



ĒDIENKARTE MENU

- *Svaigi ceptas maizes groziņš ar zaļumu sviestu 2.00 EUR
- * Astoņu viesu vai lielākām grupām tiks pieskaitīta 10% maksa par apkalpošanu
- * Apkalpošana numuriņā 4.00 Eur
- * 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 2.00 EUR
- * Room service EUR 4.00
- * 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,

Ar vistas fileju

10.00

Ar tīģergarnelēm

11.00

Roman leaves with Caesar sauce cherry tomatoes, parmesan,

With chicken

10.00

With tiger prawns

11.00

Салат Цезарь помидоры черри, пармезан,

С куриным филе

10.00

С тигровыми креветками

11.00

*G,V,Z,O,L

Putota kazas siera salāti ar ananāsu salsu

rukola, ķiršu tomāti, bazilika pesto, balzamiko krēms

11.00

Creamy goat cheese salad with pineapple salsa

arugula, cherry tomatoes, basil pesto, balsamic cream

Салат из козьего сыра с ананасовой сальсой

руккола, помидоры черри, песто из базилика, бальзамический крем

*L

Karsti kūpināta laša salāti ar fenheli un avokado

11.00

Lasis, fenhelis, avokado, salāti, bazilika majonēze

Smoked salmon salad with fennel and avocado

Salmon, fennel, avocado, salad, basil mayonnaise

Салат из копченого лосося с фенхелем и авокадо

Лосось, фенхель, авокадо, салат, базиликовый майонез *Z,L,O

*L,S,Sz,R

UZKODAS

STARTERS

ЗАКУСКИ

Liellopa tartars	12.00
Kaperi, bazilika aioli, maizes grauzdiņš	
Beef tartar	
Capers, basil aioli, bread toast	
Тартар из говядины	
Каперсы, базиликовый айоли, тост хлеба	
*L,G,Se,Sz,	
Tīgērgarneles ceptas garšaugu sviestā	11.00
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	10.00
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 mazzālītu lasi	10.00
skābs krējums, marinēti sīpoli	
Potato pancakes with lightly salted salmon	
sour cream, marinated onions	
Картофельные блинчики с малосольным лососем	
Сметана, маринованный лук *O,Z,L	

UZKODU PLATES

STARTERS

ЗАКУСКИ

Vīna uz kodu plate 12.00 / 2 pers./ 20.00 / 4 pers./

Siers Memel, Provolone, Camambert, prošuto, fueta, olīvas, vīnogas, rozmarīna krekeri, sālītas mandeles, citrusaugļu džems

Wine snack plate

Memel cheese, Provolone, Camambert, proso, fueta, olives, grapes, rosemary crackers, salted almonds, citrus jam

Тарелка закусок

Сыр Мемель, Проволоне, Камамбер, просуто, фуэта, оливки, виноград, крекеры с розмарином, соленый миндаль, цитрусовый джем

*G,L,O,R

Fritētu uz kodu plate 12.00 / 2 pers./ 20.00 / 4 pers./

Tortiljas čipsi, sīpolu gredzeni, panētas fritētas tīģergarneles, siera uz koda, BBQ spārniņi, dārzeņu pavasara rulliši, 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

Uz kodu plate pie alus 6.00 / 1 pers./

Ķiploku grauzdiņi, katrupeļu laiviņas, sīpolu gredzeni, sālīti zemesrieksti, ķiploku mērce

Beer snack plate

garlic bread, potato boats, onion rings, salted peanuts, garlic sauce

Закусочная тарелка с пивом

чесночный хлеб, картофельные лодки, луковые кольца, соленый арахис, чесночный соус

*G,L

ZUPAS

SOUPS СУПЫ

Kokosriekstu piena zupa ar jūras velvēm zivju buljons, kokospiens, garneles, mīdijas, šampinjoni, ingvers Coconut milk soup with seafood fish broth, coconut milk, shrimp, mussels, mushrooms, ginger Суп из морепродуктов на кокосовом молоке рыбный бульон, кокосовое молоко, креветки, мидии, грибы, имбирь *V,Z,L,G	11.00
Tomātu un paprikas krēmzupa bazilika pesto, parmezāna grauzdiņš Tomato and paprika cream soup basil pesto, parmesan toast Крем-суп из помидоров и паприки песто с базиликом, тост с пармезаном *Se, L	8.00
Liellopa gulažzupa Putots skābais krējums Beef goulash soup whipped sour cream Суп-гуляш из говядины взбитая сметана *S, L, Se	9.00

