

**Uzkodas / Appetizers / Закуски**

---

- **Mazsālīta Baltijas siļķe, pasniedz ar arceptiem jauniem kartupeļiem, biezpienu, paipalu olām**  
Lightly salted Baltic herring, served with roasted new potatoes, cottage cheese, quail eggs (1,3,4,7) \*  
Малосольная Балтийская сельдь, подаётся с обжаренным молодым картофелем, творогом, перепелиными яйцами  
**9.60 €**
- **Laša tartars, pasniedz ar sarkanajiem ikriem, kaperiem, pērļu sīpoliem, siera krēmu, paipalu olu un Ciabatta grauzdīniem**  
Salmon tartare, served with red caviar, capers, pearl onions, cheese cream, quail egg and *Ciabatta* (1,3,4,10) \*  
Тартар из лосося, подаётся с красной икрой, каперсами, жемчужным луком, сырным кремом, перепелиным яйцом и *Ciabatta*  
**11.60 €**
- **Zivju izlase /mazsālīts lasis, mazsālīta Baltijas siļķe, kūpināts paltuss, kanapē maizītes ar siera krēmu un sarkanajiem ikriem, rukolas lapu salātiem, paipalu olām/**  
Fish selection /lightly salted salmon, lightly salted Baltic herring, smoked halibut, canapé with cheese cream and red caviar, rocket salad, quail eggs/ (1,3,4,7) \*  
Рыбное ассорти/ малосольный лосось, малосольная Балтийская сельдь, копченый палтус, канапе с сырным кремом и красной икрой, руколой, перепелиными яйцами/  
**19.50 €**
- **Karaliskās tīģergarneles Gambas ceptas sviestā, pasniedz ar rukolas lapu salātiem un Cherry tomātiem**  
Butter fried king prawns *Gambas*, served with rocket salad and *Cherry* tomatoes (1,2,7) \*  
Тигровые креветки *Gambas*, обжаренные в сливочном масле, подаются с руколой и *Cherry* помидорами  
**24.90 €**
- **Melnās mīdijas sautētas baltvīna mērcē ar seleriju, Cherry tomātiem un olīvām, pasniedz ar rīsu kristāla nūdelēm**  
Black mussels in white wine sauce with celery, *Cherry* tomatoes and olives, served with rice crystal noodles (1,9,14) \*  
Черные мидии в соусе из белого вина, с сельдереем, помидорами *Cherry* и оливками, подаются с рисовой кристалльной лапшой  
**14.90 €**
- **Club Sandwich ar bekonu VAI vistas fileju, sieru, tomātiem, sīpoliem, frī kartupeļiem un kečupu**  
*Club Sandwich* with bacon OR chicken fillet, cheese, tomatoes, onions, *French* fries and ketchup (1,4,10) \*  
*Club Sandwich* с беконом ИЛИ куриным филе, сыром, помидорами, луком, картофелем фри и кетчупом  
**9.40 €**

\* *Maize / Bread / Хлеб 1.00 €*

\* *Papildu cena / Extra price / Дополнительная цена ROOM SERVICE 5.00 € (BAR tel: 917)*

\* *Alerģēni (sarakstu skatīt ēdienkartes pielikumā/ Allergens (see in attachment /Аллергены (список в приложении))*

