



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 5.00Eur
- * 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
- * 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, cietais siers,

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

Siguldas Rudens karalistes salāti ar grilētu ķirbi, krēmīgu grilsieru,
auna zirņiem

Salātlapas, saulē kaltēti tomāti, prošuto kraukšķi 11.00

Sigulda Autumn Kingdom salad with grilled pumpkin,
creamy grilled cheese, lamb peas,

Lettuce, sun-dried tomatoes, prosciutto crisps

Салат «Сигулдское королевство осени» с жареной тыквой,
сливочным сыром на гриле

Листья салата, вяленые помидоры, чипсы прошутто

*L,O,Si,

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,S,R

UZKODAS

STARTERS

ЗАКУСКИ

Liellopa tartars	12.00
Kaperi, bazilika aioli, paipalu ola, maizes grauzdiņš	
Beef tartar	
Capers, basil aioli, bread toast, quail egg	
Тартар из говядины	
Каперсы, базиликовый айоли, тост хлеба, перепелиное яйцо	
*L,G,Se,Sz,	
Tīģergarneles 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,O	
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, salātlapas	
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

Anti – Pasti 13.00 /2 pers./ 21.00 /4 pers./

Антипасти

*G,L,O,R

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

Tortiljas čipsi, sīpolu gredzeni, samosa ar dārzeņiem, panētas fritētas garneles, siera uz koda, dārzeņu pavasara rullīši, saldskābā mērce

Fried snack plate

Tortilla chips, onion rings, samosa with vegetables, breaded fried shrimp, cheese appetizer, vegetable spring rolls, sweet and sour sauce

Тарелка с закусками во фритюре

Чипсы тортильи, луковые кольца, самса с овощами, жареные креветки в панировке, сырная закуска, овощные спринг-роллы, кисло-сладкий соус,

*V,O,G,Si,L

Uzkodu plate pie alus

6.00 / 1 pers./

Ķiploku grauzdīņi, katrupeļu laiviņas, sīpolu gredzeni, sāļīti 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

Jūras velšu zupa ar kokosa pienu zivju buljons, kokospiens, garneles, mīdijas, kalmāri, ingvers Seafood soup with coconut milk fish broth, coconut milk, shrimp, mussels, squid, ginger Суп из морепродуктов на кокосовом молоке рыбный бульон, кокосовое молоко, креветки, мидии, кальмары, имбирь *V,Z,L,G,Gl	11.00
Grillētas paprikas un tomātu krēmzupa bazilika pesto Grilled peppers and tomato cream soup basil pesto, Жареный перец и томатный крем-суп песто из базилика *S, L, Se	7.00
Bagātīga vistas buljonzupa ar čorizo un auna zirņiem Brokoļi, burkāni, briseles kāposti, pētersīļi Rich chicken broth soup with chorizo and lamb peas Broccoli, carrots, Brussels sprouts, parsley Суп на курином бульоне с чоризо и бараньим горошком Брокколи, морковь, брюссельская капуста, петрушка *V,Z,L,G	9.00

PASTAS

PASTA

ПАСТА

Jūras velšu pasta	14.00
tīģergarneles, gliemenes, kalmāru gredzeni, dārzeņi, 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,GI	
Pasta ar vistas fileju	11.00
dārzeņi, 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	
Krēmīga meža sēņu un bekona pasta	13.00
Cietais siers, brokoļi, kraukšķīgi sīpoli, trifeles	
Creamy wild mushroom and bacon pasta	
parmesan cheese, broccoli, crispy onions, truffles	
Сливочная паста из лесных грибов и бекона	
Твердый сыр, брокколи, хрустящий лук, трюфели	
*G,O,S,L	

VEGETĀRIE

VEGETARIAN

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Krāsni cepts avokado	10.00
Cukini, sēnes, kamambēra siers, zemesrieksti, saulē kaltēti tomāti, rukola	
Baked avocado in the oven	
Zucchini, mushrooms, camembert, peanuts, sun-dried tomatoes, arugula	
Запеченный авокадо в духовке	
Кабачки, шампиньоны, камамбер, арахис, вяленые томаты, руккола	
* L,O,R	
Pasta ar dāržeņiem un kokosa pienu	10.00
Dāržeņi, 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 siers	12.00
Grillēti dāržeņi, balzamiko krēms	
Grilled cheese	
Grilled vegetables, balsamic cream	
Жареный сыр	
Овощи гриль, бальзамический крем	
*L,	

