

## UZKODAS

Kanape asorti “Latvijas kolorīts”	€ 12
RUDZU MAIZES KANAPĒ AR KŪPINĀTU SVIESTĀ ZIVĻ, ĶĪPLOKU KRĒMU UN MAURLOKIEM KANAPĒ AR RĪGAS ŠPROTĒM, SINEJŪ MĒRCI UN DRUPINĀTIEM CIEDRU RIEKSTIEM KARTUPEĻU KANAPĒ AR SIĻĶES FILEJU, BIEZPIENA KRĒMU UN PĒRĻU ŠĪPOLIEM	
Tartaru asorti	€ 15
LAŠA TARTARS, LIELLOPA GAĻAS TARTARS, TUNČA TARTARS	
Ķīploku grauzdiņi	€ 8
PASNIEGTI AR CĒTRU SIERU MĒRCI	
Krāsni cepts kamambēra siers	€ 14
BRŪKLEŅU IEVĀRĪJUMS, KRAUKŠĶĪGA BAGETE	
Latvijas zvejnieku gardums	€ 12
SIĻĶE, JAUNIE KARTUPEĻI, BIEZPIENS, MARINĒTI ŠĪPOLI, DIĻĻU MĒRCE	
Ceptas kokteiļgaršes čaulā	€ 13
INGVERS, KINZA, LAIMS	
Ceptas kaulu smadzenes	€ 12
SALŌTES ŠĪPOLI, PĒTERSĪĻI, ZAĻUMU SVIESTĀ CEPTA BAGETE	
Sautēta Latvijas liellopa gaļa “Tušonka”	€ 12
RUDZU MAIZE, MARINĒTI ŠĪPOLI, ČILLI PĪPARI, LOKI	

## UZKODU PLATES

Alus plate	€ 18
FRITĒTI KALMĀRI, PIKANTIE RIEKSTIŅI, ĶĪPLOKU GRAUZDIŅI, FRITĒTS CĒDARAS SIERS AR HALAPENJO, “CIGARELLAS” DESA, KŪPINĀTS CĒDARAS SIERS	
Delikatešu plate	€ 20
DESA FUET, ČORIZO, PROŠUTO, SALAMI FINE AR ĶĪPLOKIEM, KALAMATA OLĪVAS, SAULĒ KALTĒTI TOMĀTI, GORGONZOLA, KAMAMBĒRS, MURCIA AL VINO, GRISINI, KIVI DŽEMS	
Siera plate ar sezonālajiem augļiem	€ 19
GORGONZOLA, MURCIA AL VINO, KAMAMBĒRS, WALDVIERTLER, MORBIER GRAND, CIEDRU RIEKSTI, KREKERI, VIĻU DŽEMS	

## SALĀTI

“Cēzara” salāti	
AR VISTAS FILEJU	
AR GARNELĒM	
AR CŪKGAĻAS RIBIŅĀM	
AR GRILĒTU LAŠA FILEJU	
Lapu salāti ar ceptām bietēm	€ 11
MOČARELLAS SIERS, GURĶIS, KĪRŠU TOMĀTI, CIEDRU RIEKSTI, AVEŅU BALZAMIKO MĒRCE	
Lapu salāti ar plucinātu pili	€ 13
WOK DĀRŽENI, OĻU NŪDELES, TERIYAKI MĒRCE	

## ZUPAS

Sezonālā dienas zupa	€ 8
Saldo kartupeļu krēmzupa	€ 8
DĀRŽEŅU ČIPSĪ, PESTO MĒRCE	
Gulašzupa	€ 9
SVAIGS ČILLI PĪPARS, KINZA, KRĒJUMS	
Zivju zupa ar jūras veltēm un tomātiem	€ 10
JŪRAS VELTES, LASIS, SAMS, KRĒJUMS	

## PASTAS

Pasta “Carbonara”	€ 15
PANČĒTA, PARMEZĀNS, OREGANO	
Pasta ar sēnēm	€ 14
SPARĢEĻI, SPINĀTI, TRIFELU MĒRCE	
Melnā pasta ar jūras veltēm	€ 16
JŪRAS VELTES, LASIS, SAMS, TOMĀTU MĒRCE	

