

UZKODAS

STARTERS / ЗАКУСКИ

Liellopa filejas tartars **14.90**

ar kaperiem, bazilika aioli, paipalu olu un maizes grauzdiņiem

Beef fillet tartare

with capers, basil aioli, quail egg and toasted bread

Тартар из говяжьей вырезки

с каперсами, базиликовым айоли, перепелиным яйцом и тостами

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, O, L, Sf

Tīgērgarneles ceptas garšaugu sviestā **13.90**

ar mango čatniju, aveņu sīpoliem, kaperiem un citrusaugļu mērci

Tiger prawns roasted in herb butter

with mango chutney, raspberry onions, capers and citrus sauce

Тигровые креветки, обжаренные в травяном масле

с манговым чатни, малиновым луком, каперсами и цитрусовым соусом

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, V, Z, L, Sf

Laša tartars ar svaigsiera krēmu **14.90**

paipalas olu, pētersīļu-pekanriekstu pesto un grauzdētu bageti

Salmon tartare with cream cheese

quail egg, parsley-pecan pesto and toasted baguette

Тартар из лосося с крем-сыром

перепелиным яйцом, песто из петрушки и пекана, с поджаренным багетом

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, O, Z, R, L, Sf

Svaigi cepta maize ar sviestu un zaļumiem **2.50**

Freshly baked bread with butter from green

Свежеиспеченный хлеб с маслом из зелени

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, O, L, Sz

UZKODU PLATES

STARTERS / ЗАКУСКИ

Uzkodu plate pie vīna 2 pers./15.90 4 pers./23.90

camembēra siers, parmezāna siers, fueta, vītīnāta gaļa, vīnogas, grissini

Wine appetizer platter

camembert cheese, parmesan cheese, fuet, cured meat, grapes, grissini

Закусочная тарелка с вином

сыр камамбер, сыр пармезан, фуэт, вяленое мясо, виноград, гриссини

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, L, O, R

Fritētu uz kodu plate 2 pers./14.90 4 pers./23.90

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

Fried appetizer platter

tortilla chips, onion rings, vegetable samosa, breaded fried prawns, cheese bites, vegetable spring rolls, sweet and sour sauce

Ассорти жареных закусок

чипсы из тортильи, луковые кольца, овощное самоса, панированные жареные креветки, сырные закуски, овощные спринг-роллы, кисло-сладкий соус

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, V, O, Z, L, Sf

Uzkodu plate pie alus 10.90

ķiploku grauzdiņi, kartupeļu daiviņas, sīpolu gredzeni, sāļīti zemesrieksti, ķiploku mērce

Beer snack platter

garlic toasts, potato wedges, onion rings, salted peanuts, garlic sauce

Закуска к пиву

чесночные гренки, картофельные дольки, луковые кольца, солёный арахис, чесночный соус

