Uzkodas | Appetizers | Закуски

Jaunlopa gaļas tartars ar gurķi, gaisīgu sinepju krēmu un grauzdētu maizi

Beef tartare with cucumbers, mustard cream, and toasted bread

Тартар из нежнейшей говядины с огурцом, воздушным горчичным кремом и поджаренным хлебом

9,90 Eur

Tunča tartars ar avokado krēmu, kraukšķīgu ciabatu un ogām

Tuna tartare with avocado cream, crispy ciabatta and berries

Тартар из свежего тунца с кремом из авокадо, хрустящей чиабаттой и ягодами

11,50 Eur

Laša tartars ar tobiko ikriem, krēmsieru un maizes čipsiem

Salmon tartare with tobiko caviar, cream cheese, and bread chips

Тартар из филе лосося с икрой тобико, крем-сыром и хлебными чипсами

9,60 Eur

Cepts tuncis sezamā, ar wakame jūras zāli, apelsīnu fileju

Fried tuna in sesame, with wakame seaweed, orange fillet

Жареный тунец в кунжуте, с водорослями wakame и филе апельсина

12,00 Eur

Baltijas siļķes fileja ar jauniem kartupeļiem, paipalu olu, mājas biezpienu ar zaļumiem, sinepju un medus mērci

Baltic herring fillet with new potatoes, quail eggs, home cottage cheese with greens, mustard and honey sauce

Филе балтийской сельди с молодым картофелем, перепелиным яйцом, домашним творогом с зеленью и горчично-медовым соусом

7,50 Eur

Krāsnī cepts baklažāns ar putotu kazas sieru, karamelizētiem grauzdētajiem lazdu riekstiem, salātlapām un ķirbju sēklu mērci

Oven-roasted aubergine with whipped goat cheese, caramelized roasted hazelnuts, salad leaves, and pumpkin-seed sauce

Запеченный баклажан со взбитым козьим сыром, обжаренным карамелизированным фундуком, листьями салата и соусом из тыквенных семечек

8,60 Eur

Antipasti divām personām

(chorizo, fuet, prosciutto crudo, grissini, olīvas, medus, kazas siers, dor blue siers, cietais siers, camembert)

Antipasti for two

(chorizo, fuet, prosciutto crudo, grissini, olives, honey, goat cheese, dor blue cheese, hard cheese, camembert)

Антипасти на две персоны

(chorizo, fuet, prosciutto crudo, гриссини, оливки, мед, козий сыр, сыр Dor blue, твердый сыр, camembert)

22,50 Eur

Salāti | Salads | Салаты

Romiešu salāti ar šefpavāra gatavotu Cēzara mērci, cieto sieru un kraukšķīgiem grauzdiņiem:

- ar tīģergarnelēm
- ar lauku vistas krūtiņu
- ar bekonu

Roman salad with chef's Caesar sauce, hard cheese and crispy toast:

- with tiger prawns
- with chicken breast
- with bacon

Римский салат с соусом Цезарь от шефа, твердым сыром и хрустящими сухариками:

- с тигровыми креветками
- с куриной грудкой
- с беконом

10,50 Eur | 8,90 Eur | 6,90 Eur

Svaigi zaļie salāti «La Veranda» - kokteiļgarneles ar daikonu, gurķi, romiešu salātiem, olu, pašu gatavotu mērci

Fresh green salad «La Veranda» - cocktail shrimp with daikon, cucumber, romaine lettuce, egg, homemade sauce

Освежающий зеленый салат «La Veranda» - коктейльные креветки с дайконом, огурцом, салатом ромен, яйцом, домашним соусом

10,50 Eur

Svaigie lapu salāti ar krāsnī ceptu marinētu pīles krūtiņu, avenēm un ķirbju sēklu mērci

Fresh salad greens with oven-fried marinated duck breast, raspberries, and pumpkin-seed sauce

Свежие листья салата с запеченной маринованной утиной грудкой, малиной и соусом из тыквенных семечек

8,90 Eur

Grilētas tīģergarneles ar svaigo mango, salātlapām un ķirbju sēklu mērci

Grilled shrimp with fresh mango, salad leaves, and pumpkin-seed sauce

Тигровые креветки на гриле со свежими листьями салата, золотистым манго и соусом из тыквенных семечек