## BURGERI

Liellopa gaļas burgers	€ 18
LATVIJA NOGATAVINĀTA LIELLOPA GAĻA, KŪPINĀTS SIERS, KARTUPEĻU DAIVIŅAS, BBQ MĒRCE	
Vegāniskis burgers	€ 18
“BEYOND MEAT”, PORTOBELLO SĒNES, KARTUPEĻU DAIVIŅAS, BBQ MĒRCE	

## PAMATĒDIENI

Līdakas kotletes	€ 16
MEŽA SĒŅU GRUBOTO, BALTŪVĪNA MĒRCE	
Piles fileja	€ 19
BURKĀNU BIEZENIS, SARKANVĪNĀ NOVĀRTS BUMBIERIS, DEMI-GLACE MĒRCE	
Cūkgaļas ribiņas	€ 18
ARCEPTI JAUNIE KARTUPEĻI, MARINĒTI ŠĪPOLI, BBQ MĒRCE	
Tvaicētas midijas	€ 16/23
TOMĀTU MĒRCE, ZAĻUMU SVIESTĀ CEPTA BAGETE, KINZA	
Lēni gatavots jēra stilbiņš	€ 20
ARCEPTI SEZONĀLIE DĀRŽENI, DEMI-GLACE MĒRCE	
Cepta zeltplekste	€ 22
MELNIE SAVVAĻAS RĪSI, DEDZINĀTI ZIEDKĀPOSTI, KAPERU-MANDEĻU MĒRCE	

## UZ OGLĒM GATAVOTI ĒDIENI

Vistas šķiņķišu šašliks	€ 15
MARINĒTU DĀRŽEŅU ASORTI	
Cūkgaļas šašliks	€ 16
MARINĒTU DĀRŽEŅU ASORTI	
Latvijā nogatavinātas liellopa gaļas filejas steiks	€ 30
KARTUPEĻU GRATĒNS, SPARĢEĻI, CEPTS ĶĪPLOKS, DEMI-GLACE MĒRCE	
Latvijā nogatavinātas liellopa gaļas Sirloin filejas steiks	€ 29
KARTUPEĻU GRATĒNS, SPARĢEĻI, CEPTS ĶĪPLOKS, DEMI-GLACE MĒRCE	
Grilēta sama fileja	€ 25
CEPTI DĀRŽENI, SVIESTĀ-SINEJŪ MĒRCE	
Laša steiks	€ 23
SVAIGI SALĀTI, KOREJIEŠU BURKĀNI, INGVERA-LAIMA MĒRCE	
Grilēti dārzeņi	€ 9
BAKLAŽĀNS, CUKĪNI, PAPRIKA, TOMĀTI, KUKURŪZA, KARTUPEĻI, PESTO MĒRCE	
Grīla asorti plate (4 personām)	€ 74
VISTAS ŠAŠLIKS, CŪKGAĻAS ŠAŠLIKS, CŪKGAĻAS RIBIŅAS, SAMĀ FILEJA, GRILĒTI DĀRŽENI, MARINĒJUMI	

## PAPILDUS PIEDEVAS

Vāriti kartupeļi ar zaļumiem	€ 5
Arcepti kartupeļi ar zaļumiem	€ 5
Kartupeļu biezenis	€ 5
Frī kartupeļi	€ 5
Saldo kartupeļu frī	€ 5
Svaigu salātu mikss	€ 5
Melnie savvaļas rīsi	€ 5

## DESERTI

Napoleons	€ 8
KĪRŠI, KARAMEĻU MĒRCE, OGAS	
Šokolādes fondants	€ 9
VANĪLAS SALDĒJUMS, ŠOKOLĀDES MĒRCE, OGAS	
Ķirbju pīrāgs	€ 8
ĶIRBJU SĒKLAS, KARAMEĻU MĒRCE, OGAS	
Krēms brulē	€ 8
SVAIGAS SEZONĀLAS OGAS	
Saldējumu asorti	€ 3