**Uzkodas / Appetizers / Закуски**

---

- **Svaigi ceptas kartupeļu pankūkas, pasniedz ar mazzālītu lasi, sarkanajiem ikriem, skābo krējumu un paipalu olu**  
Fried potato pancakes, served with lightly salted salmon, red caviar, sour cream and quail egg (4,7) \*  
Жареные картофельные блины, подаются с малосольным лососем, красной икрой, сметаной и перепелиным яйцом  
**10.60 €**
- **Liellopu gaļas Carpaccio, pasniedz ar rukolas lapu salātiem, pērļu sīpoliem, Parmesan sieru, Cherry tomātiem un trifeļu eļļu**  
Beef Carpaccio, served with rocket salad, pearl onions, Parmesan cheese, Cherry tomatoes and truffle oil (7,10) \*  
Carpaccio из говядины, подаётся с салатом рукколы, жемчужным луком, сыром Parmesan, помидорами Cherry и трюфельным маслом  
**11.90 €**
- **Siera asorti /Dor Blu, Brie – President, Parmesan, kūpināts siers un Latvijas sieru izlase/**  
Cheese platter /Dor Blu, Brie – President, Parmesan cheese, smoked cheese and Latvian cheese selection/ (1,3,7) \*  
Сырное ассорти /Dor Blu, Brie – President, Parmesan, копченый сыр и ассорти Латвийских сыров/  
**15.50 €**
- **Gaļas asorti /Prosciutto, Chorizo, Fuet, bekons, cepta cūkgaļas fileja, grilēta vistas fileja/**  
Meat platter /Prosciutto, Chorizo, Fuet, bacon, roasted pork fillet, grilled chicken fillet/ (1,4,10) \*  
Мясное ассорти /Prosciutto, Chorizo, Fuet, бекон, жареное свиное филе, куриное филе на гриле/  
**18.50 €**
- **Tīģergarneles apceptas baltvīnā un sviestā, pasniedz ar Calamata olīvām, Cherry tomātiem, avokado un saldo čili mērci**  
Tiger prawns fried in white wine and butter, served with Calamata olives, Cherry tomatoes, avocado and sweet – chilli sauce (2,11) \*  
Тигровые креветки, обжаренные в белом вине и сливочном масле, подаются с оливками Calamata, помидорами Cherry, авокадо и сладким – чили соусом  
**14.90 €**
- **Mazzālīts lasis, pasniegts ar Calamata olīvām, grauzdētām ķirbju sēklām un rukolas lapu salātiem**  
Lightly salted salmon, served with Calamata olives, roasted pumpkin seeds and rocket salad (3,4,8,10) \*  
Малосольный лосось, подается с оливками Calamata, жареными тыквенными семечками и руколой  
**12.50 €**

\* Maize / Bread / Хлеб 1.00 €

\*Papildu cena / Extra price / Дополнительная цена ROOM SERVICE 5.00 € (BAR tel: 917)

\*Alerģēni (sarakstu skatīt ēdienkartes pielikumā/ Allergens (see in attachment /Аллергены (список в приложении))

---

***Bezglutēna ēdieni / Gluten – Free meals / Безглютеновые блюда***

---

- **Pasta ar vistas fileju, seleriju, Cherry tomātiem un saldo papriku, Dor blu siera un saldā krējuma mērcē**  
Pasta with chicken fillet, celery, Cherry tomatoes, sweet pepper in Dor blu and sweet cream sauce (3,7,9)\*  
Паста с куриным филе, сельдереем, помидорами Cherry, сладкой паприкой в сливочном соусе Dor blu  
**14.90 €**
- **Pasta ar lasi, spinātiem, melnajām olīvām, Cherry tomātiem, Parmesan sieru saldā krējuma un bazilika pesto mērcē**  
Pasta with salmon, spinach, black olives, Cherry tomatoes, Parmesan cheese in cream and basil pesto sauce (3,4,7,8)\*  
Паста с лососем, шпинатом, черными оливками, помидорами Cherry, сыром Parmesan в сливочном соусе песто из базилика  
**15.90 €**

---

***Veģetārie ēdieni / Vegetarian meals / Вегетарианские блюда***

---

- **Grieķu salāti ar Fetaki sieru, svaigiem dārzeņiem un medus-ingvera mērci**  
Greek salad with Fetaki cheese, fresh vegetables and honey-ginger sauce (1,7,8)\*  
Греческий салат с сыром Fetaki, свежими овощами и медово-имбирным соусом  
**9.90 €**
- **Pikantā tomātu krēmzupa, pasniedz ar Mozzarella sieru, grauzdētu Ciabatta un bazilika pesto mērci**  
Spicy tomato cream soup, served with Mozzarella cheese, roasted Ciabatta and basil pesto sauce (1,7,8,9) \*  
Пикантный томатный крем-суп, подаётся с сыром Mozzarella, Ciabatta и соусом песто из базилика  
**7.20 €**
- **Penne pasta itāļu gaumē ar cukini, seleriju kātiem, bazilika lapām un tomātu mērci, pasniedz ar Mozzarella sieru (7,9) \***  
Penne pasta Italian style with zucchini, celery stalks, basil leaves and tomato sauce, served with Mozzarella cheese  
Penne паста по-итальянски с цуккини, сельдереем, листьями базилика и томатным соусом, подаётся с сыром Mozzarella  
**13.50 €**