PASTAS

PASTA

ПАСТА

Jūras velšu pasta	14.00
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, мидии, кольца кальмара, овощи, пармезан, кокосовое молоко, лимонно-имбирный соус	
*V,G,Z,L,O	
Pasta ar vistas fileju	11.00
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	

VEĢĒTĀRIE

VEGETARIAN

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Krāsni cepts avokado	10.00
Karamelizēti sīpoli, kamambērs, pekanrieksti, saulē kaltēti tomāti, rukola	
Baked avocado in the oven	
Caramelized onions, camembert, pecans, sun-dried tomatoes, arugula	
Запеченный авокадо в духовке	
Карамелизированный лук, камамбер, орехи пекан, вяленые помидоры, * L,O,R	
Pasta ar dārzeņiem un kokosa pienu	10.00
Dārzeņi, kokosriekstu piens, parmezāns, bazilika pesto	
Pasta with vegetables and coconut milk	
Vegetables, coconut milk, parmesan, basilica pesto	
Паста с овощами и кокосовым молоком	
Овощи, кокосовое молоко, пармезан, песто из базилика	
*G, L	
Grilēts Hallolumi siers	12.00
Grillēti dārzeņi, balzamiko krēms	
Grilled Hallolumi cheese	
Grilled vegetables, balsamic cream	
Жареный сыр Халлолуми	
Овощи гриль, бальзамический крем	
*L,	

ZIVJU ĒDIENI

FISH DISHES

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Krāsni cepta Dorada	21.00
Grilētu dārzeņu salāti, krāsni ceptas paprikas mērce	
Oven baked Dorada	
Grilled vegetable salad, oven-baked paprika sauce	
Дорада запеченная в духовке	
Салат из овощей гриль, соус из запеченной паприки	
*Z,R,S	
Grilēts lasis	18.00
Burkānu, ķirbju biezenis, grilēti dārzeņi, glazējošā sviesta – sīpolu mērce Beurre blanc	
Grilled salmon	
Carrot-pumpkin puree, grilled vegetables, glazing butter – onion sauce, Beurre blanc	
Лосось на гриле	
Морковь, тыквенное пюре, овощи гриль, глазурь сливочно-луковый соус Берр Блан	
*Z,L	
Mīdijas baltvīna un saldkrējuma mērcē	14.00
mīdijas, grilēta bagete, baltvīns, saldais krējums	
Mussels in white wine and cream sauce	
mussels, grilled baguette, white wine, sour cream	
Мидии в белом вине и сливочном соусе	
мидии, багет на гриле, белое вино, сладкие сливки	
*Z,L	

GAĻAS ĒDIENI

MEAT DISHES

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Liellopa steiks / sēņu biezenis, grillēts ķiploks, spargēļi, sarkanvīna mērce Beef steak / mushroom puree, grilled garlic, asparagus, red wine sauce Стейк из говядины / грибное пюре, чеснок гриль, спаржа, соус из красного вина *L,	28.00
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	18.00
BBQ ribiņas ābolu un viskija glazūrā Kartupeļu un batātes friti, sarkano kāpostu salāti, remulāde BBQ ribs in apple and whiskey glaze Potato and sweet potato fries, red cabbage salad, remoulade Ребрышки барбекю в глазури из яблок и виски Картофель и батат фри, салат из красной капусты, ремулад *L,Se,S,G	18.00
Citrusaugļos marinēta vistas fileja Kvinoju, dārzeņu šifonāde, mango mērce Chicken fillet marinated in citrus fruits Quinoa, vegetable chiffon, mango sauce Куриное филе, маринованное в цитрусовых Киноа, овощной шифон, манговый соус *G	16.00
Liellopa gaļas burgers / frī kartupeļi, ķiploku mērce Beef burger / french fries, garlic sauce Бургер из говядины / картофель фри, чесночный соус *G,O,L	12.00

DESERTI

DESSERTS

СЛАДКОЕ

Tumšās šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu Dark chocolate fondant with vanilla ice cream Фондант из темного шоколада с ванильным мороженым *G,O,L	6.00
Pašu gatavotu saldējumu izlase Homemade ice cream selection Ассорти домашнего мороженого *O,L	6.00
Krēms brulē ar ogām Cream brulee with berries Крем брюле с ягодами *O,L	6.00
Siera kūka ar aveņu mērci Cheesecake with raspberry sauce Чизкейк с малиновым соусом *O,L	6.50