



# 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 5.00 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
- \* 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

### Lapu salāti ar pīles krūtiņu, karamelizētām plūmēm un mango mērci

Salātlapas, plūmes, balzamiko mērce, sezama sēklas 12.00

Leaf salad with duck breast, caramelized plums and mango sauce

Lettuce, plums, balsamic sauce, sesame seeds

Салат листовой с утиной грудкой, карамелизированными

сливами и манговым соусом

Салат, сливы, бальзамический уксус, кунжут

\*S,R,

### Tīģergarneļu salāti ar ananāsu un gurķu salsu, kokospiena jogurta mērci

Tīģergarneles, salātlapas, cherry tomāti

Tiger prawn salad with pineapple and cucumber salsa,

coconut milk yoghurt dressing

Tiger prawns, lettuce, cherry tomatoes

Салат из тигровых креветок с ананасовой и огуречной сальсой,

соус из кокосового молока и йогурта

Тигровые креветки, салат, помидоры черри

\*V,S,L

# UZKODAS

## STARTERS

## ЗАКУСКИ

---

<b>Liellopa tartars</b>	13.00
Kaperi, bazilika aioli, paipalu ola, maizes grauzdiņš	
Beef tartar	
Capers, basil aioli, bread toast, quail egg	
Тартар из говядины	
Каперсы, базиликовый айоли, тост из хлеба, перепелиное яйцо	
*L,G,Se,Sz,	
<b>Tīgērgarneles ceptas garšaugu sviestā</b>	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	
Чатни из манго, карамелизированный лук, каперсы, сок лайма, багет	
*G,V,L,O	
<b>Laša tartars</b>	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	
<b>Dārzeņu pankūkas ar mazzālītu lasi</b>	11.00
Cukini, burkāni, kartupeļi, olīvas, kaperi, krēmsiers	
Vegetable pancakes with lightly salted salmon	
Zucchini, carrots, potatoes, olives, capers, cream cheese	
Овощные блинчики с слабосоленным лососем	
Цукини, морковь, картофель, оливки, каперсы, сливочный сыр	
*O,Z,L,G	

# 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

### Ассорти закусок 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

### Закуски 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./

Ķiploku grauzdiņi, katripeļu laiviņas, sīpolu gredzeni, sāļīti

zemesrieksti, ķiploku mērce

### Beer snack plate

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

sauce

### Закуски к пиву

гренки, картофельные лодочки, луковые кольца,

соленый арахис, чесночный соус

\*G,L,Zr

# ZUPAS

## SOUPS СУПЫ

---

### **Tom Kha zupa**

Ķiršu tomāti, puravi, sēnes, kokosa piens, vistas buljons

Ar vistas fileju 11.00

Ar tīģergarnelēm 12.00

### **Tom Kha soup**

Cherry tomatoes, leeks, mushrooms, coconut milk, chicken broth

With chicken 11.00

With tiger prawns 12.00

### **Том Кха суп**

Помидоры черри, лук-порей, грибы, кокосовое молоко, куриный бульон

С куриным филе 11.00

С тигровыми креветками 12.00

\*G,V,Z,L

### **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

---

<b>Jūras velšu pasta</b>	15.00
tīģergarneles, gliemenes, kalmāru gredzeni, dārzeņi, 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,Gl	
<b>Pasta ar vistas fileju</b>	12.00
Dārzeņi, 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	
<b>Krēmīga meža sēņu un bekona pasta</b>	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 на гриле, бальзамический крем

