

**Mazsālīta Baltijas sīķe, pasniedz ar arceptiem jauniem kartupeļiem, biezpienu un paipalu olām** A(1,3,4,7) 9,20 €

Lightly salted Baltic herring, served with roasted new potatoes, cottage cheese and quail eggs

Малосольная Балтийская сельдь, подаётся с обжаренным молодым картофелем, творогом, перепелиными яйцами

**Laša tartars, pasniedz ar sarkanaiem ikriem, kaperiem, pērļu sīpoliem, siera krēmu, paipalu olu un Ciabatta grauzdiņiem** A(1,3,4,7) 13,90 €

Salmon tartare, served with red caviar, capers, pearl onions, cheese cream, quail egg and *Ciabatta* croutons

Тартар из лосося, подаётся с красной икрой, каперсами, жемчужным луком, сырным кремом, перепелиным яйцом и гренки из *Ciabatta*

**Liellopu galas Carpaccio, pasniedz ar rukolas lapu salātiem, pērļu sīpoliem, Parmesan sieru, Cherry tomātiem un trifeļu eļļu** A(7,8,10) 13,90 €

Beef Carpaccio, served with rocket salad, pearl onions, Parmesan cheese, Cherry tomatoes and truffle oil

Carpaccio из говядины, подаётся с салатом рукколы, жемчужным луком, сыром *Parmesan*, помидорами *Cherry* и трюфельным маслом

**Marinētas olīvas** 4,50 €  
Pickled olives  
Маринованные оливки

**Rupjmaizes ķiploku grauzdiņi ar siera, zājumu mērci** A(1,7) 4,90 €  
Rye-bread garlic toasts with cheese - green sauce  
Чесночные сухарики с соусом из сыра и зелени

## SALĀTI | SALADS | САЛАТЫ

**Baltvīnā un sviestā apceptu tīgergarneļu salāti ar  
Cherry tomātiem, avokado, rukolu un Parmesan sieru**

A(2,7,10,11) 14,90 €

Fried tiger prawn salad, cooked in white wine and butter 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 рукколы и сыром *Parmesan*

**Siltie laša salāti ar Teriyaki mērci, sezamu un rukolu,  
pasniegti rīsu grožīnā**

A(4,6,11) 14,50 €

Warm Salmon salad with *Teriyaki* sauce, sesame and  
rocket, served in a rice basket

Горячий салат из лосося в соусе *Teriyaki* с сезамом и  
руколлой в рисовой корзинке

**Cēzara salāti ar Cherry tomātiem, Parmesan sieru  
un maizes grauzdīniem**

A(1,3,7,8,10)

Caesar Salad with *Cherry* tomatoes, *Parmesan*  
cheese and bread croutons

Салат Цезарь с помидорами *Cherry*, сыром *Parmesan*  
и крутонами

- **ar kraukšķīgu bekonu** 11,90 €  
with crispy bacon  
с хрустящим беконом

- **ar grilētu vistas fileju** 11,90 €  
with grilled chicken fillet  
с куриным филе на гриле

- **ar sviestā un vīnā apceptām tīgerganelēm** 13,90 €  
with tiger prawns fried in butter and wine  
с тигровыми креветками, обжаренными в  
сливочном масле и вине

**Grieķu salāti ar Fetaki sieru, svaigiem dārzeņiem  
un medus-ingvera mērci**

A(1,7,8)

9,90 €

Greek salad with *Fetaki* cheese, fresh vegetables  
and honey-ginger sauce

Греческий салат с сыром *Fetaki*, свежими овощами  
и медово-имбирным соусом

## ZUPA | SOUP | СУП

**Baraviku krēmzupa ar saldo krējumu, kraukšķīgo bekonu un baltmaizes grauzdiņiem** A(1,7) 7,20 €

Boletus Cream Soup, crunchy bacon and wheat bread croutons

Крем-суп из боровиков со сливками, хрустящим беконом и сухариками из белого хлеба

**Pikantā tomātu krēmzupa, pasniedz ar Mozzarella sieru, grauzdētu Ciabatta un bazilika pesto mērci** A(1,7,9) 7,20 €

Spicy tomato cream soup, served with *Mozzarella* cheese, roasted *Ciabatta* and basil pesto sauce

