



Ēdienkarte · Menu · Menüü

Uzkodas un salāti · Appetizers and salads · Eelroad ja salatid

Grauddētas bagešu maizītes ar Emmental sieru un prošuto šķiņķi

Toasted baguette tartines with Emmental cheese and prosciutto ham

Röstitud baguette vōileivad Emmental juustu ja prosciutto singiga

Поджаренные тартинки из багета с сыром «Emmental» и ветчиной прошутто

6 gb · 6, pcs – 4,90 Euro

12 gb · 12, pcs – 9,40 Euro

Čili ķiplokos aceptas tīģergarneles, pasniegtas ar pistāciju mango tartaru

Chili garlic-sautéed tiger prawns served with mango pistachio tartare

Tšilli ja kūuslauguga praetud tiigerkrevetid, serveeritud pistaatsia-mango tartariga

Тигровые креветки, обжаренные с чесноком и чили,

подаваемые с тартаром из манго и фисташек

9,80 Euro

Foreles un avokado tartars, pasniegts ar bazilika grauzdiņiem

Trout and avocado tartare served with basil toasts

Forelli-avokaado tartar, serveeritud basiilikuga röstitud saiakuubikutega

Тартар из форели и авокадо, подаваемый с гренками с базиликом

8,90 Euro

Uzkoda diviem:

Krāsni cepts Kamambēra un prošuto šķiņķa pīrāgs

Ham and Camembert pastry pie

Pirukas Camemberti juustu ja prosciutto'ga

Пирог с ветчиной и сыром камамбер

9,90 Euro

**Lapu salāti ar kazas sieru, sarkanvīnā sautētām bietēm, riekstiem un ogām,
un bazilika un ķiršu mērcēm**

*Green salad with goat cheese, red wine-braised beets, nuts and berries,
and basil and cherry dressings*

Roheline salat kitsejuustu, punases veinis hautatud peetide, pähklite
ja marjade ning basiiliku-kirsikastmega

*Зеленый салат со взбитым козьим сыром, свеклой, тушенной в красном вине,
орехами и ягодами, и заправками из базилика и вишни*

8.20 Eur

**Valerjana salāti ar mocarellas sieru, mazzālītu foreli, tīģergarnelēm, avokado, bumbieri un
valriekstiem pasniedz ar pikantu medus un citrusa mērci**

Valerian salad with mozzarella cheese, cured trout, tiger prawns, avocado, pear and walnuts served
with spicy honey and citrus sauce

*Салат с валерианой, сыром моцарела, малосоленой форель, тигровыми креветками, авокадо,
грушей и грецким орехом, заправленный острым медово-лимонным соусом*

Lambasalat mozzarella, õrnsoolaforelli, tiigerkrevettide, avokaado, pirnide ja Kreeka pähklitega,
serveeritud koos vürtsika mee-tsitruskastmega

9.90 Eur

Zupas · Soups · Supid

*** Tomātu zupa ar baziliku un lauku sīpoliem**

** Tomato soup with basil and heirloom onions*

** Tomatisupp basiiliku ja sibulaga*

** Томатный суп с базиликом и деревенским луком*

4.80 Eur

Liellopgaļas gulašzupa

Beef goulash soup

Veiseguljašš-supp

Суп-гуляш из говядины

6.50 Eur

*** Aukstā biešu zupa**

** Cold beetroot soup*

** Külm peedisupp*

** Холодный свекольник*

4.00 Eur

Vegetārie ēdieni · Vegetarian dishes · Taimetoidud

*** Tomātu zupa ar baziliku un lauku sīpoliem**

** Tomato soup with basil and heirloom onions*

** Tomatisupp basiiliku ja sibulaga*

** Томатный суп с базиликом и деревенским луком*

4,80 Eur

*** Aukstā biešu zupa**

** Cold beetroot soup*

** Kūlm peedisupp*

** Холодный свекольник*

4,00 Eur

***Lapu salāti ar kazas sieru, sarkanvīnā sautētām bietēm, riekstiem un ogām,
un bazilika un ķiršu mērcēm**

*Green salad with goat cheese, red wine-braised beets, nuts and berries,
and basil and cherry dressings*

*Roheline salat kitsejuustu, punases veinis hautatud peetide, pähklite
ja marjade ning basiiliku-kirsikastmega*

*Зеленый салат со взбитым козьим сыром, свеклой, тушенной в красном вине,
орехами и ягодами, и заправками из базилика и вишни*

8,20 Eur

*** Kartupeļu klimpiņas gnocchi ar tomātiem un sieru**

** Potato dumplings, gnocchi with tomatoes and cheese*

Kartuli-gnocchi'd tomāti ja juustuga

Картофельные клецки с помидорами и сыром

6,80 Eur

*** Krāsni cepts avokado, pildīts ar sīpolu marmelādi un Kamambēras sieru**

Oven baked avocado filled with Camembert and onion marmalade

Запечённый авокадо, наполненный луковым мармеладом и сыром камамбер
Ahjus kūpsetatud avokaado, tāidetud sībulamarmelaadi ja Camemberti juustuga

9,00 Eur

Galas un zivju ēdieni · Meat and fish dishes · Liha- ja kalaroad

Cepta kukurūzas cāļa krūtiņa, pasniegta aceptiem jaunajiem kartupelīšiem, ķiršu tomātiem un spinātiem

