



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, grauzdiņi

Ar vistas fileju 11.00

Ar tīģergarnelēm 12.00

Roman leaves with Caesar sauce

cherry tomatoes, parmesan, wheat bread toast

With chicken 11.00

With tiger prawns 12.00

Салат Цезарь

помидоры черри, пармезан, хлебные тосты

С куриным филе 11.00

С тигровыми креветками 12.00

*G,V,Z,O,L

Salāti ar siltām vistu akniņām un karamelizētiem bumbieriem

Gorgonzolas siers, salātlapas, apelsīni, bazilika – laima mērce 11.00

Salad with warm chicken livers and caramelized pears

Gorgonzola cheese, lettuce, oranges, basil - lime sauce

Салат с теплой куриной печенью и

карамелизированными грушами

Сыр горгонзола, листья салата, апельсины, базилико-лаймовый соус

*S,G,I,L

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,L

UZKODAS

STARTERS

ЗАКУСКИ

Liellopa tartars	13.00
Каperi, 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	11.00
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	11.00
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

-
- Uzkodu plate pie vīna** 14.00 /2 pers./ 22.00 /4 pers./
Camambert siers, parmezāna siers, fueta, vītīnāta gaļa, vīnogas, grissini
Wine appetizer plate
Camembert cheese, Parmesan cheese, Fueta sausage, prosciutto, grapes, grissini
Закусочная тарелка к вину
Сыр Камамбер, сыр Пармезан, колбаса Фуэта, прошутто, виноград, гриссини
*G,L,O,R
- Fritētu uz kodu plate** 13.00 /2 pers./ 22.00 /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** 9.00 / 2 pers./
Ķīplokū grauzdīņi, katropeļu laiviņas, sīpolu gredzeni, sāļīti zemesrieksti, ķīplokū mērce
Beer snack plate
garlic bread, potato boats, onion rings, salted peanuts, garlic sauce
Закусочная тарелка к пиву
чесночный хлеб, картофельные лодки, луковые кольца, соленый арахис, чесночный соус
*G,L,Zr

ZUPAS

SOUPS СУПЫ

Jūras velšu zupa ar kokosa pienu

12.00

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

Grilētas paprikas un tomātu krēmzupa

8.00

Grauzdiņš, olīvu tapenāde

Grilled peppers and tomato cream soup

Toast, olive tapenade

Крем-суп из жареного перца и помидоров

Тост, тапенад из оливок

*S, L, Se

Brieža gaļas gulažzupa

10.00

Burkāni, selerija, paprika, tomāti

Deer meat goulash soup

Carrots, celery, paprika, tomatoes

Суп-гуляш из оленины

Морковь, сельдерей, перец, помидоры

*L,Se,S

PASTAS

PASTA

ПАСТА

Jūras velšu pasta	15.00
tīģergarneles, gliemenes, kalmāru gredzeni, dārzeni, laša fileja, 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	12.00
Dārzeni, kokosriekstu piens, melno pupiņu mērce, Pasta with chicken fillet	
Vegetables, coconut milk, black bean sauce, Паста с куриным филе	
Овощи, кокосовое молоко, 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	
Паста с лесными грибами и беконом	
Твердый сыр, брокколи, хрустящий лук, трюфели	
*G,O,S,L	