\*L,S,Se

# ZIVJU ĒDIENI

## FISH DISHES

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

---

<b>Dorādas fileja</b>	19.00
Grilēti spargēļi, pak – čoi, turku zirņi, brokoļi, zaļie zirnīši, baltvīna – ikru mērce	
Dorada fillet	
Grilled asparagus, pak - choi, chickpeas, broccoli, green peas, white wine-caviar sauce	
Филе Дорады	
Жареная спаржа, пак-чой, нут, брокколи, зеленый горошек, соус из белого вина и икры	
*Z,L,Sf,	
<b>Grilēta laša fileja</b>	19.00
Risotto, grilēti brokoļi, baltvīna mīdiju mērce	
Grilled salmon	
risotto, grilled broccoli, white wine mussel sauce	
Филе лосося на гриле	
Ризотто, брокколи на гриле, соус из мидий с белым вином	
*Z,L,Sf	
<b>Mīdijas baltvīna un saldkrējuma mērcē</b>	15.00
baltvīns, saldais krējums, frī kartupeļi	
Mussels in white wine and cream sauce	
white wine, sweet cream, french fries	
Мидии в белом вине и сливочном соусе	
белое вино, сладкие сливки, картофель фри	
*Gl,L,Sf,Se,	
<b>Estragonā glazēta zandarta fileja, pasniegta ar bekonā karamelizētiem dārzeņiem, bazilika smiltsērķšķu mērce</b>	20.00
cukīnī, bekons, zirņi, puravs, spargēļi	
Tarragon-glazed zander fillet, served with bacon caramelized vegetables, basil sea buckthorn sauce	
zucchini, bacon, peas, leek, asparagus	
Филе судака в глазури из эстрагона, подается с карамелизированными овощами, соус из базилика и облепихи	
цуккини, бекон, горох, лук порей, спаржа	
*Z,L,Sf	



# GAĻAS ĒDIENI

## MEAT DISHES

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

---

- Liellopa filejas steiks**/karamelizētas šalotes, krāsni cepta kartupeļa biezenis, marinētas paprikas un rukolas salāti, sarkanvīna mērce 30.00  
Beef fillet steak/ caramelized shallots, oven-baked mashed potatoes, pickled paprika and arugula salad, red wine sauce  
Стейк из говядины/ карамелизированный лук-шалот, салат из маринованного болгарского перца и рукколы, соус из красного вина  
\*L,S,Sf
- Pīles krūtiņa** / batātes biezenis, karamelizētas plūmes, grilēti sparģeļi, ķiršu mērce 20.00  
Duck breast / sweet potato puree, caramelized plums, grilled asparagus, cherry sauce  
Утиная грудка / пюре из батата, карамелизированные сливы, спаржа на гриле, вишневый соус \*L
- Cūkgaļas filejas medaļoni saldskābajā mērcē** 17.00  
Krāsni cepta kartupeļa biezenis, marinētas paprikas un rukolas salāti  
Pork fillet medallions in sweet and sour sauce  
Oven-baked mashed potatoes, pickled paprika and arugula salad  
Медальоны из свиного филе в кисло-сладком соусе  
Запеченное картофельное пюре, салат из маринованного перца и рукколы  
\*S,L,
- Grilēta vistas fileja** 17.00  
Dārzeņu risotto, grilēti mini burkāni, gorgonzolas mērce  
Grilled chicken fillet  
Vegetable risotto, grilled mini carrots, gorgonzola sauce  
Куриное филе на гриле  
Овощное ризотто, мини-морковь на гриле, сырный соус горгонзола  
\*G,L
- 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

### Десерты

---

<b>Tumšās šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu</b>	8.00
Dark chocolate fondant with vanilla ice cream	
Фондант из темного шоколада с ванильным мороженым	
*G,O,L	
<b>Pašu gatavotu saldējumu izlase</b>	7.00
Homemade ice cream selection	
Ассорти домашнего мороженого	
*O,L	
<b>Krēms brulē ar ogām</b>	7.00
Cream brulee with berries	
Крем брюле с ягодами	
*O,L	
<b>Rabarberu parfē kūka ar zemeņu mērci un sāļo karameli</b>	8.00
Rhubarb parfait cake with strawberry sauce and salted caramel	
Торт-парфе из ревеня с клубничным соусом и карамель	
*O,L,G	
<b>Lēni cepta šokolādes kūka ar aveņu sorbetu</b>	8.00
Slow baked chocolate cake served with raspberry sorbet	
Шоколадный торт медленного приготовления с малиновым сорбетом	
*O,L,R	