



Ēdienkarte • Menu • Menüü

Uzkodas un salāti • Appetizers and salads • Eelroad ja saladid

Grauddētas bagešu maizītes ar «Alpinella» sieru un prošuto šķiņķi

Toasted baguette tartines with Alpinella cheese and prosciutto ham

Röstitud baguette vōileivad Alpinella juustu ja prosciutto singiga

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

6 gb • 6 pcs — 4,90 Eur

12 gb • 12 pcs — 9,40 Eur

Čili ķiplokos apceptas tīģergarneles, pasniegtas ar pistāciju mango tartaru

Chili garlic-sautéed tiger prawns served with mango pistachio tartare

Tšilli ja kūuslauguga praetud tiģerkrevetid, serveeritud pistaatsia-mango tartariga

Тигровые креветки, обжаренные с чесноком и чили,

подаваемые с тартаром из манго и фисташек

9,60 Eur

Foreles un avokado tartars, pasniegts ar bazilika grauzdiņiem

Trout and avocado tartare served with basil toasts

Forelli-avokaado tartar, serveeritud basiilikuga rōstitud saiakuubikutega

Тартар из форели и авокадо, подаваемый с гренками с базиликом

8,90 Eur

Sviestā apcepta jēra mēle ar mārrutku krēmu un marinētiem gurķiem

Butter-fried lamb tongue with horseradish cream and pickled cucumbers

Vōis praetud lambakeel mādarōikakreemi ja marineeritud kurķidega

Язык ягненка, обжаренный на сливочном масле, с кремом из хрена

и маринованными огурцами

7,60 Eur

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

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

Põldsalat mozzarella, tiigerkreveltide, avokaado, pirni ja Kreeka pähklitega,
serveeritud pikantse mee-tsitrusekastmega

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

8,90 Eur

Cēzara salāti • Caesar salad • Caesari salat • Салат Цезарь:

ar ceptu vistas galu

with roasted chicken

rõstitud kanaga

с жареной курицей

6,60 Eur

ar ķiploku sviestā ceptām tīģergarnelēm

with garlic butter-sautéed tiger prawns

küüslauguvõis praetud tiigerkreveltidega

с тигровыми креветками, жареными в чесночном масле

9,20 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*

4,50 Eur

*** Aukstā biešu zupa**

** Cold beetroot soup*

** Külm peedisupp*

** Холодный свекольник*

3,80 Eur

Veģetārie ēdieni • Vegetarian dishes • Laimetoidud

*** 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*

4,50 Eur

*** Aukstā biešu zupa**

** Cold beetroot soup*

** Külm peedisupp*

** Холодный свекольник*

3,80 Eur

*** Ravioli ar spinātu un siera pildījumu**

** Ravioli stuffed with spinach and cheese*

** Ravioolid spinati- ja juustutāidisega*

** Равиоли с начинкой из сыра и шпината*

6,80 Eur

***Dārzeņu Woks ar saldo terijaki mērci, jasmīnu rīsiem, svaigiem lociņiem, kabačiem, papriku, sīpoliem, kukurūzu un sezama sēkliņām**

**Vegetable wok with sweet teriyaki sauce, jasmine rice, spring onions, summer squash, peppers, onions, corn and sesame seeds*

**Juurviljavokk magusa teriyaki kastme, jasmīnirīsi, kevadsibula, suvikōrvitsa, piparde, sibula, maisi ja seesamiseemnetega*

**Овощной вок со сладким терияки соусом, рисом Жасмин, свежими перьевым луком, кабачками, перцем, луком, кукурузой и семенами кунжута*

8,00 Eur

Galas un zivju ēdieni • Meat and fish dishes • Liha- ja kataroad

Ar fetas sieru un saulē kaltētiem tomātiem pildīta kukurūzas cāļa krūtiņa, pasniegta apceptiem jaunajiem kartupeļšiem, ķiršu tomātiem un eruku

Corn chicken breast filled with feta cheese and sun-dried tomatoes, served with fried new potatoes, cherry tomatoes and rucola

Feta juustu ja pāikesekuivatatud tomatitega tāidētiem ning maisihelvestega kaetud kanafillee, serveeritud praetud varajase kartuli, kirsstomati ja rukkolaga
Кукурузный цыплёнок фаршированный сыром фета и вялеными помидорами, подаваемый с молодым картофелем, помидорами черри и эрукой.

