

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
10.60 €
- **Laša tartars, pasniedz ar sarkanajiem ikriem, kaperiem, pērļu sīpoliem, siera krēmu, paipalu olu un Ciabatta grauzdiņiem**
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*
12.60 €
- **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
15.90 €
- **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
9.90 €

* *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))*

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
11.60 €
- **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
12.90 €
- **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 €

* 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
10.90 €
- **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
7.50 €
- **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

12.90 € / 14.90 €

- **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

12.60 €

- **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

13.90 €

- **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

8.20 €

- **Tomātu – zivju krēmzupa ar lasi, balto zivi, mīdijām un tīģergarnelēm**

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*

12.90 €

- **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

13.60 €

- **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, цукини, вешенками, помидорами *Cherry* и сыром *Parmesan*

12.60 €

* *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
13.50 €
- **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 €
- **Apelsīnu marināde noturēta pīles krūtiņa ar karamelizēto ābolu un ķirbi**
Duck breast in orange marinate with caramelized apple and pumpkin (1,6,7)*
Утиная грудка, выдержанная в апельсиновом маринаде с карамелизированным яблоком и тыквой
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
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))

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
24.90 €
- **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 €
- **Jaunzēlandes jēra kāre ar Ratatouille granātābolu mērcē**
New Zealand rack of lamb with Ratatouille in pomegranate sauce (1) *
Каре новозеландского ягнёнка с Ratatouille под гранатовым соусом
19.90 €
- **Septs lasis ar grilētu avokado pusīti, tīgērgarnelēm, zaļo zirniņu 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 €
- **Septa 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

- **Siera kūka "Elefant" ar smiltsērķšķu un sezonas ogām (1,3)***
Cheese cake "Elefant" with sand thorn jelly and seasonal berries
Сырный торт "Elefant" с облепиховым желе 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
6.90 €
- **Pekanriekstu *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
7.50 €
- **Saldējuma assorti 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))*