

**MELNĀ
13 I T Ē**

M E N U

This restaurant embodies the “from local farms to the table” concept.

Aukstās un siltās UZKODAS

Cold and warm STARTERS

Холодные и тёплые ЗАКУСКИ



^{1,3,4,7} Zemnieku maizes brusketas

- Biešu tostermaize ar cāļa aknu mussu, rabarberu ievārījumu, ceptām kaņepju sēklām un lauku tomātu tartaru
- Pilngraudu tostermaize ar Baltijas brētliņām, Matje siļķēm, biezpiena-kartupeļu krēmu, paipalu olām un sarkanajiem sīpoliem
- Rudzu tostermaize ar Rīgas šprotēm, krēmsieru, olu krēmu un foreles ikriem

EUR
9.90

Set of Farmer's bruschettas

- Beetroot toast with chicken liver mousse and rhubarb jam, roasted hemp seeds and farm tomato tartar
- Wholegrain toast with pickled Baltic sprats, Mathieu herring, cottage cheese-potato cream, quail eggs and red onions
- Rye bread toast with Riga Sprats, fresh cream, eggs cream and trout caviar

Ассорти фермерских брускетт

- Свекольный тост с муссом из куриной печени, джемом из ревня, семенами конопли и тартаром из помидоров
- Цельно-зерновой тост с Балтийской килькой, сельдью матье, творожно-картофельным кремом, перепелиными яйцами и красным луком
- Ржаной тост с Рижскими шпротами, крем-фреш, яичным кремом и икрой форели

^{7,12,9} Latvijas sieru izlases fondī ar sezonāliem dārzeņiem

Latvian cheese fondue with seasonal vegetables

Фондю из сыра латвийских сыроваров с сезонными овощами

EUR
16.00

^{12,4} Baltijas skumbrija ar gurķu tartaru, avokado-laima krēmu un marinētu arbūzu sorbetu

Baltic Mackerel with cucumber tartar, avocado lime cream and sorbet of pickled watermelons

Балтийская скумбрия с огуречным тартаром, кремом из лайма и авокадо и сорбетом из маринованного арбуза

EUR
8.50

^{3,7} Kartupeļu pankūkas ar mājas krējumu un

Potato pancakes with farm sour cream and

Картофельные блинчики с домашней сметаной и

EUR
6.90

^{3,4,7} • foreļu ikriem / trout caviar / икрой форели

11.90

^{3,4,7} • auksti kūpinātu lasi / cold smoked salmon / копчёным лососем

9.90

¹² Latvijas cūkgaļas pavēdere ar sautētiem kāpostiem un dzērveņu mērci

^{10,9} Latvian pork belly with sauerkraut and cranberry sauce

Свиная брюшина, выращенной в Латвии свинины, с тушеной капустой и клюквенным соусом

EUR
8.90

- 3,4 **Mazsālītas Baltijas siļķes fileja ar kartupeļu ripiņām, paipalu olām un foreļu ikriem** EUR
 Salted Baltic herring fillet with potato slices, quail eggs and trout caviar 8.00
 Филе балтийской сельди с картофельными дольками, перепелиными
 яйцами и икрой форели
- 3,4 **Laša duets — tartars ar klasiskajām piedevām un ar zemā temperatūrā gatavotu lasi** EUR
 Salmon duo – tartar with classic side dishes with slow cooked salmon 12.50
 Дуэт с лососиной – тартар с классическими гарнирами и приготовленная
 при низкой температуре лососина
- 7 **Latvijas liellopa filejas karpāčo ar lauku lapu salātiem, Latvijas mežu baravikām, trifeļu eļļu un Limbažu cieto sieru** EUR
 Latvian beef fillet carpaccio with lettuce, Latvian forest boletus, truffle oil and Limbaži hard cheese 12.60
 Карпаччо из филе латвийской говядины с листьями салата, латвийскими лесными
 боровиками, трюфельным маслом и Лимбажским твердым сыром
- 3,10 **Latvijas strausa gaļas tartars ar sinepēm, kornišoniem, kaperiem un paipalu olas dzeltenumu** EUR
 Local ostrich meat tartare with mustard, cornichons, capers, and quail-egg yolk 13.60
 Тартар из мяса латвийского страуса с горчицей, корнишонами, каперсами
 и перепелиным яичным желтком

