

SALĀTI

“Cēzara” salāti	
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div></div> <div><div><div><div>▪ Ar vistas fileju</div><div>▪ Ar tīgargarnelēm.</div></div></div></div>	<div><div>€ 8.20</div><div>€ 8.80</div></div>
Lapu salātu mikss ar mazsālitu lasi, tīgargarnelēm un “Yasai” mērci.	€ 7.80
Svaigi lapu salāti ar augļiem, ogām un medū glazētiem valriekstiem.	€ 7.80

UZKODAS

Kanape asorti “Latvijas kolorīts”	€ 8.60
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div></div> <div><div><div><div>Kanape no rudzu maizes ar ķilavām, paipalu olu un skābā krējuma mērci ar mārutkiem (3 gab.)</div><div>Kanape no tosta ar mazsālitu lasi un Filadelfijas kremu (3 gab.)</div><div>Kanape ar šprotēm, sineļu mērci un lokiem (3 gab.)</div></div></div></div>	
Ceptas tīgargarneles (9 gab.) ar lapu salātu miksu un pikantu mango-marakuļas mērci ar čili pipariem	€ 11.20
Folijā cepts kamambērs ar baltvinu, apelsīna miziņu un rozmarīnu, pasniegts ar brūkleņu ievārijumu un kraukšķīgu bageti	€ 8.80
Ķiploku grauždiņu asorti ar siera mērci.	€ 5.80
Alus plate: brušetas ar pikantu sieru, sīpolu gredzeni, panētas tīgargarneles, ķiploku grauždiņi ar siera mērci un sāļti zemesrieksti	€ 11.20

ZUPAS

Dienas zupa.	€ 6.20
Aukstā zupa.	€ 5.60

PAMATĒDIENI

Piles gaļas fileja ar dedzinātu burkānu biezeni, karamelizētiem krāsainajiem burkāniem un dzērveņu mērci	€ 15.20
Lidakas kotletes ar grūbu risoto, meža sēnēm un baltvīna mērci ar anīsu	€ 10.20
Bekonā ietīti cūkgaļas filejas medalljoni , apsvilināti viskijā, pasniegti ar kartupeļu biezeni, pikantiem baklažānu ikrēm un smiltsērksķu mērci	€ 10.80

UZ OGLĒM PAGATAVOTI ĒDIENI

L/g filejas steiks ar kartupeļu biezeni, pikantu dārzeņu miksu (brokoļi, kukurūza, ķirštomāti, ķiploks) un demi glass mērci	€ 24.80
Laša steiks ar svaigiem salātiem, korejiešu burkāniem un ingvera-laima mērci.	€ 16.20
Tunča steiks ar wok dārzeņiem sezama eļļā un Terijaki mērci ar marinētu ingveru.	€ 17.60
Vistas šķiņķīšu šašliks ar marinētu dārzeņu asorti.	€ 10.20
Jēra gaļas šašliks ar marinētu dārzeņu asorti.	€ 16.80
C/g kakla karbonādes šašliks ar marinētu dārzeņu asorti	€ 11.20
Grilēti dārzeņi: baklažāni, cukini, paprika, tomāti, kukurūza, sarkanie sīpoli, jaunie kartupeļi, pasniegti ar pesto un balzamiko krēmu	€ 6.80

PAPILDUS PIEDEVAS

Vārīti kartupeļi ar zaļumiem un sviestu	€ 3.50
Apcepti kartupeļi ar zaļumiem	€ 3.50
Kartupeļu biezenis	€ 3.50
Svaigu salātu mix	€ 3.50
Fri kartupeļi	€ 3.50
Batātes fri	€ 3.50

BURGERI

Burgers ar briežu gaļu un barbekju mērci, pasniegts ar pikantiem fri kartupeļiem	€ 16.80
Veģetārais “Beyond Meat” burgers ar gvakamoli, jogurta mērci un pesto, pasniegts ar fri kartupeļiem	€ 16.20

PAŠU GATAVOTA PASTA

Tagliatelle “Carbonara” saldā krējuma mērcē ar olas dzeltenumu	€ 7.80
Tagliatelle ar meža sēnēm , sparģeļiem un spinātiem saldā krējuma mērcē ar trifeļu eļļu	€ 9.40

DESERTI

Šokolādes fondants ar aveņu sorbertu un svaigām ogām.	€ 6.80
Kūka “Napoleons” ar ķiršiem un karameļu mērci.	€ 6.80
Dienas kūka ar svaigām ogām	€ 4.50

