



Uzkodas **Starters/Закуску/ Vorspeisen**

Romiešu lapas ar Cēzara mērci, grauzdiņiem un bekonu

Romaine Lettuce with Caesar Dressing, Toast and Bacon
Римский салат с соусом Цезарь, сухариками и беконом
Römersalat mit Caesar-Dressing, Croutons und Speck

3.80Ls

**Les Jamelles Sauvignon Blanc, baltvīns, Francija*

Laša carpaccio ar piparmētru gurķiem un citrona sorbertu

Salmon Carpaccio with Mint-Pickled Cucumbers and Lemon Sorbet
Карпаччо из лосося с салатом из огурцов и мяты с лимонным сорбе
Carpaccio vom Lachs mit Gurken, Minzen und Zitronensorbet

5.50Ls

**Abbazia Monte Oliveto Vernaccia di San Gimignano DOCG, baltvīns, Itālija*

Kazas siera un tomātu mozaīka ar salātu lapām un svaiga bazilika mērci

Goat Cheese and Tomato Mosaic with Salad Leaves and Fresh Basil Sauce
Козий сыр с помидорами шери, листьями салата и соусом из базилика
Ziegenkäse und Tomaten mit Salatblättern und frischer Basilikum Sauce

4.50Ls

**Originel Sauvignon Blanc, baltvīns, Francija*

**Ieteicamais vīns pie izvēlētā ēdiena*

Recommended wine

Рекомендуется вино



Uzkodas **Starters/Закуски/Vorspeisen**

Liellopu carpaccio ar Parmas sieru, salātiem un saulē kaltētu tomātu piedevu

Beef Carpaccio with Parmesan Cheese, Leaf Salads with Sun-Dried Tomato Supplement

Карпаччо из говядины с сыром пармезан, салатом и соусом из вяленых помидор
Carpaccio vom Rind mit Parmesankäse, Salat und getrockneten Tomaten

8.50Ls

**Ca'Bianca Dolcetto D'Acqui DOC, sarkanvīns, Itālija*

Ķiploku sviestā ceptas tīģergarneles papaijas daivā ar zaļo lapu mikslī

Tiger Prawns Fried in Garlic Butter in Papaya Lobe with Mix of Fresh Salads

Тигровые креветки жареные в чесночном масле с листьями салата микс в дольке папайи

Garnelen in Knoblauchbutter gebraten, mit Papaya und frischem Salat

8.00Ls

**Poggiobello Ribolla Gialla DOC, baltvīns, Itālija*

Cepts laša tartars ar cigoriņu salātiem un zemeņu mērci

Salmon Tartar with Chicory Salad and Strawberry Sauce

Обжаренный тартар из лосося с салатом из листьев цикория и клубничным соусом

Gebratenes Lachstatar mit Chicoreesalat und Erdbeersauce

4.80Ls

**Verdicchio Del Castelli, baltvīns, Itālija*

**Ieteicamais vīns pie izvēlētā ēdiena*

Recommended wine

Рекомендуется вино



Uzkodas *Starters/Закуски/Vorspeisen*

Viegli ceptas jūras ķemmītes ar bekonā tītu anšovu briošu
Lightly-Fried Scallops Wrapped in Brioche with Bacon and Anchovy
Обжаренные морские гребешки с бриошем, беконом и анчоусами

Leicht gebratene Jakobsmuscheln in einer Brioche eingewickelt, mit Sardellen und Speck

7.50Ls

**Penzolo Pinot Grigio, baltvīns, Itālija*

Aragulas salāti ar augļu filejām un aveņu pesto
Arugulas Salads with Fruit Fillets and Raspberry Pesto
Салат Арагула с фруктовым филе и песто из малины
Rucolasalat mit Früchten und Himbeer-Pesto

5.00Ls

**Chateau Gassier cuvee Loubiero, rozā vīns, Francija*

Sālā siera kūka ar jūras veltēm
Salty cheese cake with seafood
Солёный сырный пирог с морепродуктами
Käsekuchen mit Meeresfrüchten