Svaigi un veselīgi **SALĀTI**
Fresh and healthy **SALADS**
Свежие и полезные **САЛАТЫ**



- 7,11 **Ādažu siernīcas “Soira” mocarella ar dažādu šķirņu tomātiem, ķirbju eļļu, sēklām un rukolu** EUR
 Mozzarella from Adazi cheese factory “Soira” with various tomatoes, pumpkin oil, seeds and aru- 10.90
 gula
 Моцарелла от Адажской сыроварни «Soira» с различными сортами помидоров, тыквенным
 маслом, семенами и рукколой
- 10,12 **Spinātu lapu salāti ar sarkanvīnā glazētu pīles krūtiņu un fuagrā ar murķeļiem, svaigiem ķiršiem un marinētām vīgēm** EUR
 Spinach leaves with red wine glazed duck breast and foie gras with common 12.50
 morels, fresh cherries and pickled figs
 Салат из шпината с глазированной в красном вине утиной грудкой
 и фуа-гра со сморчками, свежей вишней и маринованным инжиром
- 1,2,3, **Salāti “Melnaīs Cēzars” / Salad “The Black Caesar” / Салат «Чёрный цезарь»**
 4,7,9, • **ar kaņepju eļļā arceptām tīgērgarnelēm** EUR
 10 with tiger prawns fried in hemp oil 11.90
 с обжаренными в конопляном масле тигровыми креветками
- 1,3,4,7, • **ar vistas krūtiņu rudzu rīvmaizes panējumā** EUR
 10,11 with chicken breast coated in rye breadcrumbs 9.90
 с куриной грудкой в ржаных сухариках

ZUPAS - *barojošas*
SOUPS - *rich*
СУПЫ - *питательные*



- 7,12,3 **Tradicionālā Latvijas biešu aukstā zupa ar gurķu sorbetu un vārītu olu salsu** **EUR**
Traditional Latvian beetroot cold soup with cucumber sorbet and boiled egg salsa **5.90**
Традиционный латвийский холодный свекольный суп с сорбетом из огурцов
и сальсой из вареных яиц
- 2,12,3 **Svaigu austeru un mīdiju zupa ar grauzdiņiem un zaļumiem** **EUR**
Fresh oyster and mussel soup with croutons and herbs **11.90**
Суп из свежих устриц и мидий с гренками и зеленью
- 2,4,12,9 **Jūras velšu zupa no sātīga zivju-tomātu buljona** **EUR**
Seafood soup with rich fish-tomato broth **11.90**
Суп из морепродуктов на рыбно-томатном бульоне
- 2,12,9 **Kurzemes novada tradicionālā zupa ar teļa un vēža gaļas frikadelēm** **EUR**
Kurzeme region traditional soup of veal and crayfish meat balls **12.90**
Курземский традиционный суп с фрикадельками с телятиной
и раковым мясом
-