---

\* Maize / Bread / Хлеб 1.00 €

\*Papildu cena / Extra price / Дополнительная цена ROOM SERVICE 5.00 € (BAR tel: 917)

\*Alerģēni (sarakstu skatīt ēdienkartes pielikumā/ Allergens (see in attachment /Аллергены (список в приложении))

## Salāti / Salads / Салаты

---

- **Klasiskie Cēzara salāti ar grilētu vistas fileju VAI sviestā un vīnā arceptām tīgērgarnelēm, Cherry tomātiem, Parmesan sieru un maizes grauzdiņiem**

Classic *Caesar* Salad with grilled chicken fillet OR tiger prawns baked in butter and wine, *Cherry* tomatoes, *Parmesan* cheese and bread croutons (1,8,10) \*

Классический салат *Цезарь* с куриным филе на гриле ИЛИ тигровыми креветками, обжаренными в сливочном масле и вине, помидорами *Cherry*, сыром *Parmesan* и крутонами

11.90 € / 14.50 €

- **Parmas šķiņķa salāti ar baltvīnā noturētu bumbieri, Dor blu sieru, karamelizētu Ciabatta un balzamiko – aveņu mērci**

Parma ham salad with white wine poached pear, *Dor blu* cheese, caramelized *Ciabatta* and balsamico – raspberry sauce (3,4,7,8) \*

Салат с пармской ветчиной и выдержанной в белом вине грушей, сыром *Dor blu*, карамелизированным *Ciabatta* и бальзамико – малиновым соусом

11.60 €

- **Mazsālīta laša salāti ar avokado, saulē kaltētiem tomātiem un grauzdētām ķirbju sēklām**

Lightly salted salmon salad with avocado, sun dried tomatoes and roasted pumpkin seeds (3,4,7,8) \*

Салат с малосольным лососем, авокадо, вялеными на солнце помидорами и жареными тыквенными семечками

12.90 €

- **Baltvīnā un sviestā arceptu tīgērgarneļu salāti ar Cherry tomātiem, avokado, rukolu un Parmesan sieru**

White wine and butter fried tiger prawn salad with *Cherry* tomatoes, avocado, rocket salad and *Parmesan* cheese

Салат с тигровыми креветками, обжаренными в белом вине и сливочном масле, помидорами *Cherry*, авокадо, листьями салата руккола и сыром *Parmesan* (2,7,10,11) \*

13.90 €

- **Jūras velšu siltie salāti ar rīsu kristāla nūdelēm un zaļumiem**

Warm seafood salad with rice crystal noodles and greens (2,3,14)\*

Теплый салат из морепродуктов, листьев салата и рисовой стеклянной лапшой

14.90 €

\* *Maize / Bread / Хлеб 1.00 €*

\**Papildu cena / Extra price / Дополнительная цена ROOM SERVICE 5.00 € (BAR tel: 917)*

\**Alerģēni (sarakstu skatīt ēdienkartes pielikumā/ Allergens (see in attachment /Аллергены (список в приложении))*

## *Zupas / Soups / Супы*

---

- **Soļanka ar trīs veidu gaļām, melnajām olīvām un skābo krējumu**  
*Solyanka with three types of meat, black olives and sour cream (7) \**  
Солянка с тремя видами мяса, черными оливками и сметаной  
**7.20 €**
- **Gulaša zupa ungāru gaumē ar liellopu gaļu**  
*Hungarian Goulash Beef – Soup (1,2,4,14) \**  
Суп - гуляш по венгерски из говядины  
**7.60 €**
- **Tomātu – zivju krēmzupa ar lasi, balto zivi, mīdijām un tīgērgarnelēm**  
*Tomato – fish cream soup with salmon, white fish, mussels and tiger prawns (7) \**  
Рыбный – томатный крем суп с лососем, белой рыбой, мидиями и тигровыми креветками  
**9.60 €**

