говядины
Пеесто из рукколы, сыр пармезан, маринованные грибы, листья рукколы, Лук с хрустящей корочкой
*L
- Tīgērgarneles ceptas garšaugu sviestā** 10.00
mango čatnijs, karamelizēti sīpoli, kaperi, laima mērce, bagete
Tiger prawns fried in herb butter
mango chutney, caramelized onions, capers, lime sauce, baguette
Тигровые креветки жареные в масле
Чатне из манго, карамелизированный лук, каперсы, сок лайма, багет
*G,V,L
- Laša tartars** 8.50
paipalas ola, svaigsiera krēms, bazilika pesto, grauzdēta bagete
Salmon tartar
quail egg, fresh cheese cream, basil pesto, roasted baguette
Тартар из лосося
перепелиное яйцо, крем из свежего сыра, песто из базилика, багет
*G,O,Z,L
- Kartupeļu pankūkas ar dillēs noturētu lasi** 8.00
skābs krējums, dzērveņu čatnijs, marinēti sīpoli
Potato pancakes with dill marinated salmon
sour cream, cranberry chutney, marinated onions
Картофельные блинчики с лососем выдержанном в укропе
Сметана, клюквенный чатне, маринованный лук
*O,Z,L
- BBQ vistas spārniņi** 8.50
burkāns, selerija, saldskābā mērce, gurķu-sinepju mērce
BBQ chicken wings
carrot, celery, sweet and sour sauce, mustard pickle sauce
BBQ куриные крылышки
морковь, сельдерей, кисло-сладкий соус, огуречно-горчичный соус
*G,L,Si,Se

UZKODAS

STARTERS

ЗАКУСКИ

Uzkodu plate	12.00 /2 pers./ 20.00 /4 pers./
Siers Ruscello, Provolone, Brie, prošuto, fueta, vistas giross, olīvas, sīpolu gredzeni, dārzeņu pavasara rullīši, krekeri, sālīti zemesrieksti, citrusaugļu džems	
Antipasti	
Cheese Ruscello, Provolone, Brie. Prosciutto, fuet, chicken gyros, olives, onion rings, vegetable spring rolls, crackers, salted peanuts, citrus jam	
Тарелка закусок	
Сыр Ruscello, Provolone, Brie,прошутто, фуэт, копченая курица, оливки, луковые кольца, овощные спринг-роллы, крекеры,соленый арахис, цитрусовое варенье	
*G,V,L,O,Zr	
Fritētu uz kodu plate	10.00 /2 pers./ 17.00 /4 pers./
Tortiljas čipsi, sīpolu gredzeni, panētas fritētas tīģergarneles, siera uz koda, BBQ spārniņi, dārzeņu pavasara rullīši, saldskābā mērce, gurķu-sinepju mērce	
Fried snack plate	
Tortillas, onion rings, pan-fried tiger shrimps, cheese snack, BBQ wings, vegetable spring rolls, sweet and sour sauce, mustard pickle sauce	
Тарелка с закусками во фритюре	
Чипсы тортильи, луковые кольца, жареные тигровые креветки в панировке, сырная закуска, крылышки BBQ, овощные спринг-роллы, кисло-сладкий соус, огуречно-горчичный соус	
*V,O,G,Si,L	
Ķīploku grauzdiņi	4.50
mellā maize ar saulespuķu sēklām, gurķu-sinepju mērce	
Garlic bread	
rye bread with sunflower seeds, mustard pickle sauce	
Гренки с чесноком	
из ржаного хлеба с семечками и огуречно-горчичный соус	
*G,L	

ZUPAS

SOUPS

СУПЫ

Kokosriekstu piena zupa ar jūras velvēm	9.00
zivju buljons, kokospiens, garneles, mīdijas, šampinjoni, ingvers	
Coconut milk soup with seafood	
fish broth, coconut milk, shrimp, mussels, mushrooms, ginger	
Кокосовый молочный суп с морепродуктами	
рыбный бульон, кокосовое молоко, креветки, мидии, грибы, имбирь	
*V,Z,L,G	
Liellopa gaļas biezzupa	7.00
dārzeņi, liellopu gaļas buljons, tomāti, skābs krējums	
Beef goulash	
vegetables, beef broth, tomatoes, sour cream	
Суп гуляш из говядины	
овощи, говяжий бульон, помидоры, сметана	
*L,Se	
Tomātu un paprikas krēmzupa	6.00
balzamiko krēms, bazilika pesto, grauzdēta bagete	
Tomato and paprika cream soup	
creme balsamico, basil pesto, baguette	
Крем-суп из помидоров и паприки	
крем бальзамик , песто из базилика, жареный багет	
*G	