Пикантный томатный крем-суп, подаётся с сыром *Mozzarella*, *Ciabatta* и соусом песто из базилика

**Soļanka ar trīs veidu gaļām, melnajām olīvām un skābo krējumu** A(7) 7,90 €

Solyanka with three types of meat, black olives and sour cream

Солянка с тремя видами мяса, черными оливками и сметаной

## PASTA | PASTA | ПАСТА

VEGETĀRĀ, BEZGLUTENA | VEGETARIAN, GLUTEN FREE | ВЕГЕТАРИАНСКАЯ, БЕЗ ГЛЮТЕНА

**Pasta ar lasi, melnajām olīvām, Parmesan sieru, bazilika pesto un saldā krējuma mērcē, pasniedz ar svaigiem spinātiem** A(4,7,8) 14,50 €

Pasta with salmon, black olives, *Parmesan* cheese in basil pesto and sweet cream sauce, served with fresh spinach

Pasta с лососем, черными оливками, сыром *Parmesan* в сливочном соусе из песто базилика, подаётся со свежим шпинатом

**Pasta ar vistas fileju, šampinjoniem, Cherry tomātiem, kokosiekstu piena mērcē** A(7,9) 10,50 €

Pasta with chicken fillet, champignons, *Cherry* tomatoes, in coconut milk sauce

Паста с куриным филе, шампиньонами, помидоры *Cherry*, в соусе из кокосового молока

**Pasta ar cūkgaļas fileju sojas mērcē, saldo papriku un sezama sēkliņām** A(7,11) 10,50 €

Pasta with pork fillet in soy sauce, with sweet pepper and sesame

Pasta со свиным филе в соевом соусе, сладкой паприкой и семечками сезама

**Pasta Carbonara ar bekonu saldā krējuma mērcē un Parmesan sieru** A(3,7) 9,50 €

Pasta Carbonara with bacon in sweet cream sauce and *Parmesan* cheese

Pasta Carbonara с беконом в сливочном соусе и сыром *Parmesan*

## PAMATĒDIENS | MAIN COURSE | ОСНОВНОЕ БЛЮДО

<b>Grilēts sarkanais tuncis sezama panējumā ar pastinaka biezeni un sarkanajiem ikriem</b>	A(1,4,7,11)	20,90 €
Grilled red tuna in in sesame breading with parsnip puree and red caviar		
Красный тунец на гриле в кунжутной панировке с пюре из пастернака и красной икрой		
<b>Cepta lasis ar grilētu avokado pusīti, tīgergarnelēm, zaļo zirnīšu biezeni un saldo čili mērci</b>	A(1,2,4,7)	19,90 €
Fried salmon with grilled avocado half, tiger shrimps, green pea puree and sweet chili sauce		
Жареный лосось с половинкой авокадо на гриле, тигровыми креветками, пюре из зеленого горошка и сладким чили соусом		
<b>Apelsīnu marināde noturēta pīles krūtiņa ar karamelizēto ābolu un kīrbi</b>	A(1)	21,90 €
Duck breast in orange marinate with caramelized apple and pumpkin		
Утиная грудка, выдержанная в апельсиновом маринаде с карамелизованным яблоком и тыквой		
<b>Cepta vistas fileja Teriyaki mērcē ar spinātu – kartupeļu biezeni un ceptiem dārzeņiem</b>	A(7,11)	15,90 €
Chicken fillet in <i>Teriyaki</i> sauce with spinach – potatoe puree and roasted vegetables		
Обжаренное куриное филе в соусе <i>Teriyaki</i> с картофельным пюре со шпинатом и жареными овощами		
<b>Cūkgaļas filejas medaljoni ar štovētiem kāpostiem, kartupeļu biezeni un marinētiem sīpoliem</b>	A(1,7)	14,90 €
Pork fillet medallions with stewed cabbages, mashed potatoes and marinated onions		
Медальоны из свиного филе с тушеной квашенной капустой, картофельным пюре и маринованным луком		
<b>Rib-eye steiks ar sviestā arceptiem kartupeļiem, sezonas dārzeņiem, meža sēnēm un Demi-glace mērci</b>	A(1,9)	30,00 €
Стейк Rib-eye с жареным на масле картофелем, сезонными овощами, лесными грибами и соусом <i>Demi-glace</i>		
Rib-eye steak with butter-fried potatoes, seasonal vegetables, wild mushrooms and <i>Demi-glace</i> sauce		
<b>Club sandwich ar bekonu un vistas fileju, ceptu olu, gurķi, sīpoliem, tomātiem, sieru, frī kartupeliem un kečipu</b>	A(1,3,7,10)	12,50 €
Club sandwich with bacon and chicken fillet, fried egg, cucumber, onions, tomatoes, cheese, french fries and ketchup		
Club sandwich с беконом и куриным филе, яичницей, огурцом, луком, помидорами, сыром, картофелем фри и кетчупом		