10,50 Eur

Zupas | Soups | Супы

Dienas zupa - jautāt viesmīlim

Soup of the day - ask the waiter

Суп дня - спрашивать у официанта

6,00 Eur

Viegli apceptas laša filejas un garneļu zupa somu gaumē

Finnish salmon fillet and prawns soup

Суп с обжаренным филе лосося и креветками по-фински

7,20 Eur

Liellopu gulašzupa

Beef goulash

Суп-гуляш из говядины

6,50 Eur

Pamatēdieni | Main Courses | Основные блюда

Laša fileja ar blanšētiem sparģeļiem, Holandes mērci un foreļu ikriem

Salmon fillet with blanched asparagus, hollandaise sauce, and trout caviar

Филе лосося с бланшированной спаржей, голландским соусом и икрой форели

17,50 Eur

Paltusa fileja uz zaļo zirnīšu biezeņa ar tīģergarneli kataifi mīklā un biska mērci

Halibut fillet with mashed peas, tiger prawn kataifi, and bisque sauce

Нежнейшее филе палтуса с пюре из молодого горошка, тигровой креветкой в тесте катаифи и соусом биск

18,50 Eur

Āfrikas sama fileja ar garšvielu burkānu biezeni, lēcām vīnā ar Holandes mērci

African catfish fillet with spiced carrot puree, lentils in wine with hollandaise sauce

Филе африканского сома с пряным морковным пюре, чечевицей в вине с голландским соусом

16,50 Eur

Krāsnī cepta pīles krūtiņa ar sarkanvīnā gatavotu bumbieri, pērļu grūbām un sarkanvīna mērci

Roasted duck breast with red wine poached pears, pearl barley, and red wine sauce

Запеченная утиная грудка с грушей, припущенной в красном вине, ризотто из жемчужной перловки и соусом из красного вина

17,20 Eur

Liellopa filejas steiks ar kartupeļu biezeni, pakčoju, stepes baravikām un sarkanvīna mērci

Beef fillet steak with mashed potatoes, pak choi, boletus of the steppes, and red wine sauce

Стейк из говяжего филе с картофельным пюре, капустой пак-чой, королевскими вешенками и соусом из красного вина

19,80 Eur

Ribeye liellopa steiks ar vīna mērci

Говяжий стейк Рибай с винным соусом

Ribeye steak with wine sauce

***250 gr - 20,00 Eur**

Lēni gatavota Latgales cūkas kakla karbonāde ar kartupeļu biezeni un sēņu mērci

Slow cooked Latgale pork neck chop with mashed potatoes and mushroom sauce

Медленно приготовленный шейный карбонад из латгальской свинины с картофельным пюре и грибным соусом

16,20 Eur

Cepts Francijas cālis ar kukurūzas biezeni un jauniem kartupeļiem

French fried chicken with corn puree and new potatoes

Французский жареный цыпленок с кукурузным пюре и молодым картофелем

16,20 Eur

Jēra karē ar sīpolu čatniju, pastinaku biezeni un vīna mērci

Каре ягненка с луковым чатни, пюре из пастернака и винным соусом

Rack of lamb with onion chutney, mashed parsnips with wine sauce

18,00 Eur

Pikanta pappardelle pasta ar jūras veltēm

Spicy pappardelle pasta with seafood

Пикантная паста паппарделле с морепродуктами

10,50 Eur

Tīģergarneles krējuma mērcē ar baltvīnu, vītinātiem tomātiem un spinātiem

Tiger shrimps in cream sauce with white wine, dried tomatoes, and spinach

Тигровые креветки в сливочным соусе с белым вином, вялеными томатами и шпинатом

13,00 Eur

Melnais burgeris ar sulīgu liellopa gaļas kotleti, ceptiem frī kartupeļiem

Black beef burger with French fries

Чёрный бургер с говяжьей котлетой и картофелем фри

10,50 Eur

Deserti | Desserts | Десерты

Gaisīgs milfejs ar sezonas ogām

Puffy millefeuille with seasonal berries

Воздушный мильфей с сезоными ягодами

7,50 Eur

Šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Шоколадный фондан с ванильным мороженым

6,20 Eur

Siera kūka ar kafijas, čipsu un lazdu riekstu drumstalojumu un upeņu sorbetu

Cheesecake with coffee, chips and hazelnuts crumbs, and blackcurrant sorbet

Чизкейк с кофейно-ореховой крошкой, чипсами и сорбетом из черной смородины

6,20 Eur

Silenes lauku deserts

Домашний десерт Silene

Silene home dessert

6,20 Eur

Saldējums ar sezonas ogām un riekstiem

Ice cream with seasonal berries and nuts

Мороженое с сезонными ягодами и орехами

5,20 Eur

Ēdienkarti, kurā uzrādīti alergēni, vaicājiet viesmīlim
If necessary, please ask your waiter for a menu showing all allergens
Меню с аллергенами спрашивайте у официанта