PLATES / PLATTERS / ПЛАТЫ

- 7 **Latvijas lauku siera plate ar mājās pagatavotu marmelādi** **EUR**
Latvian Farmer's cheeses plate with home-made marmalade **10.50**
Плата Латвийских фермерских сыров с домашним мармеладом
- 1,4,6,7 **Uzkodu plate pie Latvijas tradicionālā alus: ceptas sardīnes, dārzeņu čipsi, sieru izlase no Latvijas ražotājiem, sālīti taukšķēti zirņi** **EUR**
Platter at traditional Latvian beer: fried sardines, vegetable chips, cheese selection from Latvian dairies and salted fried peas **16.50**
Плата под традиционное латвийское пиво: жареные сардины, овощные чипсы, ассорти из сыров от латвийских производителей, соленый жареный горох
- 1,4,7,10 **Lielā Latvijas fermeru plate: šprotes, divi laša tartari, paškūpināts lasis, divejādi Latvijas sieri, olīves, vārīta liellopa mēle, teļa gaļas cepetis, strausa gaļas tartars, pašmāju gatavots speķis. Pasniegts ar mārnutku un tartara mērci** **EUR**
Large local farm platter: smoked sprats, salmon tartare duo, home-smoked salmon, two kinds of Latvian cheese, olives, boiled beef tongue, roast veal, ostrich tartare, home-made lard, served with horseradish sauce and tartar sauce **39.50**
Большая плата от Латвийских фермеров; шпроты, два тартара из лососины, лососина собственного копчения, два латвийских сыра, оливки, отварной говяжий язык, жаркое из телятины, тартар из мяса страуса, домашнее заливное, сало. Подаётся с хреном и соусом тартар.

- OTRIE ĒDIENI -

MAIN COURSES - ВТОРЫЕ БЛЮДА



Sulīga **GAĻA**
Juicy **MEAT**
Сочное **МЯСО**

- ^{1,7} Pašgatavoti medījuma gaļas pelmeņi ar skābo krējumu un zaļumiem
Home-made dumplings with sour cream and herbs
Домашние пельмени с мясом дичи, сметаной и зеленью **EUR 12.00**
- ^{1,6,7,13} Cepts lauku cālis (1/2) ar pārļu grūbu risoto un pupiņām
Roasted free range chicken (1/2) with pearl barley risotto and beans
Жареный деревенский цыпленок (1/2) с ризотто из жемчужной перловой крупы с бобами **EUR 12.50**
- ^{1,7,10} Zemnieku burgers ar kapātu liellopa gaļu, Latvijas sieru, glazētiem sīpoliem, lauku bekonu, trifeļu eļļā apceptām sēnēm
Farmers Burger with chopped beef, Latvian cheese, glazed onions, farm bacon, fried mushrooms and truffle flavor
Фермерский Бургер с рубленой говядиной, латвийским сыром, глазированным луком, беконом и жареными грибами и трюфельным вкусом **EUR 13.00**
- ^{6,7,9,12} Latvijas vēršā vaigi sarkanvīna mērcē ar pastinaka biezeni
Latvian beef cheeks in red wine sauce with parsnip puree
Латвийские бычьи щечки в соусе из красного вина с пюре из пастернака **EUR 15.50**
- ⁷ Pergamentā cepta Latvijas liellopa mēle ar dārzeņu ragū un sieru
Latvian beef tongue fried in parchment with vegetable ragout and cheese
Запеченный в пергаменте говяжий язык с овощным рагу и сыром **EUR 12.50**
- ⁷ Mājas gaumē gatavoti kartupeļi ar lauku pīles gaļu un kūpinātu lauku sieru
Home-made fried potatoes with duck and smoked farm cheese
Жареный по-домашнему картофель с деревенской уткой и копченым деревенским сыром **EUR 12.50**
- Saimniecības "Ošmala" liellopa filejas steiks,
pasniegts ar ceptām saknēm un piparu mērci
Beef fillet steak from the farm "Ošmala", served with fried roots and pepper sauce
Стейк из филе говядины хозяйства «Ošmala» с жареными корнеплодами и соусом из перца **EUR 25.50**



