



## Edienkarte • Menu • Menüü

### Uzkodas un salāti • Appetizers and salads • Eelroad ja salatid

#### **Grauzdētas bagešu maizītes ar «Alpinella» sieru un prošuto šķinki**

*Toasted baguette tartines with Alpinella cheese and prosciutto ham*

Röstitud baguette võileivad 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 kiplokos apceptas tīgergarneles, pasniegtas ar pistāciju mango tartaru**

*Chili garlic-sautéed tiger prawns served with mango pistachio tartare*

Tšilli ja küüslauguga praetud tiigerkrevetid, 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 röstitud 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 mädarõikakreemi ja marineeritud kurkidega

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

и маринованными огурцами

7,60 Eur

**Valerjana salāti ar mocarellas sieru, tīgergarnelēm, 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

Põlsalat mozzarella, tiigerkrevettide, avokaado, pirni ja Kreeka pähklitega,  
serveeritud pikantse mee-tsitrusekastmega

Салат с валерианой, сыром моцарела, тигровыми креветками, авокадо, грушей и греческим  
орехом, заправленный острым медово-лимонным соусом

8,90 Eur

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

**ar ceptu vistas galu**  
with roasted chicken  
röstitud kanaga  
с жареной курицей

6,60 Eur

**ar kiploku sviestā ceptām tīgergarnelēm**  
with garlic butter-sautéed tiger prawns

küüslauguvõis praetud tiigerkrevettidega

с тигровыми креветками, жареными в чесночном масле

7,20 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

## Vegetārie 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 juustutäidisega

\* Равиоли с начинкой из сыра и шпината

6,80 Eur

### \*Dārzeņu Woks ar saldo terijaki mērci, jasmīnu rīsiem, svaigiem locīniem, kabacīem, papriku, sīpoliem, kukurūzu un sezama sēklinām

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

\*Juurvilkjavokk magusa teriyaki kastme, jasmiiniriisi, kevadsibula, suvikõrvitsa, 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

## *Gulas un zivju ēdieni • Meat and fish dishes • Liha- ja kalaroad*

### **Ar fetas sieru un saulē kaltētiem tomātiem pildīta kukurūzas cāļa krūtiņa, pasniegta apceptiem 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 pāikesekuivatatum 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*

### **Krāsnī 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-köömnepüree,  
praetud juurviljade ja röstitud kukesentega

Запеченная рулька ягненка, подаваемая с морковно-тминным пюре,  
подрумяненными корнеплодами и обжаренными лисичками

*16,80 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 röstitud sealiharibid, serveeritud porgandi-köömnepüree ning  
juustu ja peekoniga täidetud ahjukartuliga

Запеченные свиные ребрышки, подаваемые с морковно-тминным пюре и печеным картофелем  
с начинкой из сыра и бекона

*9,80 Eur*

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

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

Loomaliha steik, serveeritud kartuligratāäni ja hernepureegaa

Стейк из молодой говядины, подаваемый с картофельным гратеном  
и пюре из зеленого горошка

*21,40 Eur*

### **Cepa 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 kūpsetatud avokaadoga

Жареное филе морской форели, подаваемое с приготовленным  
в духовке авокадо, наполненным креветками и сыром

*14,80 eur*

### **Cepa 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 hernepuree 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 tīgergarnelēm, krēmmērci un cieto sieru**

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

Mereannitagliatelle tiigerkrevettide, koorekastme ja kõva juustuga

Тальятелле с дарами моря и тигровыми креветками, крем-соусом и твердым сыром

*9,90 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 plombiirijäärisega  
Шоколадный фондант, подаваемый с пломбиром  
*5,50 Eur*

**Siltais ābolu pīrāgs ar brūkleņu mērci un cigeriņu saldējumu**  
*Warm apple pie with lingonberry sauce and chicory ice-cream*  
Soe õunapirukas pohlakastme ja sigurijäärisega  
Теплый яблочный пирог с брусничным соусом и цикориным мороженым  
*5,50 Eur*

## Bērnu ēdienkarte • Kids menu • Laste menüü

### Uzkodas • Appetizers • Eelroad

#### **Ceptas mocarellas siera standziņas**

Fried Mozarella sticks

Praetud Mozarella-pulgad

Жареные сырные 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 või varajase kartuliga

Куриные 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 pelmeni ar galas pildījumu**

Boiled or fried pelmeni filled with meat

Lihaga täidetud pelmeenid keedetult või 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 jäätise, moosi või šokolaadi kastmega

Тонкие блинчики с мороженым, вареньем или шоколадным соусом.

4,70 eur