## *Pastas / Pasta / Паста*

---

- **Penne Carbonara ar bekonu saldkrējuma mērcē un Parmesan sieru**  
*Penne Carbonara with bacon in sweet cream sauce and Parmesan cheese (3,7) \**  
Penne Carbonara с беконом в сливочном соусе и сыром Parmesan  
**11.90 €**
- **Tagliatelle ar lasi, melnajām olīvām, Parmesan sieru, bazilika pesto un saldā krējuma mērcē, pasniedz ar svaigiem spinātiem (4,7,8) \***  
*Tagliatelle with salmon, black olives, Parmesan cheese in basil pesto and sweet cream sauce, served with fresh spinach*  
*Tagliatelle с лососем, черными оливками, сыром Parmesan в сливочном соусом из песто базилика, подаётся со свежим шпинатом*  
**12.60 €**
- **Pikantā Penne ar vistas fileju, kokosriekstu pienu, cukini, seleriju kātiem, austersēnēm, Cherry tomātiem un Parmesan sieru**  
*Spicy Penne with chicken fillet, coconut milk, zucchini, celery stalks, oyster mushrooms, Cherry tomatoes and Parmesan cheese (3,7) \**  
Пикантная Penne с куриным филе, кокосовым молоком, цуккини, вешенками, помидорами Cherry и сыром Parmesan  
**11.60 €**

\* Maize / Bread / Хлеб 1.00 €

\*Papildu cena / Extra price / Дополнительная цена ROOM SERVICE 5.00 € (BAR tel: 917)

\*Alerģēni (sarakstu skatīt ēdienkartes pielikumā/ Allergens (see in attachment /Аллергены (список в приложении))

*Otrie ēdieni / Main course / Вторые блюда*

---

- **Cepta vistas fileja terijaki mērcē ar spinātu – kartupeļu biezeni un ceptiem dārzeņiem**  
Chicken fillet in teriyaki sauce with spinach – potatoe puree and roasted vegetables (7, 11) \*  
Обжаренное куриное филе в соусе терияки со шпинатом – картофельным пюре и жареными овощами  
**12.50 €**
- **Kukurūzas cāļa krūtiņa ar saldo kartupeļu biezeni, tvaicētiem dārzeņiem un Dor blu siera mērci**  
Corn fed chicken breast with batata puree, steamed vegetables and Dor blu cheese sauce (7,11) \*  
Грудка кукурузного цыпленка с пюре из картофеля батата, с овощами на пару и соусом Dor blu  
**14.60 €**
- **Aveņu marinādē noturēta pīles krūtiņa, terīne no bulgura, karamelizēto bumbieru un sarkanvīna – žāvētu plūmju mērce**  
Raspberry marinated duck breast, terrine with bulgur, caramelized pear and red wine dried plum sauce (1,6,7)\*  
Утиная грудка, выдержанная в малиновом маринаде с терином булгура, карамелизированной грушей и соусом из красного вина и чернослива  
**15.90 €**
- **Grilēta cūkgaļas karbonāde ar kartupeļu gratēnu, austersēnēm, bekonu, Cherry tomātiem un sarkanvīna – rozmarīna mērci (1) \***  
Grilled pork chop with potatoe gratin, oyster mushrooms, bacon, Cherry tomatoes and rosemary – red wine sauce  
Свиной карбонад на гриле с картофельным gratenом, важенками, беконом, помидорами Cherry и соусом из красного вина и розмарина  
**14.60 €**
- **Cūkgaļas filejas medaljoni ar štovētiem kāpostiem, kartupeļu biezeni un marinētiem sīpoliem**  
Pork fillet medallions with stewed cabbages, mashed potatoes and marinated onions (1,7) \*  
Медальоны из свиного филе с тушеной квашеной капустой, картофельным пюре и маринованным луком  
**13.90 €**

\* Maize / Bread / Хлеб 1.00 €

\*Papildu cena / Extra price / Дополнительная цена ROOM SERVICE 5.00 € (BAR tel: 917)

\*Alerģēni (sarakstu skatīt ēdienkartes pielikumā/ Allergens (see in attachment /Аллергены (список в приложении))