BĒRNU ĒDIENKARTE

Vistas zupiņa ar nūdelēm.	€ 4.50
Lidakas kotlete ar kartupeļu biezeni un svaigu gurķi.	€ 4.50
Kukurūzas pārslās cepti vistas nageti ar fri kartupeļiem un ketčupu	€ 4.50
Makaroniņi ar rīvētu parmezāna sieru	€ 4.50

Papildus pieejama sezonālā ēdienkarte (jautāt viesmilim)

 veģetāri ēdieni

SALAD

Ceasar salad	
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div></div> <div><div><div><div>▪ with chicken</div><div>▪ with tiger prawns</div></div></div></div>	<div><div>€ 8.20</div><div>€ 8.80</div></div>
Leaf salad mix with salted salmon, tiger prawns and “Yasai” sauce	€ 7.80
Fresh leaf salad with fruits, berries and honey-glazed walnuts.	€ 7.80

APETIZERS

Canape mix “Latvian feeling”	€ 8.60
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div></div> <div><div><div><div>▪ Rye bread canape with sprat fish, quail eggs and sour cream sauce with horseradish (3 pcs)</div><div>▪ toast bread canape with salted salmon with philadelphia cream (3 pcs)</div><div>▪ canape with sprat fish, garlic sauce and spring onions (3 pes)</div></div></div></div>	
Fried tiger prawns (9 pcs) with leaf salad mix and spicy mango-passion fruit sauce.	€ 11.20
Camambert cheese fried in white wine, orange zest and rosemary, served with jam and crunchy baguette.	€ 8.80
Selection of garlic bread , served with cheese sauce	€ 5.80
Beer platter: bruschettas with spicy cheese, onion rings, fried tiger prawns, garlic bread with cheese sauce and salted peanuts	€ 11.20

SOUPS

Soup of the day	€ 6.20
Cold beet soup	€ 5.60

MAIN COURSES

Duck fillet with charred carrot purée, caramalised rainbow carrots and cranberry sauce	€ 15.20
Pike fishcakes with barley risotto with mushrooms and white wine sauce with anise	€ 10.20
Pork fillet medallions , wrapped in bacon and flambered in whiskey, served with mashed potatoes, eggplant caviar and Demi glass sauce with sea buckthorn	€ 10.80

DISHES ON THE GRILL

Beef fillet steak with mashed potatoes, a spicy mix of vegetables (broccoli, corn, cherry tomatoes, chili pepper, garlic) and demi glass sauce.	€ 24.80
Salmon steak with fresh salad, Korean carrots and ginger-lime sauce.	€ 16.20
Tuna steak with wok vegetables in sesame oil with teriyaki sauce and pickled ginger.	€ 17.60
Chicken thigh shashlik with assorted pickled vegetables.	€ 10.20
Lamb shashlik with assorted pickled vegetables	€ 16.80
Pork neck shashlik with assorted pickled vegetables	€ 11.20
Grilled vegetables: eggplant, zucchini, paprika, tomato, corn, red onion, potatoes with pesto sauce and balsamico cream	€ 6.80

SIDE DISHES

Boiled potatoes with herbs and butter.	€ 3.50
Fried potatoes with herbs	€ 3.50
Mashed potato purée	€ 3.50
Fresh salad mix	€ 3.50
French fries	€ 3.50
Batates frites	€ 3.50

BURGERS

Venison burger with barbecue sauce and spicy french fries	€ 16.80
Vegetarian “Beyond Meat” burger with guacamole, yogurt sauce and pesto with french fries	€ 16.20

PASTA

Tagliatelli “carbonara” in a creamy sauce with egg yolk	€ 7.80
Tagliatelli with wild mushrooms , asparagus and young spinach in a creamy sauce with truffle oil	€ 9.40

DESSERTS

Chocolate fondant with raspberry sorbet and fresh berries.	€ 6.80
Cake “Napoleon” , with cherries and caramel sauce	€ 6.80
Cake of the day with fresh berries.	€ 4.50

KID’S MENU

Chicken soup with noodles	€ 4.50
Pike fishcakes with mashed potatoes and fresh cucumbers.	€ 4.50
Crunchy chicken nuggets with french fries and red sauce	€ 4.50
Pasta with parmesan cheese	€ 4.50