9,90 Eur

Krāsni gatavots jēra stilbs, pasniegts ar ķimeņu burkānu biezeni, apceptām saknēm un grauzdētām gailenēm

Oven-cooked lamb shank served with carrot caraway purée, sautéed root vegetables, and roasted chanterelles

Ahjus kūpsetatud lambakoot, serveeritud porgandi-köömnepuree, praetud juurviljade ja rōstitud kukeseentega
Запеченная рулька ягненка, подаваемая с морковно-тминным пюре, подрумяненными корнеплодами и обжаренными лисичками

16,80 Eur

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-köömnepuree ning juustu ja peekoniga tāidētiem ahjukartuliga
Запеченные свиные ребрышки, подаваемые с морковно-тминным пюре и печеным картофелем с начинкой из сыра и бекона

9,80 Eur

Jaunlopgaļas steiks, pasniegts ar kartupeļu gratēnu un zaļo zirnīšu biezeni

Beef steak served with potato gratin and green-pea purée

Loomaliha steik, serveeritud kartuligratāāni ja hernelpureega
Стейк из молодой говядины, подаваемый с картофельным гратеном и пюре из зеленого горошка

21,40 Eur

Cepta jūras foreles fileja, pasniegta ar krāsni ceptu avokado pildītu ar garnelēm un sieru

Pan-fried fillet of sea trout, served with oven-baked avocado filled with shrimps and cheese

Pannil praetud meriforell, serveeritud krevettide ja juustuga tāidētiem ahjus kūpsetatud avokaadoga
Жареное филе морской форели, подаваемое с приготовленным в духовке авокадо, наполненным креветками и сыром

14,80 eur

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 kohafillee hernelpuree ja mango-pistaatsia tartariga
Жареное филе судака с пюре из зеленого горошка и тартаром из манго с фисташками

14,80 Eur

Jūras velšu taljatele ar tīģergarnelēm, krēmmerci un cieto sieru

Seafood tagliatelle with tiger prawns, cream sauce, and hard cheese

Mereannitagliatelle tiigerkrevettide, koorekastme ja kōva juustuga
Тальятелле с дарами моря и тигровыми креветками, крем-соусом и твердым сыром

9,70 Eur

Deserti • Desserts • Magustoidud

Brilē krēms ar lavandu

Crème brûlée with lavender

Kreembrülee lavendliga

Крем-брюле с лавандой

5,50 Eur

Šokolādes fondāns, pasniegts ar plombīra saldējumu

Chocolate fondant served with full-cream ice-cream

Šokolaadi-fondant, serveeritud plombiirijāātisega

Шоколадный фондан, подаваемый с пломбиром

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 menüü

Uzkodas • Appetizers • Eelroad

Ceptas mocarellas siera standziņas

Fried Mozzarella sticks

Praetud Mozzarella-pulgad

Жареные сырныя палочки из моцареллы.

4,50 eur

Fritēti kartupeļi ar mērci

Fries with sauce

Friikartulid kastmega

Картофель фри с соусом.

3,20 eur

Otrie ēdieni • Main course • Leine roog

Vistas gaļas nageti ar fritētiem kartupeļiem vai jaunajiem kartupeļiem

Chicken nuggets with fries or new potatoes

Kananagitsad friikartuli vōi varajase kartuliga

Куриныя нагетсы с картофелем фри или молодым картофелем.

5,90 eur

Makaroni ar sieru

Pasta with cheese

Pasta juustuga

Макароны с сыром.

4,70 eur

Vārīti vai cepti pelmeņi ar gaļas pildījumu

Boiled or fried pelmeni filled with meat

Lihaga tāidetud pelmeenid keedetult vōi praetult

Вареные или жареные пельмени с мясной начинкой.

4,70 eur

Deserti • Desserts • Magustoidud

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