## BĒRNU ĒDIENKARTE

Vistas zupa ar nūdelēm	€ 6
Līdakas kotlete ar kartupeļu biezeni un svaigu gurķi	€ 6
Kukurūzas pārslās cepti vistas naģeti ar frī kartupeļiem un kečupu	€ 6
Makaroniņi ar rīvētu parmežāna sieru	€ 6

✓ VEGĀNISKI ĒDIENI    ✓ VEGETĀRI ĒDIENI

## APPETIZERS

Canapé mix “Latvian feeling”	€ 12
RYE BREAD CANAPÉ WITH SMOKED BUTTERFISH, GARLIC CREAM AND CHIVES CANAPÉ WITH RIGA SPRATS, MUSTARD SAUCE AND CEDAR NUT CRUMBS POTATO CANAPÉ WITH HERRING FILLET, COTTAGE CHEESE CREAM AND PEARL ONIONS	
Assorted tartares	€ 15
SALMON TARTARE, BEEF TARTARE, TUNA TARTARE	
Garlic bread	€ 8
SERVED WITH FOUR-CHEESE SAUCE	
Oven-baked camembert	€ 14
LINGONBERRY JAM AND CRISPY BAGUETTE	
Latvian fishermen speciality	€ 12
HERRING, NEW POTATOES, COTTAGE CHEESE, DILL SAUCE, PICKLED ONIONS	
Fried cocktail shell-on prawns	€ 13
GINGER, CILANTRO AND LIME	
Baked bone marrow	€ 12
SHALLOTS, PARSLEY AND BAGUETTE BAKED IN HERB BUTTER	
“Tushonka” – stewed Latvian beef	€ 12
RYE BREAD, PICKLED ONIONS, CHILLI AND SPRING ONION	

## APPETIZER PLATTERS

Beer platter	€ 18
FRIED SQUID, SPICY NUTS, GARLIC BREAD, FRIED CHEDDAR WITH JALAPENO, CIGARELLA SAUSAGE, SMOKED CHEDDAR	
Delicacy platter	€ 20
FUET SAUSAGE, CHORIZO, PROSCIUTTO, SALAMI FINE WITH GARLIC, KALAMATA OLIVES, SUN DRIED TOMATOES, GORGONZOLA, CAMEMBERT, MURCIAN WINE CHEESE, GRISSINI, KIWI JAM	
Cheese platter with seasonal fruit	€ 19
GORGONZOLA, MURCIA AL VINO, CAMAMBERT, WALDVIERTLER, MORBIER GRAND, CEDAR NUTS, CRACKERS, FIG JAM	

## SALADS

Caesar salad	
WITH CHICKEN	
WITH PRAWNS	
WITH PORK RIBS	
WITH GRILLED SALMON	
Roasted beetroot salad	€ 11
LETTUCE, MOZZARELLA, CUCUMBER, CHERRY TOMATOES, CEDAR NUTS, RASPBERRY BALSAMIC VINEGAR	
Plucked duck salad	€ 13
WOK DĀRŽENI, OĻU NŪDELES, TERIYAKI MĒRCE	

## SOUPS

Seasonal soup of the day	€ 8
Sweet potato cream soup	€ 8
VEGETABLE CHIPS AND PESTO SAUCE	
Goulash soup	€ 9
WITH FRESH CHILLI, CILANTRO AND CREAM	
Fish soup with seafood and tomatoes	€ 10
SEAFOOD, TOMATOES, SALMON, CATFISH, CREAM	

## PASTA

Pasta Carbonara	€ 15
PANCETTA, PARMESAN AND OREGANO	
Mushroom pasta	€ 14
ASPARAGUS, SPINACH AND TRUFFLE SAUCE	
Black pasta with seafood	€ 16
SEAFOOD, SALMON, CATFISH AND TOMATO SAUCE	

## BURGERS

Beef burger	€ 18
LOCALLY AGED BEEF, SMOKED CHEESE, POTATO WEDGES, BBQ SAUCE	
Vegan burger	€ 18
“BEYOND MEAT”, PORTOBELLO MUSHROOMS, POTATO WEDGES, BBQ SAUCE	