## PAMATĒDIENS | MAIN COURSE | ОСНОВНОЕ БЛЮДО

**Liellopa gaļas burgers ar Cheddar sieru un saldaijiem frī kartupeļiem** A(1,3,7,11) 14,50 €

Beef burger with *Cheddar* cheese and sweet fries

Бургер из говядины с сыром *Cheddar* и сладким картофелем фри

## VEGETĀRAIS ĒDIENS | VEGETARIAN OPTION | ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО

**Grieķu salāti ar Fetaki sieru, svaigiem dārzeņiem un medus-ingvera mērci** A(1,7,8) 9,90 €

Greek salad with *Fetaki* cheese, fresh vegetables and honey-ginger sauce

Греческий салат с сыром *Fetaki*, свежими овощами и медово-имбирным соусом

**Risoto ar meža sēnēm** A(1,7) 13,90 €

Risotto with wild mushrooms

Risotto с лесными грибами

**Krāsnī cepts baklažāns ar tomātu - Mozzarella siera salsa, koriandru un pesto mērci** A(3,7) 12,50 €

Eggplant baked in the oven with tomato - *Mozzarella* cheese salsa, coriander and pesto sauce

Баклажаны, запеченные в духовке с томатно-сырной сальсой *Mozzarella*, кориандром и соусом песто

## DESERTS | DESSERT | ДЕСЕРТ

**Siera kūka "Elefant" ar aveņu želeju un sezonas ogām,** A(1,3,7) 6,90 €

Cheese cake "Elefant" with raspberry jelly and seasonal berries

Сырный торт "Elefant" с малиновым желе и сезонными ягодами

**Āboli strūdele ar vanījas saldējumu, aveņu mērci un grauzdētām auzu pārslām** A(1,3,7) 7,90 €

Apple strudel with vanilla ice-cream, raspberry sauce and roasted oat flakes

Яблочный штрудель с ванильным мороженым, малиновым соусом и обжаренными овсяными хлопьями

**Brūkļenu braunijs ar saldkrējuma saldējumu, karamelizētām auzu pārslām un sezonas ogām** A(1,3,7,8) 8,50 €

Cranberry brownie with ice cream, caramelized oatmeal and seasonal berries

Клюквенный брауни с мороженым, карамелизированной овсянкой и сезонными ягодами

**Saldējuma assorti ar sezonas ogām** A(1, 3, 5, 7, 8) 7,90 €

Ice cream selection with seasonal berries

Ассорти мороженого с сезонными ягодами

1-Glutēns, 2-vēžveidīgie, 3-olas, 4-zivis, 5-zemesieksti, 6-sojas pupiņas, 7-pienā produkti, 8-rielesti, 9-selerija, 10-sinepes, 11-sezama sēklas, 12-sulfīti, 13-lupīna, 14-glīemji

1-Gluten, 2-Crustaceans, 3-Eggs, 4-Fish, 5-Peanuts, 6-Soya beans, 7-Dairy products, 8-Nuts, 9-Celery, 10-Mustard, 11-Sesame seeds, 12-Sulfites, 13-Lupin, 14-Shellfish

1-глютен, 2-ракообразные, 3-яйца, 4-рыба, 5-арахис, 6-соевые бобы, 7-молочные продукты, 8-орехи, 9-сельдерей, 10-горчица, 11-кунжут, 12-сульфиты, 13-люпин, 14-улитки