

Brokastis • Завтрак • Breakfast

Angļu brokastis (vējšacs, bekons, tosti, pupiņas)

Английский завтрак (яичница `глазунья`, бекон, тосты, бобы)

English breakfast (fried eggs `sunny side up`, bacon, toasts, beans)

Ls 3,50

**Omlete ar / sieru / dārzeņiem / bekonu / vistas fileju / sēnēm / lasi
un svaigo dārzeņu salātiem**

Омлет с / сыром / овощами / беконом / куриным филе / грибами / лососём и свежим
овощным салатом

Omelette with / cheese / vegetables / bacon / chicken / mushrooms / salmon and fresh
vegetable salad

Ls 3,50

Zemnieku brokastis (kartupeļi, sīpoli, bekons, marinēts gurķis, ola, skābais krējums)

Крестьянский завтрак (картофель, лук, бекон, маринованный огурец, яйцо, сметана)

Farmer's breakfast (potatoes, onions, bacon, marinated cucumber, egg, sour cream)

Ls 3,50

Uzkodas • Закуски • Starters

Marinēta Baltijas siļķe ar biezpienu, apceptiem kartupeļiem un dilļu sviestu

Маринованная сельдь с творогом, обжаренным картофелем и укропным маслом

Marinated Baltic herring with cottage cheese, fried potatoes and dill butter

Ls 3,95

Žuljēns ar cāļagaļu / ar garnelēm / ar sēnēm -, pasniegts ar siera minibrusketu

Жюльен - с цыпленком / с креветками / с грибами -, подаваемый с сырной минибрускеттой

Potted appetiser in cream sauce au gratin - with chicken / with shrimps / with mushrooms / - , served with cheese minibruschetta

Ls 3,80 / 4,55 / 3,70

Kartupeļu pankūkas ar zaļumu krējumu un bietēs marinētu mazzālītu lasi

Картофельные блинчики со сметаной и зеленью, и маринованным в свекле малосольным лососём

Rosti with herbed sour cream and beetroot - marinated slightly salted salmon

Ls 4,55

Norvēģijas laša tartars ar Melbas grauzdiņiem

Тартар из Норвежского лосося с тостами Мельба

Norwegian salmon tartare with Melba toasts

Ls 4,95

Jaunzēlandes jēra dolmas ar tsadziki mērci

Долма с мясом новозеландского барашка и соусом цацики

Dolma with New Zealand lamb meat and tzatziki sauce

Ls 5,25

**Mīdijas gliemežvākos, gatavotas saldā krējuma-baltvīna mērcē, ar baltmaizes
ķiplokrīraģu un lapu salātiem**

Мидии в раковинах, приготовленные в сливочном соусе из белого вина, с пирогом из белого хлеба и чеснока, и салатом из свежих листьев

Mussels in their shells in a sauce of cream and white wine, with garlic bread pie and fresh lettuce salad

Ls 5,90

Tīģergarneles ceptas citronzāles marinādē, pasniegtas ar saldo čili mērci

Тигровые креветки, обжаренные в маринаде из лимонной травы,
подаются со сладким соусом чили

Tiger prawns fried in lemon grass marinade, served with sweet chili sauce

Ls 7,50

Liellopgaļas karpāčo ar marinētām austersēnēm, Parmezāna sieru un trifelsēņu eļļu

Карпаччо из говядины с маринованными вешенками, сыром Пармезан
и трюфельным маслом

Beef carpaccio with marinated oyster mushrooms, Parmesan cheese and truffle oil

Ls 7,95

**Uzkodu plate itāļu gaumē (divām personām) (Serrano šķiņķis, saulē kaltēti tomāti,
grisīni, marinēti dārzeņi, kazassiers, anšovū filejas)**

Закусочное ассорти по-итальянски (на две персоны) (ветчина Сerrано, вяленые
томаты, гриссини, маринованные овощи, козий сыр, филе анчоусов)

Antipasto platter (for two people) (Serrano ham, sun - dried tomatoes, grissini, pickled
vegetables, goat cheese, anchovy fillets)

Ls 12,95

Salāti • Салаты • Salads

Tomātu un Mocarellas salāti ar bazilika-olīveļļas mērci un Vidusjūras anšovu filejām

Салат из сыра Моцарелла и томатов, с заправкой из базилика и оливкового масла, и филе Средиземноморских анчоусов

Tomato and Mozzarella salad with basil and olive oil sauce, and Mediterranean anchovy fillet