PASTAS

PASTA

ПАСТА

Jūras velšu pasta	12.00
tīģergarneles, gliemenes, kalmāru gredzeni, dārzeni, Parmezāns, kokospiens, citronzāles un ingvera mērce	
Sea food pasta	
tiger prawns, mussels, squid rings, vegetables, parmesan, coconut milk, lemongrass and ginger sauce	
Паста из морепродуктов	
тигровые креветки, тидии, кольца кальмара, овощи, пармезан, кокосовое молоко, лимонно-имбирный соус	
*V,G,Z,L,O	
Pasta ar vistas fileju	10.00
dārzeni, kokosriekstu piens, parmezāns, melno pupiņu mērce	
Pasta with chicken fillet	
vegetables, coconut milk, parmesan, black bean sauce	
Паста с куриным филе	
овощи, кокосовое молоко, пармезан, соус из черной фасоли	
*G,O,S,L	

VEGETĀRIE

VEGETARIAN

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

Krāsni cepts avokado 9.00

karamelizēti sīpoli, kamambērs, pekanrieksti, saulē kaltēti tomāti, rukola

Oven baked avocado

caramelized onions, camaber, pecans, sun-dried tomatoes, rucola

Запеченный в духовке авокадо

карамелизированный лук, орехи пекан, камамбер,

высушенные на солнце помидоры, рукола

*L,O,R

Edamame pupiņu siltie salāti 7.00

zaļās lēcas, bulgurs, cukini, krāsni cepta parika

Warm edamame bean salad

green lentils, bulgur, zucchini, roasted peppers

Тёплый салат из бобов эдамаме

зеленая чечевица, булгур, цукини, жареная паприка

*G,S,Zr

ZIVJU ĒDIENI

FISH DISHES

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Zandarta fileja	14.00
zaļās lēcas, bulgurs, edamame pupiņas, cukini, krāsni cepta paprika, baltvīna-kaperu mērce	
Pike perch fillet	
green lentils, bulgur, edamame beans, zucchini, roasted peppers, white wine and caper butter sauce	
Филе судака	
зеленая чечевица, булгур, бобы эдамаме, цукини, жареная паприка	
*Z,G,S,L	
Latvijas strauta forele	13.00
grilēti dārzeņi, fenheļa salāti, jogurta-citrusu mērce	
Latvian creek trout	
grilled vegetables, fennel salad, yogurt-citrus sauce	
Местная речная форель	
овощи гриль, салат из фенхеля, йогурто-цитрусовый соус	
*V,Z,L	
Laša steiks	15.00
pastinaka-vasabi biezenis, tvaicēti dārzeņi, mīdiju mērce	
Salmon steak	
parsnip-wasabi puree, steamed vegetables, mussel sauce	
Стейк из лосося	
пюре из пастернака-васаби, тушеные овощи, соус с мидиями	
*Z,L,G	

GAĻAS ĒDIENI

MEAT DISHES

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Liellopa steiks / kartupeļi, sēnes, sarkanvīna mērce / Beef steak / potatoes, mushrooms, red wine sauce / Стейк из говядины / картофель, грибы, соус из красного вина / *L, Se	22.00
Pīles krūtiņa / batātes biezenis, cepti dārzeņi, ķiršu mērce / Duck breast / sweet potato puree, grilled vegetables, cherry sauce / Утиная грудка / пюре из сладкого картофеля, жареные овощи, вишневый соус / *L	16.00
Liellopa gaļas burgers / frī kartupeļi, pikantā un siera mērce / Beef burger / French fries, spicy and cheese sauce / Бургер из говядины / картошка фри, острый и сырный соус / *G,O,L	12.00
Kukurūzas cāļa krūtiņa / bulgurs, spargēļi, ceptas paprikas mērce / Corn chicken breast / bulgur, asparagus, fried paprika sauce / Кукурузная куриная грудка / булгур, спаржа, соус из жареной паприки / *G,L	14.00
Cūkgaļas fileja / kartupeļu-biešu biezenis, cukini, brūkleņu mērce / Pork fillet / potato-beet purée, zucchini, lingonberry sauce / Филе свинины / картофельно-свекольное пюре, цуккини, брусничный соус / *L	12.00

DESERTI

DESSERTS

СЛАДКОЕ

Tumšās šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu	6.00
Dark chocolate fondant with vanilla ice cream	
Фондант из темного шоколада с ванильным мороженым	
*G,O,L	
Pašu gatavotu saldējumu izlase	6.00
Homemade ice cream selection	
Ассорти домашнего мороженого	
*O,L	
Krēms brulē ar ogām	5.50
Cream brulee with berries	
Крем брюле из облепихи с ягодами	
*O,L	
Marcipāna kūka ar ķiršu mērci	6.00
Marzipan cake with cherry sauce	
Марципановый торт с вишневым соусом	
*O,Zr,L,R	
Karamelizētas plānās pankūkas ar apelsīnu liķiera mērci	5.50
Caramelized pancakes with orange liqueur sauce	
Карамелизированные блинчики с апельсиновым ликерным соусом	
*G,O,L,R	