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, O, Zr, Sf, L, R

SALĀTI

SALADS / САЛАТЫ

Cēzara salāti ar vistu / tīgērgarnelēm

11.90/13.90

ar cieto sieru, anšovu majonēzi, ķiršu tomātiem un grauzdiņiem

Caesar salad with chicken / tiger prawns

with hard cheese, anchovy mayonnaise, cherry tomatoes and croutons

Салат “Цезарь” с курицей / тигровыми креветками

с твёрдым сыром, анчоусным майонезом, черри и гренками

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, O, Z, Sf, L, V

Jaukto lapu salāti ar kraukšķīgu prošuto

12.90

piparmētrās un apelsīnos marinētu meloni,

parmezāna čipsiem, ceptiem kaperiem un tumšo balzāmetiķa mērci

Mixed leaf salad with crispy prosciutto

melon marinated in mint and orange,

parmesan chips, roasted capers and dark balsamic dressing

Салат из микса листьев с хрустящим прошутто

дыней, маринованной в мяте и апельсинах,

чипсами из пармезана, запечёнными каперсами

и бальзамический соус

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, L, Sf

Tīgērgarneļu salāti ar ananāsu un gurķu salsu

13.90

kokospiena-jogurta mērci, salātlapām, ķiršu tomātiem

Tiger prawn salad with pineapple and cucumber salsa

coconut milk-yogurt dressing, lettuce leaves, cherry tomatoes

Салат из тигровых креветок с сальсой из ананаса и огурца,

заправкой из кокосового молока и йогурта, листьями салата и помидорами черри

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, V, Sf, L

ZUPAS

SOUPS / СУПЫ

Tom Kha zupa ar tīgērgarnelēm **12.90**

ķiršu tomātiem, puraviem, sēnēm, kokosa pienu

Tom Kha soup with tiger prawns

cherry tomatoes, leeks, mushrooms, coconut milk

Том Кха суп с тигровыми креветками

помидоры черри, луком-пореем, грибами, кокосовым молоком

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, V, Z, Sf, L

Jūras velšu zivju zupa **13.90**

ar dārzeņiem un garneļu buljonu

Seafood fish soup

with vegetables and prawn broth

Суп из морепродуктов

с овощами и бульоном из креветок

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, Z, V, Sf, L

Grilētas paprikas un tomātu krēmzupa **9.90**

pekanriekstu-pētersīļu pesto, bagete un olīvu topenāde

Grilled bell pepper and tomato cream soup

with pecan-parsley pesto, baguette and olive tapenade

Крем-суп из запечённого перца и томатов

с песто из пекана и петрушки, багет и оливковая тапенада

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, R, O, L, Sf

Liellopa gaļas gulažzupa **13.90**

ar turku zirņiem un dārzeņiem

Beef goulash soup

with chickpeas and vegetables

Гуляш-суп из говядины

с нутом и овощами

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, Sf

PASTAS

PASTAS / ПАСТЫ

Jūras velšu – laša pasta ar dārzeņiem **17.90**

cieto sieru un kokosa piena-citronzāles mērci

Seafood – salmon pasta with vegetables

hard cheese and coconut-lemongrass sauce

Паста с морепродуктами и лососем

овощами, твёрдым сыром и соусом из кокосового молока с лимонной травой

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, O, Z, Sf, L

Vistas filejas pasta ar dārzeņiem **14.90**

cieto sieru un kokospiena-melno pupiņu mērci

Chicken fillet pasta with vegetables

hard cheese and coconut-black bean sauce

Паста с куриной грудкой, овощами

твёрдым сыром и соусом из кокосового молока и чёрной фасолью

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, O, Sf, L, S

Krēmīga dažādu sēņu pasta ar bekonu **14.90**

brokoļiem, cieto sieru

Creamy mixed mushroom pasta with bacon

broccoli, hard cheese

Паста с беконом и грибами в сливочном соусе

брокколи, твёрдым сыром

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, O, L, S

VEĢETĀRIE

VEGETARIAN / ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

Krāsni cepts avokado pildīts ar brī sieru **14.90**

saulē kaltētiem tomātiem un pekanriekstu-pētersīļu pesto

Oven-baked avocado stuffed with brie cheese

sun-dried tomatoes and pecan-parsley pesto

Запеченный в духовке фаршированный авокадо с сыром бри

вяленым помидорам и песто из орехов пекан и петрушки

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, L, R, Sf

Kraukšķīgi ziedkāposti ar čedara sieru **12.90**

pekanriekstu-pētersīļu pesto un paprikas mērci

Crispy cauliflower with cheddar cheese

pecan-parsley pesto and bell pepper sauce

Хрустящая цветная капуста с сыром чеддер

песто из орехов пекан и петрушки, перца

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: L, R, O, Sf, G

Grilēts siers ar ceptiem dārzeņiem **15.90**

balzamiko krēmu un svaigiem salātiem

Grilled cheese with roasted vegetables

balsamic cream and fresh salad

Жареный сыр с запечёнными овощами

бальзамический крем и свежий салат

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: L, Sf

ZIVJU ĒDIENI

FISH DISHES / РЫБНЫЕ БЛЮДА

Sviestā cepta mencas fileja

22.90

ar karamelizētu ziedkāpostu biezeni pikantām lēcām,
tomāta-ingvera čatniju un baltvīna mērci

Butter-seared cod fillet

with caramelized cauliflower puree, spicy lentils,
tomato-ginger chutney and white wine sauce

Филе трески обжаренное на сливочном масле

с карамелизированным пюре из цветной капусты,
острым чечевичным гарниром, томатно-имбирным чатни и соусом с из белого вина

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: Z, Sf, L,

Estragonā glazēta zandarta fileja

21.90

ar bekonā karamelizētiem dārzeņiem,
bazilika-smiltsērķšķu mērci un mazaļātiem gurķu salātiem

Pike-perch fillet glazed with tarragon

served with bacon-caramelized vegetables,
basil-sea buckthorn sauce and lightly pickled cucumber salad