7.50Ls

**Melini Chianti Plan del Masso DOCG, sarkanvīns, Itālija*

**Ieteicamais vīns pie izvēlētā ēdiena*
Recommended wine
Рекомендуется вино



Zupas **Soup/Cyn/Suppen**

Skābu kāpostu zupa ar ceptiem kartupeļiem un bekonu
Sauerkraut Soup with Baked Potatoes and Bacon
Щи из квашеной капусты с хрустящим беконом и картофелем
Sauerkrautsuppe mit gebratenen Kartoffeln und Speck

2.50Ls

Siera zupa ar Melbas tostū
Cheese Soup with Melba Toast
Сырный крем суп с тостом Мельба
Käsesuppe mit Melba Toast

2.50Ls

Sēņu zupa ar medījuma gaļu
Mushroom Soup with Wild Game Meat
Грибной суп с дичью
Pilzsuppe mit Wildfleisch

4.50Ls

Vidusjūras zivju zupa ar delikatesēm
Mediterranean Fish Soup with Delicacies
Рыбный суп со средиземноморскими деликатесами
Mittelmeer-Fischsuppe mit Delikatessen

5.50Ls



Pastas

Pasta/Паста/ Pasta

Spagetti olu-bekona mērcē ar Parmas sieru
Spaghetti with Egg-Bacon Sauce and Parmesan Cheese
Спагетти с соусом из бекона и сыром пармезан
Spaghetti mit Eier-Speck- Sauce und Parmesankäse

3.50Ls

**Originel Merlot, sarkanvīns, Francija*

Tagliatelli ar vistu, sparģeļiem un baltvīna mērci
Tagliatelle with Chicken, Asparagus and White Wine Sauce
Тагلياتелли с курицей, спаржей и соусом из белого вина
Tagliatelle mit Hähnchen, Spargel und Weißweinsauce

4.50Ls

**Penzolo Pinot Grigio, baltvīns, Itālija*

Lingvinni ar jūras veltēm un čilli sviestu
Lingvinni with Seafood and Chilli Butter
Лингвинни с морепродуктами и маслом чили
Linguine mit Meeresfrüchten und Chili- Butter

5.00Ls

**Originel Sauvignon Blanc, baltvīns, Francija*

Pappardelle ar krēmīgo sēņu konsumē un baravikām
Pappardelle with Creamy Mushroom Konsume` and Porcini
Паппарделле со сливочным грибным consume` и боровиками
Pappardelle mit cremiger Champignon- Konsomme und frischen Steinpilzen

6.00Ls

**Ca Bianca Dolcetto d'Acqui DOC, sarkanvīns, Itālija*

**Ieteicamais vīns pie izvēlētā ēdiena*

Recommended wine

Рекомендуется вино



Karstie gaļas ēdieni
Meat dishes/Мясные блюда/Варме
Fleischgerichte

Liellopa gaļas medaljoni Asado Negro ar kartupeļu grūdeni

Beef Medallions Asado Negro with Mashed Potatoes

Медальоны из говядины Asado Negro с картофельным пюре

Rindermedaillons Asado Negro mit Kartoffelpüree

6.50Ls

**Chateau LaLauri Bordeaux, sarkanvīns, Francija*

Citronos marinēta vistas krūtiņa ar risotto un mandeļu mērci

Chicken Breast Marinated in Lemon, risotto and Almond Sauce

Куриное филе маринованое лимоном, ризотто и соусом из миндаля

Hähnchenbrust in Zitronenmarinade mit Gemüse, Reis- Cracker und Mandel Sauce

6.80Ls

**Wolf Blass Yellow Label Chardonnay, baltvīns, Austrālija*

Grillēta cūkas karbonāde pasniegta ar kartupeļu sacepumu, sautētiem kāpostiem un mārrutku mērci

Grilled Pork Chops, Served with Potato Gratin, Stewed Sauerkraut and Horseradish Sauce

Свиной карбонад гриль с картофельной запеканкой, тушёной капустой и соусом из хрена

Gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelgratin , gedünstetem Sauerkraut und Meerrettichsauce

7.50Ls

**Paul Zinck Pinot Gris Terroir, baltvīns ,Francija*

**Ieteicamais vīns pie izvēlētā ēdiena*

Recommended wine

Рекомендуется вино



Karstie gaļas ēdieni
Meat dishes/Мясные блюда/ Warme
Fleischgerichte

Cūkas fileja ar grillētām kartupeļu ripām, dārzeņiem un sinepju mērci
Pork Fillet with Grilled Potato Slices, Vegetables and Mustard Sauce
Свиное филе с картофелем, овощами и горчичным соусом
Schweinefilet mit gegrillten Kartoffelscheiben, Gemüse und Senfsauce

8.00Ls

**Les Jamelles Cabernet Sauvignon, sarkanvīns, Francija*

Teļa gaļas antrekots ar meža ogu pesto un grillētiem sezonas
dārzeņiem

Veal Entrecote with Wild Berries Pesto and Grilled Vegetables of the Season
Антрекот телятины с песто из лесных ягод и грилем сезонных
овощей

Kalbfleisch Entrecôte mit Waldbeer-Pesto und gegrilltem Saisongemüse

8.80Ls

**Chateau LaLaurie Bordeaux, sarkanvīns, Francija*

„DIMDU” piena jērs ar baby bietītēm, grillētiem dārzeņiem un garšaugu
biezeni

Milk-braised Lamb „DIMDU” with Baby Beets, Grilled Vegetables and Mashed
Herbs

Молочный ягненок с мини свёклой, овощами гриль и соусом из пряностей
Milchlamm mit Beten, gegrilltem Gemüse und Gewürzsauce

14.50Ls

**Cape Mentelle Syrah, sarkanvīns, Austrālija*

**Ieteicamais vīns pie izvēlētā ēdiena*

Recommended wine

Рекомендуется вино



Karstie gaļas ēdieni
Meat dishes/Мясные блюда/ Warme
Fleischgerichte

Liellopu fileja ar kartupeļu grate`, karstajiem sēņu salātiem un sarkanvīna mērci

Beef Steak with Potato Gratin, Warm Mushroom Salads and Red Wine Sauce
Филе говядины с картофельной запеканкой, грибным салатом и соусом из красного вина

Rindersteak mit Kartoffelgratin, warmen Pilzsalat und Rotweinsauce

15.00Ls

**Giribaldi Barolo DOCG, sarkanvīns, Itālija*

Pīles krūtiņa ar apelsīnu tapenādi un kārtaino dārzeņu galeti

Duck Breast with Orange Tapenade and Layered Vegetable Galet

Филе утки с апельсиновым тапенадом и овощной прослойкой

Entenbrust mit Orangensauce und Gemüse Cracker

12.80Ls

**Chateau Gassier cuvee Loubiero, rozā vīns, Francija*

T-BON steiks ar grilētu kukurūzas vāļīti un BBQ MĒRCI

T-BON Steak with Grilled Corn Cob and BBQ Sauce

T- BON стейк с кукурузой гриль, и соусом барбекю

T-Bon-steak mit gegrillten Mais und Grillsauce

20.00Ls

**Beringer knight Valley Cabernet Sauvignon, sarkanvīns, ASV*

Flank steiks

Flank Steak

Боковой стейк

Flanksteak

20.00Ls

**Santa Ana Unanime Gran Vino Tinto, sarkanvīns, Argentīna*

**Ieteicamais vīns pie izvēlētā ēdiena*

Recommended wine

Рекомендуется вино



Karstie zivju ēdieni
Fish dishes/Рыбные блюда/Kalte
Fischgerichte

*Lēni grilēta laša fileja ar kaperu sviestu un baltvīnā tvaicētiem
sparģeļiem*

Grilled Salmon Fillet with Caper Butter and Asparagus Stewed in White Wine

Филе лосося на пару с каперсами и тушёной спаржей

Gegrilltes Lachsfilet mit Kapern-Butter und im Weißwein gedünsteten Spargel

8.50Ls

**Paul Zinck Riesling Terroir, baltvīns, Francija*

*Zandarts sacepts mandeļu mērcē ar kartupeļu biezeni un tvaicētu
dārzeni piedevu*