Additional seasonal menu available (ask the waiter)

 vegetarian

САЛАТЫ

“Салат,Цезарь”	
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div></div> <div><div><div><div>▪ С нежным куриным филе</div><div>▪ С тигровыми креветками.</div></div></div></div>	<div><div>€ 8.20</div><div>€ 8.80</div></div>
Листовой салат микс с м/с лососем, тигровыми креветками и соусом „Ясай”	€ 7.80
Свежий салат с ягодами, фруктами и в меде карамелизированными грецкими орехами	€ 7.80

ЗАКУСКИ

Ассорти канане	€ 8.60
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div></div> <div><div><div><div>▪ канане из ржаного хлеба с килькой с перепелиным яйцом и сметанным соусом с хреном (3 шт.)</div><div>▪ канане с м/с лососем на хрустящем тост хлебе с крем сыром Филадельфия. (3 шт.)</div><div>▪ канане со шпротами, горчичным соусом и зелёным луком. (3 шт.)</div></div></div></div>	
Тигровые креветки (9 шт.) фламбированные в бренди с листовым микс салатом и пикантным соусом из манго и маракуйя с Чили перцем.	€ 11.20
Камамбер запечённый в фольге с белым вином, апельсиновой цедрой и розмарином, подаётся с брусничным вареньем хрустящим багетом	€ 8.80
Ассорти чесночных сухариков из разных сортов латвийского хлеба с сырным соусом	€ 5.80
Плата к пиву: брушетты с острым сыром, луковые кольца, тигровые креветки жареные в панировке, чесночные сухарики с сырным соусом и солёным арахисом	€ 11.20

СУПЫ

Суп дня	€ 6.20
Холодный суп	€ 5.60

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Филе утки с опаленным морковным пюре,цветной карамелезированной морковью и клюквенным соусом.	€ 15.20
Котлетки из щуки с ризотто из перловки с лесными грибами и белым винным соусом с анисом	€ 10.20
Медальоны из свиного филе , запечённые в беконе и фламбированные в виски, подаются картофельным пюре, баклажанной икрой и соусом Деми Гласс с облепихой	€ 10.80

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ

Стейк из филе говядины с картофельным пюре, пикантным миксом из овощей (брокколи, кукуруза, черри томат, чили перец, чеснок) и соусом Деми Гласс	€ 24.80
Стейк из лосося со свежим салатом с корейской морковью и Имбирно-лаймовый соус.	€ 16.20
Стейк из тунца с wok овощами на сезамовом масле с терьяки соусом и маринованным имбирём	€ 17.60
Шашлык из куриных окорочков с ассорти из маринованных овощей.	€ 10.20
Шашлык из баранины с ассорти из маринованных овощей.	€ 16.80
Шашлык из свиного шейного карбонада с ассорти из маринованных овощей.	€ 11.20
Овощи гриль: баклажан, цуккини, паприка, томат, кукуруза, красный лук, молодой картофель с песто соусом и бальзамико кремом	€ 6.80

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

Отварной картофель с зеленью и сливочный маслом	€ 3.50
Обжаренный картофель с зеленью.	€ 3.50
Картофельное пюре	€ 3.50
Свежий овощной салат	€ 3.50
Картофель фри	€ 3.50
Сладкий картофель Батата фри	€ 3.50

БУРГЕРЫ

Бургер с олениной барбекю соусом и пикантным фри картофелем.	€ 16.80
Бургер вегетарианский “Beyond Meat” с гуакамоле, йогуртовым соусом и песто с картофелем фри.	€ 16.20

ПАСТА

Таглиателли “Карбонара” в сливочном соусе с яичным желтком	€ 7.80
Таглиателли с лесными грибами , спаржей, молодым шпинатом в сливочном соусе с трюфельным маслом	€ 9.40

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондант с малиновым сорбе и свежими ягодами	€ 6.80
Торт “Наполеон” с вишней и карамельным соусом.	€ 6.80
Торт дня с свежими ягодами	€ 4.50

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Куриный супчик с вермешелью	€ 4.50
Щучья котлета с картофельным пюре и свежим огурцом	€ 4.50
Куринные нагетсы, обжаренные в кукурузных хлопьях , подаются скартошкой фри и кетчупом.	€ 4.50
Макарончики с тертым пармезаном.	€ 4.50

Предлагаем дополнительное сезонное меню (спрашивать у официанта)

 вегетарианские блюда

