



# 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

11.00

Ar tīģergarnelēm

12.00

Roman leaves with Caesar sauce cherry tomatoes, parmesan,

With chicken

11.00

With tiger prawns

12.00

Салат Цезарь помидоры черри, пармезан,

С куриным филе

11.00

С тигровыми креветками

12.00

\*G,V,Z,O,L

### Kvinojas salāti ar tīģergarnelēm

Kvinoja, tīģergarneles, svaigi dārzeņi, aveņu mērce

11.00

Quinoa salad with tiger prawns

Quinoa, tiger prawns, fresh vegetables, raspberry sauce

Салат из киноа с тигровыми креветками

Киноа, тигровые креветки, свежие овощи, малиновый соус

\*V,S,Sf

### Karsti kūpināta laša salāti ar fenheli un avokado

12.00

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,	
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,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./  
Антипасты  
\*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 8.00 / 2 pers./  
Kīplokū grauzdiņi, katrapeļu laiviņas, sīpolu gredzeni, sāļīti  
zemesrieksti, kīplokū mērce  
Beer snack plate  
garlic bread, potato boats, onion rings, salted peanuts, garlic  
sauce  
Закусочная тарелка с пивом  
чесночный хлеб, картофельные лодки, луковые кольца,  
солёный арахис, чесночный соус  
\*G,L

# ZUPAS

## SOUPS СУПЫ

---

- Jūras velšu zupa ar kokosa pienu 11.00  
zivju buljons, kokospiens, garneles, mīdijas, lasis, 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
- Zaļo zirnīšu krēmzupa pasniegta ar drupinātu fetas sieru 7.00  
Zaļie zirnīši, fetas siers, pistāciju rieksti, čilli pipars  
Green pea cream soup served with crumbled feta cheese  
Green peas, feta cheese, pistachios, chili pepper  
Крем-суп из зеленого горошка подается с  
раскрошенным сыром фета  
Зеленый горошек, сыр фета, фисташки, перец чили  
\*S, L, Se
- Bagātīga vistas buljonzupa ar čorizo un auna zirņiem 9.00  
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

# PASTAS

PASTA

ПАСТА

---

Jūras velšu pasta	15.00
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	
Woks ar vistas fileju	11.00
Olu nūdeles, dārzeņi, kokosriekstu piens, parmezāns, melno rupiņu mērce	
Woks with chicken fillet	
Noodles, vegetables, coconut milk, parmesan, black bean sauce	
Вок с куриным филе	
Лапша, 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	

# VEĢETĀRIE

## 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 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 siers	12.00
Grillēti dārzeņi, balzamiko krēms	
Grilled cheese	
Grilled vegetables, balsamic cream	
Сыр	
Овощи гриль, бальзамический крем	
*L,	

# ZIVJU ĒDIENI

## FISH DISHES

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

---

Garšaugu sviestā cepta sama fileja Mīdijas, zilā kāposta biezenis, grilēti dārzeņi Catfish fillet fried in herb butter Mussels, mashed blue cabbage, grilled vegetables Филе сома, обжаренное на сливочном масле с травами Мидии, пюре из голубой капусты, овощи гриль *Z,L	18.00
Grilēts lasis 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	18.00
Mīdijas baltvīna un saldkrējuma mērcē mīdijas, grilēta bagete, baltvīns, saldaiss krējums, frī kartupeļi 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,	15.00
Estragonā glazēta zandarta fileja, pasniegta ar bekonā karamelizētiem dārzeņiem, bazilika smiltsērķšķu mērce spargēļi, cukīnī, bekons, zirņi, puravs 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	18.00



# GALĀS ĒDIENI

## MEAT DISHES

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

---

Liellopa steiks/sēņu biezenis, grillēts ķiploks, vītināti tomāti, spargēļi, sarkanvīna mērce	28.00
Beef steak/ mushroom puree, grilled garlic, asparagus, sundried tomatoes, red wine sauce	
Стейк из говядины /грибное пюре, чеснок гриль, вяленые помидоры, спаржа, 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	
Cūkgaļas fileja	17.00
Cūkgaļas fileja, sezama sēklas, brokoļi, cukini, spargēļi, salātlapas	
Pork fillet	
Pork fillet, sesame seeds, broccoli, zucchini, asparagus, lettuce	
Свиное филе	
Филе свинины, кунжут, брокколи, кабачки, спаржа, салатный лист	
*Sz, S	
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 свининой / 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 бeze и свежими ягодами *O,L	7.00
Marcipāna kūka Marzipan cake Марципановый торт *O,L,R,GI	7.00