Pikeperch in Almond Sauce with Mashed Potatoes and Steamed Vegetables

Филе судака запечёное с миндалём, картофельным пюре и тушёными овощами

Gebratener Zander in Mandelsauce mit Kartoffelpüree und gedünsteten Gemüsen

8.50Ls

**Verdicchio Del Castelli, baltvīns, Itālija*

Sarkanā tunča fileja ar Fetuchini pastu un mango salsu

Red Tuna Fillet with Fettucini Pasta and Mango Salsa

Филе красного тунца, с пастой Фетучини и сальсой из манго

Rotes Thunfischfilet mit Fettuccine pasta und Mango

17.00Ls

**Santa Ana Unanime Gran Vino Tinto, sarkanvīns, Argentīna*

**Ieteicamais vīns pie izvēlētā ēdiena*

Recommended wine

Рекомендуется вино



Karstie zivju ēdieni
Fish dishes/Рыбные блюда/Kalte
Fischgerichte

Store šefpavāra gaumē
Chefs-style Sturgedon
Осѣмп во вкусе шеф повора
Stör im Geschmack des Chefkochs

17.00Ls

**Chablis Bauchard Alne&Flls AOC, baltvīns, Francija*

Grillētas jūras ķemmītes ar olu mundierī un sparģeļiem
Grilled Scallops with Asparagus and Egg Jacket
Жареные гребешки со спаржей и яйцом в мундире
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Spargel und Ei

12.00Ls

**Tenuta Ca`Bolani Procecco DOC, dzirkstošais vīns ,Itālija*

Zelta forele ar grill kartupeļiem, lēni ceptiem ķiršu tomātiem
Golden Trout with Grilled Potatoes and Slowly Roasted Cherry Tomatoes
Золотая форель с картофелем гриль и жареными помидорчиками
Forelle mit gegrillten Kartoffeln und leicht gebratenen Kirschtomaten

12.00Ls

**Principi de Butera Chardonnay, baltvīns,Itālija*

**Ieteicamais vīns pie izvēlētā ēdiena*

Recommended wine

Рекомендуется вино



Deserts

Dessert/Десерт/Desserts

*Karamelizēts Cream Brullee ar svaigu augļu
piedevu*

Caramelized Cream Brulee with Fresh Fruits

Крем - брүле с карамелью и свежими фруктами

Karamellisierte Crème brûlée mit frischen Früchten

3.00Ls

Rupjmaizes kārtojums ar saldējumu un melno Rīgas balzāmu

Layered Rye-bread Dessert with Ice Cream and Riga Black Balsam

Слойка из ржаного хлеба с мороженым и Рижским бальзамом

Dessert aus Schwarzbrot, Eis und Likör „Rigaer Schwarzer Balsam“

3.00Ls

„Alaska” ar Meringas trifeli

"Alaska" with truffle Meringa

"Alaska" с трюфельным Меринго

„Alaska” mit Meringa- Trüffel

3.00Ls



Deserts

Dessert/Десерт/Desserts

Siera kūka ar zemeņu sorbē un šampanieša putām
Cheesecake with Strawberry Sorbet and Foam of Champagne
Сырный пирог с клубничным сорбе и соусом из шампанского
Käsekuchen mit Erdbeersorbet und Champagner-Schaum

3.50Ls

Aukstais ananāsu zabajonis
Cold Pineapple Zabajone
Холодный сабайонис из ананаса
Kalte Ananas-Zabaglione

4.50Ls

Ogu trifele
Berry Trifle
Ягодный Трюфель
Beeren-Trüffel

4.50Ls

Šokolādes cannelloni ar aveņu mērci
Chocolate Cannelloni with Raspberry Sauce
Шоколадные канелони с малиновым соусом
Schokolade Cannelloni mit Himbeersauce

6.00Ls