

Gada laiki  
RESTORĀNS

# 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

---

### **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 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*  
\*G,V,L,O

**Augļu plate** 8.00 /2 pers./ 12.00 /4 pers./

*sezonas augļi*

**Fruit selection**

*seasonal fruits*

**Фрукты**

*сезонные фрукты*

**Ķīploku 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>	
<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>	
<i>*V,Z,L,G</i>	
<b>Liellopa gaļas biezzupa</b>	7.00
<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>	
<i>*L,Se</i>	
<b>Tomātu un paprikas krēmzupa</b>	6.00
<i>balzamiko krēms, bazilika pesto, grauzdēta bagete</i>	
<b>Tomato and paprika cream soup</b>	
<i>creme balsamico, basil pesto, baguette</i>	
<b>Крем-суп из помидоров и паприки</b>	
<i>крем бальзамик, песто из базилика, жареный багет</i>	
<i>*G</i>	

\* 10% apkalpošanas maksa tiek piemērota grupām no 8 personām

# PASTAS

## PASTA ПАСТА

---

**Jūras velšu pasta** 12.00

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

Sea food pasta

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

Паста из морепродуктов

*тигровые креветки, тидии, кольца кальмара, овощи, пармезан, соус из креветок*

\*V,G,Z,L,O

**Pasta fusilli ar vistas fileju** 10.00

*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

\* 10% apkalpošanas maksa tiek piemērota grupām no 8 personām

# VEĢĒTĀRIE

## 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
- Cukini spageti ar marinētu tofu / vegānisks /** 8.00  
*portabello sēnes, Indijas rieksti, kokospiens, karijs*  
Zucchini spaghetti with marinated tofu / *vegan /*  
*portabello mushrooms, cashew nuts, coconut milk, curry*  
Спагетти с цукини и маринованным тофу / *для веганов /*  
*грибы портабелло, орехи кешью, кокосовое молоко, карри*  
\*R
- Edamame pupiņu siltie salāti** 6.00  
*zaļās lēcas, bulgurs, cukini, krāsni cepta paprika*  
Warm edamame bean salad  
*green lentils, bulgur, zucchini, roasted peppers*  
Тёплый салат из бобов эдамаме  
*зеленая чечевица, булгур, цукини, жареная паприка*  
\*G,S

# ZIVJU ĒDIENI

## FISH DISHES

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

---

**Zandarta fileja** 14.00

*zaļās lēcas, bulgurs, edamame pupiņas, cukini, krāsni cepta paprika*

Pike perch fillet

*green lentils, bulgur, edamame beans, zucchini, roasted peppers*

Филе судака

*зеленая чечевица, булгур, бобы эдамаме, цукини, жареная паприка*

*\*Z,G,S,L*

**Amatas strauta forele** 13.00

*grilēti dārzeņi, fenheļa salāti, garneļu mērce*

Trout from river Amata

*grilled vegetables, fennel salad, shrimp sauce*

Местная речная форель

*овощи гриль, салат из фенхеля, креветочный 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*

\* 10% apkalpošanas maksa tiek piemērota grupām no 8 personām



# GAĻAS ĒDIENI

## MEAT DISHES

### МЯСНЫЕ БЛЮДА

---

- Liellopa steiks** / kartupeļi, portobello sēnes, sarkanvīna mērce / 22.00  
Beef steak / potatoes, portobello mushrooms, red wine sauce /  
Стейк из говядины / картофель, грибы портобелло, соус из красного вина /  
\*L, Se
- Pīles krūtiņa** / batātes biezenis, cepti dārzeņi, ķiršu mērce / 16.00  
Duck breast / sweet potato puree, grilled vegetables, cherry sauce /  
Утиная грудка / пюре из сладкого картофеля, жареные овощи, вишневый соус /  
\*L
- Liellopa gaļas burgers** / frī kartupeļi, pikantā un siera mērce / 12.00  
Beef burger / French fries, spicy and cheese sauce /  
Бургер из говядины / картошка фри, острый и сырный соус /  
\*G, O, L
- Kukurūzas cāļa krūtiņa** / bulgurs, sparģeļi, ceptas paprikas mērce / 14.00  
Corn chicken breast / bulgur, asparagus, fried paprika sauce /  
Кукурузная куриная грудка / булгур, спаржа, соус из жареной паприки /  
\*G, L
- Cūkgaļas fileja** / kartupeļu-biešu biezenis, cukini, brūkleņu mērce / 12.00  
Pork fillet / potato-beet purée, zucchini, lingonberry sauce /  
Филе свинины / картофельно-свекольное пюре, цуккини, брусничный соус /  
\*L
- Cūkgaļas ribiņas** / pildīts kartupelis, burkānu salāti, pikantā mērce / 13.00  
Pork ribs / stuffed potato, carrot salad, spicy sauce /  
Свинные ребрышки / фаршированный картофель, салат из моркови,  
острый соус /  
\*L

\* 10% apkalpošanas maksa tiek piemērota grupām no 8 personām

# DESERTI

## DESSERTS

## СЛАДКОЕ

---

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

\* 10% apkalpošanas maksa tiek piemērota grupām no 8 personām