Ls 3,95

Siltie vistgaļas salāti ar spinātiem un dārzeņu-sēņu izlasi, sojas-brūnā cukura mērcē

Горячий салат из курицы со шпинатом, овощами и грибами, в соусе из сои и коричневого сахара

Hot chicken salad with spinach, vegetables and mushrooms, in soy-brown sugar sauce

Ls 4,20

Cēzara salāti ar parmezāna sieru un grauzdiņiem, papildināti pēc izvēles — ar grauzdētu bekonu / ar cāļa fileju / ar tīģergarnelēm / ar ceptu laša fileju

Салат Цезарь с сыром пармезан, гренками и дополнением на выбор — хрустящим беконом / куриным филе / тигровыми креветками / с жареным филе лосося

Caesar salad with parmesan cheese and croutons accompanied with roasted bacon / with chicken breast / with tiger shrimps / with fried salmon fillet

Ls 4,25 / 4,95 / 6,90 / 5,80

Garneļu salāti ar aragulu, avokado, kaltētiem tomātiem un laima-medus mērci

Салат из креветок с рукколой, авокадо, вялеными томатами и соусом из лайма и мёда

Shrimp salad with arugula, avocado, sun dried tomatoes and lime-honey sauce

Ls 8,50

Zupas • Супы • Soups

Sēņu kapučīno krēmzupa

Грибной суп-крем капучино

Cream of mushroom cappuccino soup

Ls 3,50

Zivju buljonzupa ar vēžu astītēm, laši un koreandru

Рыбный суп-бульон с раковыми хвостиками, лососём и кориандром

Broth soup with crayfish tails, salmon and coriander

Ls 3,95

Tradicionālā soļanka ar skābo krējumu un olīvām

Традиционная солянка со сметаной и оливками

Traditional solyanka soup with sour cream and olives

Ls 4,50

**Kartupeļu-ziedkāpostu krēmzupa ar mencas un baraviku pīrāgu,
ķiploku sviestu un garnelēm**

Суп-крем из картофеля и цветной капусты с пирогом из трески и боровиков, чесночным маслом и креветками

Cream of potato and cauliflower soup with cod and mushroom cake, garlic butter and shrimps

Ls 5,90

Jūras velšu bujabesa

Буйабес с морепродуктами

Seafood bouillabaisse

Ls 7,50

Zivis • Рыба • Fish

Krāsni cepta Baltijas bute ar fritētiem kartupeļiem un tomātu salsu

Приготовленная в печи Балтийская камбала с с картофелем фри и томатной сальсой

Oven baked Baltic flounder with fried potatoes and tomato salsa

Ls 7,50

Zandarta fileja garšaugos ar dārzeņu ratatuju un ķiploku sviestu

Филе судака в пряных травах с овощами рататуй и чесночным маслом

Sander fillet in herbs with vegetable ratatouille and garlic butter

Ls 8,20

Laša balotīne ar tagliatelle nūdelēm un austersēnēm teriyaki mērcē

Баллотин из лосося с лапшой тальятелле и вешенками в соусе терияки

Ballotine of salmon with tagliatelle noodles and oyster mushrooms in teriyaki sauce

Ls 8,55

Dorado ar zivju-omāru buljonā blanšētiem dārzeņiem un grenlandes Garnelēm

Дорада с овощами, бланшированными в бульоне из рыбы и омаров, и Гренландскими креветками

Dorada with blanched in fish-lobster broth vegetables and Greenland shrimps

Ls 11,80

Karaliskās tīģergarneles pikantajā marinādē ar karstajiem sēņu-spinātu salātiem

Королевские тигровые креветки в пикантном маринаде с горячим салатом из грибов и шпината

Royal tiger prawns in spicy marinade with hot mushroom-spinach salad

Ls 18,30

**Kamčatkas krabju kājas ar ķiploku sviestu un trejādām mērcēm
(divām personām)**

Лапки камчатских крабов с чесночным маслом и тремя соусами
(на две персоны)

King crab legs with garlic butter and trio of sauces
(for two persons)

Ls 99,50

Gaļas • Мясо • Meat

Kraukšķīgā vistas fileja, pildīta ar bekonu un spinātiem, pasniegta ar krāsni ceptiem kartupeļiem un mārrutku krējuma mērci

Хрустящее филе курицы, наполненное беконом и шпинатом, подаётся с обжаренным в печи картофелем и соусом из сметаны и хрена

Crispy chicken fillet filled with bacon and spinach, served with oven roasted potatoes and sauce of sour cream and horseradish

