



## *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

#### **\*Kazas siera brulē ar sīpolu marmelādi**

*\*Goat cheese brulee with onion marmalade*

\*Kitsejuustu brūlee sibulamarmelaadiga

\*Брюле из козьего сыра с луковым мармеладом

7,60 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

**\*Spinātu salāti ar karamelizētu kamambēra sieru, sezamu, svaigiem gurķiem, ogām, sīpolu marmelādi, citrusa mērci**

*\*Spinach salad with caramelised Camembert, sesame, cucumbers, berries, onion marmalade and citrus sauce*

*\*Spinatīsalat karamelliseeritud Camembert juustu, seesamiseemnete, kurkide, marjade, sibulamarmelaadi ja tsitrusekastmega*

*\*Салат из шпината с карамелизированным сыром Камамбер, сезамом, свежими огурцами, ягодами, луковым мармеладом, цитрусовым соусом.*

*7,60 Eur*

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

**ar ceptu vistas gaļu**

*with roasted chicken*

*rōstitud kanaga*

*с жареной курицей*

*6,60 Eur*

**ar ķiploku sviestā ceptām tīģergarnelēm**

*with garlic butter-sautéed tiger prawns*

*kūuslauguvōis praetud tiigerkrevetidega*

*с тигровыми креветками, жаренными 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*

**Liellopa gulaša zupa ar ingveru un dārzeniem**

*Beef goulash soup with ginger and vegetables*

*Veiselihaguljašš ingveri ja juurviljadega*

*Суп-гуляш из говядины с имбирём и овощами.*

*6,30 Eur*

**\* Aukstā biešu zupa**

*\* Cold beetroot soup*

*\* Kūlm peedisupp*

*\* Холодный свекольник*

*3,80 Eur*

## *Veetārie ēdieni • Vegetarian dishes • Laimetoidud*

### **\*Kazas siera brulē ar sīpolu marmelādi**

*\*Goat cheese brulee with onion marmalade*

*\*Kitsejuustu brūlee sibulamarmelaadiga*

*\*Брюле из козьего сыра с луковым мармеладом*

*7,60 Eur*

### **\*Spinātu salāti ar karamelizētu kamambēra sieru, sezamu, svaigiem gurķiem, ogām, sīpolu marmelādi, citrusa mērci**

*\*Spinach salad with caramelised Camembert, sesame, cucumbers, berries, onion marmalade and citrus sauce*

*\*Spinātsalat karamelliseeritud Camembert juustu, seesamiseemnete, kurkide, marjade, sibulamarmelaadi ja tsitruskastmega*

*\*Салат из шпината с карамелизированным сыром Камамбер, сезамом, свежими огурцами, ягодами, луковым мармеладом, цитрусовым соусом.*

*7,60 Eur*

### **\* 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*

*\* Raviolid spinati- ja juustutāidiseiga*

*\* Равиоли с начинкой из сыра и шпината*

*6,80 Eur*

### **\*Dārzeņu Woks ar saldo terijaki mērci, jasmīnu rīsiem, svaigiem lociņiem, kabačiem, pipriku, 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*

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

*Oven baked avocado filled with Camembert and onion marmalade*

*Ahjus kūpsetatud avokaado tāidetud Camembert juustu ja sibulamarmelaadiga*  
*Запечённый авокадо, наполненный луковым мармеладом и сыром камамбер*

*8,00 Eur*

## *Ģaļas un zivju ēdieni • Meat and fish dishes • Liha- ja kataroad*

### **Ar fetas sieru un saulē kaltētiem tomātiem pildīta kukurūzas cāļa krūtiņa, pasniegta arceptiem jaunajiem kartupelīšiem, 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 päikesekuivatatud tomatitega täidetud ning maisihelvestega kaetud kanafilee, 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*

### **Lēni gatavots piena sivēns, pasniegts ar krāsnī ceptām saknēm, zirnīšu biezeni un cūkas krūtiņas mērci**

*Slow-cooked suckling pig, served with oven-baked root vegetables, pea purée, and pork belly sauce*

Aeglaselt küpsenud piimapõrsas, serveeritud ahjus kूपsetatud juurviljade, hernelpūree ja seakõhukastmega  
Молочный поросенок медленного приготовления, подаваемый с запеченными корнеплодами, гороховым пюре и соусом из свиной грудинки

*15,80 Eur*

### **Krāsnī gatavotas cūku ribiņas, pasniegtas ar ķimeņu burkānu biezeni un krāsnī 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-kōōmnelpūree ning juustu ja peekoniga taidetud ahjukartuliga  
Запеченные свиные ребрышки, подаваемые с морковно-тминным пюре и печеным картофелем с начинкой из сыра и бекона

*9,80 Eur*

### **Krāsnī gatavots jēra stilbs, pasniegts ar ķimeņu burkānu biezeni, arceptām saknēm un grauzdētām gailenēm**

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

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

*16,80 Eur*

### **Jaunlopaļas steiks, pasniegts ar kartupeļu gratēnu un zaļo zirnīšu biezeni**

*Beef steak served with potato gratin and green-pea purée*

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

*21,40 Eur*

**Cepta jūras foreles fileja, pasniegta ar krāsnī 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 täidetud ahjus küpsetatud avokaadoga  
Жареное филе морской форели, подаваемое с приготовленным  
в духовке авокадо, наполненным креветками и сыром

*14,80 eur*

**Cepta zandarta fileja ar zalo zirnīšu biezeni un pistāciju mango tartaru**

*Pan-fried pikeperch fillet with green-pea purée and mango pistachio tartare*

Pannil praetud kohafilee hernepüree ja mango-pistaatsia tartariga  
Жареное филе судака с пюре из зеленого горошка и тартаром из манго с фисташками

*14,80 Eur*

**Jūras velšu taljatelle ar tīģergarnelēm, krēmmērci 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*

**Cidoniju saldējums**

*Quince ice cream*

quince jāātis  
мороженое из цидонии

*5,00 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

Куриные нагетсы с картофелем фри или молодым картофелем.

*5,90 eur*

#### **Makaroni ar sieru**

*Pasta with cheese*

Pasta juustuga

Макарони с сыром.

*4,70 eur*

#### **Plānās pankūkas pildītas ar šķinķi un sieru**

*Crepes with ham and cheese*

Krepid singi ja juustuga

Тонкие блинчики с начинкой из ветчины и сыра.

*4,70 eur*

#### **Vārīti vai cepti pelmeņi ar gaļas pildījumu**

*Boiled or fried pelmeni filled with meat*

Lihaga taidetud 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*