Jūras un okeāna **ZIVIS**
Sea and ocean **FISH**
Морская и океаническая **РЫБА**

| | | |
|-----------------------|---|----------------------|
| 4,7, 12 | Krāsni cepta Norvēģijas menca ar dārzeņu sacepumu un parmezāna sieru Oven-baked Norwegian cod with vegetable ragout and parmesan cheese Жареная в печи норвежская треска с овощным рагу и сыром пармезан | EUR 13.50 |
| 1,2, 4,7, 12,14 | Caserecci ar jūras veltēm, lauku tomātiem un čili pipariem Caserecci with seafood, farm tomatoes and chili peppers Казаречче с дарами моря, деревенскими томатами и перцем чили | EUR 12.50 |
| 4,6, 7,12 | Latvijā audzēta, tvaicēta vesela forele ar ziedkāpostiem Latvian bred whole steamed trout with cauliflowers Выращенная в Латвии целая форель с цветной капустой | EUR 14.00 |
| 4,7, 10,12, 14 | Laša ragū ar ēdamgliemenēm un sēnēm sinepju mērcē Salmon ragout with mussels and mushrooms in mustard sauce Рагу из лосося с мидиями и грибами в горчичном соусе | EUR 14.50 |
| 1,4, 7,12 | Latvijas butes fileja ar krāsainajām lēcām un baltvīna-ķiršu tomātu mērci Latvian flounder fillet with colourful lentils in white wine-cherry tomato sauce Филе латвийской камбалы с цветной чечевицей и соусом из белого вина и томатов черри | EUR 17.50 |
| 4,6,12 | Tvaicēta zuša fileja, karamelizēta baklažānu glazūrā, ar baltajiem griķiem, cidoniju mērci un zaļo zirnišu želeju Steamed eel fillet in caramelized eggplant glaze with white buckwheat, quince sauce and green peas jelly Приготовленное на пару филе угря в карамелизированной баклажанной глазури и белой гречкой, соусом из цидонии и желе из зеленого горошка | EUR 21.90 |

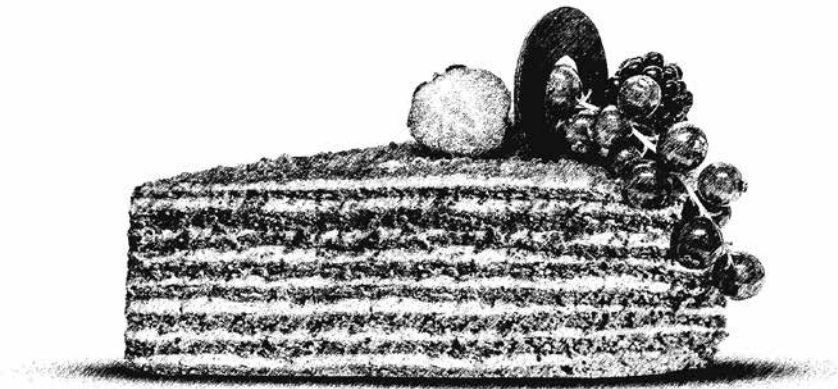


VEGETĀRIE ĒDIENI VEGETARIAN FOOD / ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

- | | | |
|----------------|---|-------------|
| 1,7,3, 9,6 | Kviešu risoto ar burkānu biezeni, sēnēm un svaigā siera brulē Wheat risotto with carrot puree, mushrooms and fresh cheese brulee Пшеничное ризотто с морковным пюре, грибами и свежим сырным бруле | EUR 8.00 |
| 8,7 | Septas bietes ar valriekstiem, kļavu sīrupu un Latvijas sieru Fried beetroot with walnuts, maple syrup and Latvian cheese Жареная свекла с грецкими орехами, кленовым сиропом и латвийским сыром | EUR 7.50 |
| 1,3,7, 8,12 | Pašgatavota pasta ar ceptiem murķeļiem, spargeļiem, lauku spinātiem un lazdu riekstiem Home-made pasta with fried common morels, asparagus, farm spinach and hazelnuts Домашняя паста с жареным сморчками, спаржей, шпинатом и фундуком | EUR 8.50 |
-