ZIVJU ĒDIENI

FISH DISHES

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Krāsni cepta forele	17.00
Fenheļa – gurķu salāti, krāsni cepti kartupeļi, jogurta mērce	
Oven-baked trout	
Fennel-cucumber salad, oven-baked potatoes, yogurt sauce	
Форель, запеченная в духовке	
Салат с фенхелем и огурцами, запеченный картофель, йогуртовый соус	
*Z,L	
Grilēts lasis	18.00
Biešu pārļu grūbas, briseles kāposti, brokoļi, baltvīna – kaperu mēce	
Grilled salmon	
Beet pearls, brussels sprouts, broccoli, white wine - caper sauce	
Лосось на гриле	
Свекольный жемчуг, брюссельская капуста, брокколи, соус белое вино- каперсы	
*Z,L	
Mīdijas baltvīna un saldkrējuma mērcē	15.00
mīdijas, grilēta bagete, baltvīns, saldaiss 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 *Gl,L,Sf,Se,	
Estragonā glazēta zandarta fileja, pasniegta ar bekonā karamelizētiem dārzeņiem, bazilika smiltsērķšķu mērce	
spārgeļi, cukīnī, bekons, zirņi, puravs	18.00
Tarragon-glazed zander fillet, served with bacon caramelized vegetables, basil sea buckthorn sauce	
asparagus, zucchini, bacon, peas, leek	
Филе судака, глазированное эстрагоном, подается с беконом для карамелизированных овощей, соус из базилика и облепихи	
спаржа, кабачки, бекон, горох, лук порей	
*Z,L,Sf	

GALĀS ĒDIENI

MEAT DISHES

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Liellopa steiks/sēņu biezenis, grillēts ķiploks, vītināti tomāti, sarkanvīna mērce	28.00
Beef steak/ mushroom puree, grilled garlic, sundried tomatoes, red wine sauce	
Стейк из говядины /грибное пюре, чеснок гриль, вяленые помидоры, соус из красного вина	
*L,	
Pīles krūtiņa / batātes biezenis, cepti dārzeņi, ķiršu mērce	19.00
Duck breast / sweet potato puree, grilled vegetables, cherry sauce	
Утиная грудка / пюре из сладкого картофеля, жареные овощи, вишневый соус	
*L	
Smiltsērķšķos un sinepēs marinēta cūkas kakla karbonāde	16.00
Rozmarīna kartupeļi, karamelizēti sīpoli, rožkāposti, krēmīga sēņu mērce	
Pork neck chop marinated in sea buckthorn and mustard	
Grilled - pickled vegetable salad, stuffed potato,	
Отбивная из свиной шеи, маринованная в облепихе и горчице	
Картофель с розмарином, карамелизированный лук, брюссельская капуста, сливочно-грибной соус	
*L,Se,S,G,Si,R	
Citrusaugļos marinēta vistas fileja	16.00
Selerijas biezenis, grilēti dārzeņi, holandes mērce	
Chicken fillet marinated in citrus fruits	
Пюре из сельдерея, овощи гриль, голландский соус	
Куриное филе, маринованное в цитрусовых	
Celery puree, grilled vegetables, hollandaise sauce	
*G,L,O	
Plucinātas cūkgaļas burgers/ frī kartupeļi, dārzeņi, ķiploku mērce	14.00
Pulled pork burger/ french fries, vegetables, garlic sauce	
Бургер со свиной / картофель фри, овощи, чесночный соус	
*G,O,L	

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
Citrona un laima krēma tarte ar bezē un svaigām ogām Lemon and lime cream tart with meringue and fresh berries Лимонно-лаймовый тарт с бэзе и свежими ягодами *O,L	7.00