Ls 5,90

Cūkgaļas karbonāde ar kartupeļu-ķiploku biezeni, sezonas sēņu mērci un glāzētiem pērļu sīpoliem

Свиной карбонад с пюре из картофеля и чеснока, соусом из сезонных ягод и глазированным жемчужным луком

Pork chop with garlic mashed potatoes, seasonal berries sauce and glazed pearl onion

Ls 7,25

Vistas krūtiņa, ar tīģergarnelēm, Mocarellas sieru un pildītiem šampinjoniem

Куриная грудка с тигровыми креветками, сыром Моцарелла и фаршированными шампиньонами

Chicken breast with tiger prawns, Mozzarella cheese and stuffed champignons

Ls 8,30

Teļa karbonāde ar kaulu rīvmaizē, pasniegta ar fritētiem kartupeļiem un tomātu-zilo sīpolu salātiem

Телячий карбонад на косточке, панированный в сухарях, подаётся с картофелем фри и салатом из томатов и синего лука

Bone-in veal chop in breadcrumps, served with fried potatoes and tomato-blue onion salad

Ls 8,95

Jaunlopa strēmeles ar marinētiem grildārzeniņiem, spinātiem un zilo sieru

Говяжьи полоски с маринованными овощами гриль, шпинатом и синим сыром

Beef strips with marinated grilled vegetables, spinach and blue cheese

Ls 9,60

**Liellopgaļas steiks ar kartupeļu-trifelsēņu biezeni, krāsni ceptu ķiploku
un demi-glace mērci**

Говяжий стейк с пюре из картофеля и трюфелей, запеченным чесноком
и соусом деми-глас

Beef steak with truffle mashed potatoes, oven-roasted garlic and demi-glace sauce

Ls 14,80

Jēra kumbrs ar sviestā ceptiem dārzeņiem un brūkleņu mērci

Каре барашка с обжаренными в масле овощами и брусничным соусом

Rack of lamb with butter fried vegetables

Ls 16,50

Veģetārie • Вегетарианские • Vegetarian

Dārzeņu kārtojums ar Mocarellas sieru, saulē kaltētiem tomātiem un bazilika pesto mērci

Овощная прослойка с сыром Моцарелла, вялеными на солнце томатами и соусом из базиликового песто

Vegetable layer with Mozzarella cheese, sun-dried tomatoes and basil pesto sauce

Ls 5,20

Grilēti dārzeņi ar ceptu kazassieru un sēņu mērci

Овощи гриль с запеченным козьим сыром и грибным соусом

Grilled vegetables with baked goat cheese and mushroom sauce

Ls 6,45

Pastas • Пасты • Pastas

Cālgaļas strēmeles ar sēnēm, dārzeņiem un parmezāna sieru

Полоски курицы с грибами, овощами и сыром пармезан

Chicken strips with mushrooms, vegetables and parmesan cheese

Ls 5,55

Ar jūras veltēm un zivju assorti

С морскими дарами и рыбным ассорти

With seafood and assorted fish

Ls 8,90

Deserti • Десерты • Desserts

Ābolu strūdele ar vaniļas mērci

Яблочный штрудель с ванильным соусом

Apple strudel with vanilla sauce

Ls 3,25

Karstā meža ogu zupa ar mandelēs ceptu vaniļas saldējumu

Горячий суп из лесных ягод с ванильным мороженым, обжаренным в миндале

Hot wild berry soup with fried in almond vanilla ice-cream

Ls 3,80

Filadelfijas siera kūka ar mandelēm, pasniegta ar zemeņu mērci

Чизкейк из сыра филадельфия с миндалем, подаваемый с клубничным соусом

Philadelphia almond cheesecake with strawberry sauce

Ls 4,30

Karstā šokolādes kūka (baltās vai tumšās šokolādes) ar augļiem

Горячий шоколадный пирог (с белым или чёрным шоколадом) с фруктами

Warm chocolate cake (with white or dark chocolate) and fruits

Ls 5,55

Siera plate ar vīnogām, medu un olīveļļu (zilais siers, Ementāla, Parmezāns, Madonas kazas siers, Brī) (divām personām)

Сырное ассорти с виноградом, медом и оливковым маслом (синий сыр, Эмменталь, Пармезан, Мадонский козий сыр, Бри) (на две персоны)

Cheese platter with grapes, honey and olive oil (blue cheese, Emmental, Parmesan, Madona goat cheese, Brie) (for two persons)

Ls 8,90