PIEDEVAS SIDE DISHES / ГАРНИРЫ

- | | | |
|---|--|-------------|
| 7 | Krāsni cepti lauku kartupeļi ar sīpoliem, zaļumiem un sviestu ar garšaugiem Oven-baked farm potatoes with onions, herbs and herb butter Запеченный молодой картофель с луком и зеленью с пряным маслом | EUR 5.50 |
| 7 | Karstie Pak Čoi salāti ar tomātiem un ceptiem ķiplokiem Hot Pak Choi salad with tomatoes and roasted garlic Горячий салат из пак чой с помидорами и жареным чесноком | EUR 4.50 |
| | Grilēti dārzeņi ar kukurūzu, balzamiko žeļu un zaļumiem Grilled vegetables with corn, balsamic vinegar jelly and herbs Овощи гриль с кукурузой, бальзамическим желе и зеленью | EUR 4.50 |
| 7 | Rīgas Centrāltirgus dārzeņu salāti ar olīveļļu, citronu mērci vai skābu krējumu Riga Central Market vegetable salad with olive oil, lemon sauce or sour cream Салат из овощей Рижского Центрального рынка, с лимонным соусом с оливковым маслом или сметаной | EUR 4.50 |



Gaisīgi **DESERTI**
Airy **DESSERTS**
Воздушные **ДЕСЕРТЫ**

- 7,3,1 **Medus kūka ar kliņģerīšu želeju un paniņu saldējumu** **EUR 6.90**
Honey cake with calendula jelly and buttermilk ice cream
Медовый торт с желе из календулы и мороженым из пахты
- 12,7, 3,1,8 **“Rīgas buberts” ar bezē cepumiem, rabarberu mērci un pašgatavotu jāņogu ķīseli** **EUR 5.90**
"Rīgas buberts" with meringue cookies, rhubarb sauce and red currant jelly
«Рижский Буберт» с безе, соусом из ревеня и киселем из смородины
- 7 **Ābolu krēms brulē ar ogu mērci** **EUR 6.90**
Apple Creme Brulee with berry sauce
Яблочное крем брюле с ягодным соусом
- 7,8 **Pašu gatavots mājas saldējumu trio ar riekstu izlasi** **EUR 6.90**
Home-made ice cream trio with an assortment of nuts
Трио домашнего мороженого с орехами

ALERĢĒNI
ALLERGENS
АЛЕРГЕНЫ

1 - Kvieši, rudzi, mieži, auzas
Wheat, rye, barley, oats
Пшеница, рожь, ячмень, овес

2 - Vēžveidīgie un to produkti
Crustaceans and products thereof
Ракообразные и продукты их переработки

3 - Olas un to produkti
Eggs and products thereof
Яйца и продукты их переработки

4 - Zivis un to produkti
Fish and products thereof
Рыба и продукты их переработки

5 - Zemesrieksti un to produkti
Peanuts and products thereof
Арахис и продукты его переработки

6 - Sojas pupas un to produkti
Soybeans and products thereof
Соя и продукты ее переработки

7 - Piens un tā produkti
Milk and products thereof
Молоко и продукты его обработки

8 - Rieksti, t.i., mandeles, lazdu rieksti, valrieksti, Indijas rieksti, Brazīlijas rieksti, pistācijas rieksti un to produkti
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts and products thereof
Орехи: Миндаль, фундук, грецкие орехи, орехи кешью, пекан, бразильские орехи, фисташки, и изделия из них

9 - Selerijas un to produkti
Celery and products thereof
Сельдерей и продукты его обработки

10 - Sinepes un to produkti
Mustard and products thereof
Горчица и изделия из нее

11 - Sezama sēklas un to produkti
Sesame seeds and products thereof
Семена кунжута и продукты их обработки

12 - Sēra dioksīds un sulfīti
Sulphur dioxide and sulphites
Диоксид серы и сульфиты

13 - Lupīna un tās produkti
Lupin and products thereof
Люпин и изделия из него

14 - Gliemji un to produkti
Molluscs and products thereof
Моллюски и продукты их обработки

Par desmit un vairāk cilvēku grupas apkalpošanu, rēķinam tiek pieskaitīti 10% no kopējās summas.

For groups of ten and over will be added service charge of 10%.

За обслуживание групп из десяти гостей и выше, к счёту добавляются 10% от общей суммы.

MELNĀ BITE
R E S T O R Ā N S

+371 67130675

info@melnabite.lv

www.melnabite.lv