Филе судака, глазированное эстрагоном

с овощами, карамелизированными с беконом,
соусом из базилика и облепихи, салат из малосольных огурцов

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: Z, Sf, L

Mīdijas baltvīna un saldkrējuma mērcē

17.90

pasniedzās ar fri kartupeļiem

Mussels in white wine and cream sauce

served with French fries

Мидии в соусе из белого вина и сливок

подаются с картофелем фри

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: Gl, Sf, L, G

GAĻAS ĒDIENI

MEAT DISHES / МЯСНЫЕ БЛЮДА

Ribeye antrekota steiks **31.90**

ar krāsni ceptiem kartupeļiem, dārzeņiem,
tomātu čatniju un sarkanvīna mērci

Ribeye steak with roasted potatoes, vegetables,
tomato chutney and red wine sauce

Стейк Рибай

с запечённым картофелем, овощами, томатным чатни и соусом из красного вина

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, Sf, L

Pīles krūtiņa ar batātes biezeni **22.90**

grilētiem dārzeņiem un karamelizētu ķiršu-sarkanvīna mērci

Duck breast with sweet potato purée

grilled vegetables and caramelized cherry-red wine sauce

Утиная грудка с пюре из батата

запечёнными овощами и карамелизованным вишнёвым соусом из красного вина

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, Sf, L, Se

Cūkgaļas filejas medaljoni saldskābajā mērcē **19.90**

ar kartupeļu biezeni un burkānu-apelsīnu salātiem

Pork tenderloin medallions in sweet and sour sauce

with mashed potatoes and carrot-orange salad

Медальоны из свиной вырезки в кисло-сладком соусе

с картофельным пюре и морково-апельсиновым салатом

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, Sf, L, O

GAĻAS ĒDIENI

MEAT DISHES / МЯСНЫЕ БЛЮДА

Grilēta vistas fileja ar krāsni ceptiem kartupeļiem **19.90**

dārzeņiem un paprikas mērci

Grilled chicken fillet with roasted potatoes

vegetables and bell pepper sauce

Куриная грудка на гриле с запечённым картофелем

овощами и соусом из болгарского перца

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, Sf, L

Liellopa gaļas burgers **18.90**

ar frī kartupeļiem un ķiploku mērci

Beef burger

with french fries and garlic sauce

Бургер из говядины

с картофелем фри и чесночным соусом

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, O, Sf, L

DESERTI

DESERTS / ДЕСЕРТЫ

Tumšās šokolādes fondants **9.90**

ar pašu gatavotu vaniļas saldējumu

Dark chocolate fondant

with homemade vanilla ice cream

Фондан из тёмного шоколада

с домашним ванильным мороженым

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: O, L, Sf

Pašu gatavotu saldējumu izlase **8.90**

Assorted homemade ice cream

Ассорти домашнего мороженого

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: O, L, Sf

Marakuļas parfē kūka **9.90**

ar aveņu mērci un sāļo karameli

Passion fruit parfait cake

with raspberry sauce and salted caramel

Парфе из маракуйи

с малиновым соусом и солёной карамелью

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, O, L, Sf

Krēms Brulē ar ogām **8.90**

Crème Brûlée with berries

Крем-брюле с ягодами

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: O, L

Šokolādes trifeļu deserts ar aveņu sorbertu **8.90**

Chocolate truffle dessert with raspberry sorbet

Шоколадный десерт с трюфелями и малиновым сорбетом

ALERĢĒNI / ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ: G, O, L, Sf

ALERĢĒNI

ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ

G – glutēns / gluten / глютен

V – vēžveidīgie / crustaceans / ракообразные

O – olas / eggs / яйца

Z – zivis / fish / рыба

Zr – zemesrieksti / peanuts / арахис

S – soja / soya / соя

L – laktoze / lactose / лактоза

R – rieksti / nuts / орехи

Se – selerija / celery / сельдерей

Si – sinepes / mustard / горчица

Sz – sezama sēklas / sesame / кунжут

Sf – sulfīti / sulphites / сульфиты

Gl – gliemji / molluscs / моллюски

INFORMĀCIJA

INFORMATION / ИНФОРМАЦИЯ

Astoņu un vairāk viesu grupām tiek piemērota 10 % apkalpošanas maksa

Groups of eight and more guests are subject to a 10% service charge

Для групп свыше 8 человек взимается 10% за обслуживание

Apkalpošana numuriņā / Room service / Обслуживание в номер – 5

EUR