*Otrie ēdieni / Main course / Вторые блюда*

---

- **Liellopa Ribeye steiks ar kartupeļu daiviņām, Cherry tomātiem un sarkanvīna mērci**  
Beef Ribeye Steak with potatoes cloves, Cherry tomatoes and red wine sauce (1) \*  
Говяжий Ribeye стейк с дольками картофеля, помидорами Cherry и соусом из красного вина  
**22.90 €**
- **Liellopa filejas steiks ar sviestā apceptiem kartupeļiem, sezonas dārzeņiem, meža sēnēm un sarkanvīna – rozmarīna mērci (1)**  
Beef fillet steak with butter baked potatoes, seasonal vegetables, wild mushrooms and red wine - rosemary sauce  
Стейк из филе говядины с обжаренным картофелем в сливочном масле, сезонными овощами, лесными грибами и соусом из красного вина и розмарина  
**29.50 €**
- **Jēra karē ar pērļu kuskusu, ceptiem tomātiem, baklažāniem un sarkanvīna mērci**  
Lamb rack with pearl couscous, roasted tomatoes, eggplant and red wine sauce (1) \*  
Каре ягнёнка с жемчужным кус-кусом, жареными помидорами, баклажанами и соусом из красного вина  
**19.90 €**
- **Cepts lasis ar grilētu avokado pusīti, tīģergarnelēm, zaļo zirnišu biezeni un saldo čili mērci**  
Fried salmon with grilled avocado half, tiger shrimps, green pea puree and sweet chili sauce (1,2,4,6,7) \*  
Жареный лосось с половинкой авокадо на гриле, тигровыми креветками, пюре из зеленого горошка и сладким чили соусом  
**16.90 €**
- **Nīlas asaris ar zaļo Risotto, tvaicetiem sezonas dārzeņiem un baltvīna – laima mērci**  
Nile perch with green Risotto, steamed seasonal vegetables and white wine – lime sauce (4,7) \*  
Нильский окунь с зелёным Risotto с сезонными овощами на пару в соусе из белого вина и лайма  
**15.90 €**
- **Cepta varavīksnes forele ar grilētiem sezonas dārzeņiem (pasniedz veselu)**  
Baked rainbow trout with grilled seasonal vegetables (served whole) (4) \*  
Запеченная радужная, форель с сезонными овощами на гриле (подаётся целиком)  
**17.50 €**

\* Maize / Bread / Хлеб 1.00 €

\*Papildu cena / Extra price / Дополнительная цена ROOM SERVICE 5.00 € (BAR tel: 917)

\*Alerģēni (sarakstu skatīt ēdienkartes pielikumā/ Allergens (see in attachment /Аллергены (список в приложении))

*Deserti / Desserts / Десерты*

---

- **Svaigā siera deserts "Elefant" ar aprikožu – čili marmelādi**  
Fresh cheese dessert "Elefant" with buckthorn – chilli marmalade (1,6,7,10) \*  
Десерт "Elefant" из свежего сыра с мармеладом из абрикоса и чили  
**8.20 €**
- **Siera kūka ar smiltsērķšķu mērci un sezonas ogām (1,3)\***  
Cheese cake with buckthorn sauce and seasonal berries  
Сырный пирог с облепиховым соусом и сезонными ягодами  
**7.90 €**
- **Ābolu strūdele ar vaniļas saldējumu, aveņu mērci un grauzdētām auzu pārslām**  
Apple strudel with vanilla ice-cream, raspberry sauce and roasted oat flakes (1,3,7) \*  
Яблочный штрудель с ванильным мороженым, малиновым соусом и обжаренными овсяными хлопьями  
**7.60 €**
- **Pekaniekstu *Brownie* ar vaniļas saldējumu, karamelizētām auzu pārslām un sezonas ogām**  
*Brownie* with pecans, vanilla ice cream, caramelized oat flakes and seasonal berries (1,3,7,8) \*  
*Brownie* с орехами пекан и ванильным мороженым, карамелизированными овсяными хлопьями и сезонными ягодами  
**7.90 €**
- **Saldējuma asorti ar sezonas ogām**  
Ice cream selection with seasonal berries (1, 7) \*  
Ассорти из мороженого с сезонными ягодами  
**6.90 €**
- **Augļu plate / Fruits platter / Фруктовое ассорти**  
**9.50 €**

\* *Maize / Bread / Хлеб 1.00 €*

\* *Papildu cena / Extra price / Дополнительная цена ROOM SERVICE 5.00 € (BAR tel: 917)*

\* *Alerģēni (sarakstu skatīt ēdienkartes pielikumā/ Allergens (see in attachment /Аллергены (список в приложении))*