Fried corn chicken breast served with fried baby potatoes, cherry tomatoes and spinach
Kūpsetatud maisikanarind, serveeritud ülekūpsetatud vārskes kartulī, ķirsstomatīte ja spinatīga
Жареная грудка кукурузного цыпленка, подается с обжаренным молодым картофелем, помидорами черри и шпинатом
10.20 Euro

Krāsni gatavots pīles stilbiņš ar sviestā ceptiem dārzeņiem un zaļo zirnīšu biezeni

Oven-baked duck leg with butter-fried vegetables and green pea puree
Kauakūpsenu pardikoib koos vōis praetud kōōgiviljade (porgand, suvikōrvits, magushapu tšillikaste) ja hernetambiga
Запеченная в духовке утиная ножка с обжаренными в масле овощами и пюре из зеленого горошка
12.50 Euro

Krāsni gatavots jēra stilbs, pasniegts ar kartupeļu – sinepju biezeni

Oven shank cooked in the oven, served with potato - mustard puree
Kauakūpsenu lambakints, serveeritud kartulī-sinepitambiga
Запеченная в духовке голень ягненка, подается с картофельно-горчичным пюре
17.20 Euro

Krāsni gatavotas cūku ribiņas, pasniegtas ar ķimeņu burkānu biezeni un krāsni ceptu kartupeli, pildītu ar sieru un bekonu

Oven-roasted pork ribs served with carrot caraway purée and baked potato filled with cheese and bacon
Ahjus rōstitud sealiharibid, serveeritud porgandi-kōōmnepūree ning juustu ja peekoniga taidetud ahjukartulīga
Запеченные свиные ребрышки, подаваемые с морковно-тминным пюре и печеным картофелем с начинкой из сыра и бекона
10.20 Euro

Liellopa steiks, pasniegts ar kartupeļu gratēnu un zaļo zirnīšu biezeni

Beef steak served with potato gratin and green-pea purée
Veisesteik, serveeritud kartuligratāāni ja hernetambiga
Стейк из говядины, подаваемый с картофельным gratēnom и пюре из зеленого горошка
21.40 Euro

Terijaki glazūrā cepta jūras foreles fileja, pasniegta ar svaigiem lapu salātiem, avokado, tomātiem, grauzdētām sēkliņām.

Sea trout fillet fried in Teriyaki glaze, served with fresh lettuce, avocado, tomatoes, roasted seeds
Teriyaki-kastmega glasuuritud kūpsetatud meriforell, serveeritud koos rohelise salati, avokaado, tomatīte ja rōstitud seemnetega
Жаренное филе морской форели, в глазури терияки, подается со свежим салатом, авокадо, помидорами и обжаренными семечками
15.00 Euro

Cepta zandarta fileja ar zaļo zirnīšu biezeni un pistāciju mango tartaru

Pan-fried pikeperch fillet with green-pea purée and mango pistachio tartare
Pannil praetud kohafilee hernelpūree ja mango-pistaatsia tartarīga
Жареное филе судака с пюре из зеленого горошка и тартаром из манго с фисташками
15.00 Euro

Jūras velšu taljatele ar tīģergarnelēm, krēmmērci un cieto sieru

Seafood tagliatelle with tiger prawns, cream sauce, and hard cheese
Mereannitagliatelle tiģerkrevettīde, koorekastme ja kōva juustuga
Тальятелле с дарами моря и тигровыми креветками, крем-соусом и твердым сыром
10.70 Euro

Deserti · Desserts · Magustoidud

Brilē krēms ar lavandu

Crème brûlée with lavender

Kreembrülee lavendliga

Крем-брюле с лавандой

5,50 Eur

Šokolādes fondāns, pasniegts ar melno saldējumu

Chocolate fondant served with black ice-cream

Šokolaadi-fondant, serveeritud koos musta jāātisega

Шоколадный фондан, подается с черным мороженым

5,50 Eur

Siltais ābolu pīrāgs ar brūkleņu mērci un cigoriņu saldējumu

Warm apple pie with lingonberry sauce and chicory ice-cream

Soe õunapirukas pohlakastme ja sigurijāātisega

Теплый яблочный пирог с брусничным соусом и цикорным мороженым

5,50 Eur

Bērnu ēdienkarte · Kids menu · Laste meniüü

Uzkodas · Appetizers · Eelroad

Karstmaizītes ar kūpinātu gaļu un sieru

Toasts with smoked bacon and cheese

Suitsupeekoni-juustu-bruschetta'd

Тосты с копченым беконом и сыром

4,50 eur

Fritēti kartupeļi ar mērci

Fries with sauce

Friikartulid kastmega

Картофель фри с соусом.

3,20 eur

Otrie ēdieni · Main course · Teine roog

Tagliatelle ar vistas galas bumbiņām spinātu un siera mērci

Tagliatelle with chicken balls, spinach and cheese sauce

Tagliatelle kanalihapallidega spinati-juustukastmes

Тальятелле с куриными шариками, шпинатом и сырным соусом

6,50 Eur

Kartupeļu klimpiņas gnocchi ar tomātiem un sieru

Potato dumplings, gnocchi with tomatoes and cheese

Kartuli-gnocchi'd tomati ja juustuga

Картофельные клецки с помидорами и сыром

6,50 Eur

Deserti · Desserts · Mağustoidud

Plānās pankūkas ar saldējumu, ievārījumu vai šokolādes mērci

Crepes with ice cream, jam or chocolate sauce

Krepid jāātise, moosi vōi šokolaadikastmega

Тонкие блинчики с мороженым, вареньем или шоколадным соусом.

4,70 eur