VEĢĒTĀRIE

VEGETARIAN

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Krāsni cepts avokado 12.00

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

цуккини, грибы, камамбер, арахис, вяленые томаты, руккола

* L,O,R

Pasta ar dārzeni un kokosa pienu 10.00

Dārzeni, 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 13.00

Hallumi siers, grillēti dārzeni, balzamiko krēms

Grilled cheese

Hallumi chees, grilled vegetables, balsamic cream

Сыр на гриле

Сыр Халлуми, овощи гриль, бальзамический крем

*L,S

ZIVJU ĒDIENI

FISH DISHES

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Garšaugu sviestā cepta sama fileja	19.00
Mīdijas, ķirbju biezenis, dārzeņu salsa Catfish fillet fried in herb butter Mussels, pumpkin puree , vegetable salsa Филе сома, обжаренное на сливочном масле с травами Мидии, Тыквенное пюре, овощная сальса *Z,L,Gl	
Grilēts lasis	19.00
Trīs graudu rīsi, fenheļa salāti, apelsīnu mērce Grilled salmon three grains of rice, fennel salad, orange dressing Лосось на гриле три зерна риса, салат из фенхеля, апельсиновый соус *Z,L	
Mīdijas baltvīna un saldkrējuma mērcē	15.00
mīdijas, grilēta bagete, baltvīns, saldais 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,	
Estragonā glazēta zandarta fileja, pasniegta ar bekonā karamelizētiem dārzeņiem, bazilika smiltsērķšķu mērce	20.00
cukīnī, bekons, zirņi, puravs Tarragon-glazed zander fillet, served with bacon caramelized vegetables, basil sea buckthorn sauce zucchini, bacon, peas, leek Филе судака, глазированное эстрагоном, подается с беконом для карамелизированных овощей, соус из базилика и облепихи цуккини, бекон, горох, лук порей *Z,L,Sf	

ZIVJU ĒDIENI

FISH DISHES

РЫБНЫЕ БЛЮДА

**Grilēts astoņkājis, miso apelsīnu glazūrā,
ziedkāpostu – anšovū biezenis, viegli marinēts fenhelis
un ceptas paprikas mērce**

Grilled octopus in miso orange glaze, cauliflower - anchovy puree,
lightly marinated fennel and roasted pepper sauce

Осьминог на гриле в апельсиновой глазури мисо,

цветная капуста - пюре из анчоусов,

слегка маринованный фенхель и соус из жареного перца

*Gl,L,S,Sz

22.00

GAĻAS ĒDIENI

MEAT DISHES

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Liellopa steiks /pākšu pupiņas, grillēts ķiploks, grilētas paprikas salāti, parmezāna kartupeļi, sarkanvīna mērce	30.00
Beef steak / green beans, grilled garlic, grilled pepper salad, parmesan potatoes, red wine sauce	
Стейк из говядины / зеленая фасоль, чеснок на гриле, салат из перца на гриле, картофель пармезан, соус из красного вина	
*L,S,I	
Pīles krūtiņa / batātes biezenis, cepti dārzeņi, ķiršu mērce	20.00
Duck breast / sweet potato puree, grilled vegetables, cherry sauce	
Утиная грудка / пюре из сладкого картофеля, жареные овощи, вишневый соус	
*L	
Cūkgaļas krūtiņa	16.00
Parmezāna kartupeļi, grilēts ķirbis, dzērveņu čatnijs, grilēts ķiploks	
Pork breast	
Parmesan potatoes, grilled pumpkin, cranberry chutney, grilled garlic	
Свиная грудка	
Картошка с пармезаном, тыква на гриле, клюквенный чатни, чеснок на гриле	
*Sz,S,L,	
Citrusaugļos marinēta vistas fileja	17.00
Kuskuss, grilēti brokoļi, gorgonzolas siera mērce	
Chicken fillet marinated in citrus fruits	
Couscous, grilled broccoli, gorgonzola cheese sauce	
Куриное филе, маринованное в цитрусовых	
Кускус, брокколи на гриле, сырный соус горгонзола	
*G,L,O	
Brieža gaļas burgers / frī kartupeļi, dārzeņi, ķiploku mērce	16.00
Deer meat burger / french fries, vegetables, garlic sauce	
Бургер с олениной / картофель фри, овощи, чесночный соус	
*G,O,L	

DESERTI

DESSERTS

СЛАДКОЕ

Tumšās šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu	8.00
Dark chocolate fondant with vanilla ice cream	
Фондант из темного шоколада с ванильным мороженым	
*G,O,L	
Pašu gatavotu saldējumu izlase	7.00
Homemade ice cream selection	
Ассорти домашнего мороженого	
*O,L	
Krēms brulē ar ogām	7.00
Cream brulee with berries	
Крем брюле с ягодами	
*O,L	
Citrona un laima krēma tarte ar bezē un svaigām ogām	7.00
Lemon and lime cream tart with meringue and fresh berries	
Лимонно-лаймовый тарт с безе и свежими ягодами	
*O,L	
Marcipāna kūka ar dzērveņu mērci	8.00
Marzipan cake with cranberry sauce	
Марципановый торт с клюквенным соусом	
*O,L	
Lēni cepta šokolādes kūka ar aveņu sorbetu	8.00
Slow baked chocolate cake served with raspberry sorbet	
Медленное выпекание шоколадный торт с малиновым сорбетом	
*O,L,R	