## MAIN DISHES

Pike fishcakes	€ 16
WILD MUSHROOM BARLEY RISOTTO AND WHITE WINE SAUCE	
Duck fillet	€ 19
CARROT PUREE, RED WINE POACHED PEAR AND DEMI-GLACE SAUCE	
Pork ribs	€ 18
ROASTED NEW POTATOES, PICKLED ONIONS AND BBQ SAUCE	
Steamed mussels	€ 16/23
TOMATO SAUCE, BAGUETTE BAKED IN HERB BUTTER AND CILANTRO	
Slow-cooked lamb shank	€ 20
WITH ROASTED SEASONAL VEGETABLES AND DEMI-GLACE SAUCE	
Fried plaice	€ 22
BLACK WILD RICE, CHARRED CAULIFLOWER AND ALMOND-CAPER SAUCE	

## DISHES ON THE GRILL

Chicken shashlik	€ 15
ASSORTED PICKLED VEGETABLES	
Pork shashlik	€ 16
ASSORTED PICKLED VEGETABLES	
Locally aged beef fillet steak	€ 30
POTATO GRATIN, ASPARAGUS, ROASTED GARLIC AND DEMI-GLACE SAUCE	
Locally aged beef Sirloin steak	€ 29
POTATO GRATIN, ASPARAGUS, ROASTED GARLIC AND DEMI-GLACE SAUCE	
Grilled catfish fillet	€ 25
ROASTED VEGETABLES AND BUTTER-MUSTARD SAUCE	
Salmon steak	€ 23
FRESH SALAD, SPICY KOREAN CARROTS AND GINGER-LIME SAUCE	
Grilled vegetables	€ 9
EGGPLANT, ZUCCHINI, PAPRIKA, TOMATOES, CORN, POTATOES, PESTO SAUCE	
Assorted grill platter (for 4 persons)	€ 74
CHICKEN SHASHLIK, PORK SHASHLIK, PORK RIBS, CATFISH FILLET, GRILLED VEGETABLES, PICKLED VEGETABLES	

## SIDE DISHES

Boiled potatoes with herbs	€ 5
Roasted potatoes with herbs	€ 5
Mashed potatoes	€ 5
French fries	€ 5
Sweet potato fries	€ 5
Fresh salad mix	€ 5
Black wild rice	€ 5

## DESSERTS

Napoleon cake	€ 8
CHERRIES, CARAMEL SAUCE AND BERRIES	
Chocolate fondant	€ 9
VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, BERRIES	
Pumpkin pie	€ 8
PUMPKIN SEEDS, CARAMEL SAUCE AND BERRIES	
Crème brûlée	€ 8
FRESH SEASONAL BERRIES	
Ice cream	€ 3

## KID’S MENU

Chicken soup with noodles	€ 6
Pike fishcakes with mashed potatoes and fresh cucumbers	€ 6
Crunchy chicken nuggets with french fries and red sauce	€ 6
Pasta with parmesan cheese	€ 6

✓ VEGAN MEALS    ✓ VEGETARIAN MEALS

## ЗАКУСКИ

Ассорти канане по-латвийски	€ 12
КАНАПЕ С КОПЧЕНОЙ МАСЛЯНОЙ РЫБОЙ, ЧЕСНОЧНЫМ КРЕМОМ И ШНИТТ-ЛУКОМ КАНАПЕ СО ШПРОТАМИ, ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ И ДРОБЕНЫМИ КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ КАРТОФЕЛЬНОЕ КАНАПЕ С ФИЛЕ СЕАБД, ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ И ЖЕМЧУЖНЫМ ЛУКОМ	
Тартар-ассорти	€ 15
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ, ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТАРТАР ИЗ ТУНЦА	
Чесночные сухарики	€ 8
ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ИЗ 4 СЫРОВ	
Запечённый камамбер	€ 14
БРУСНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ, ХРУСТЯЩИЙ БАГЕТ	
Рыбачий деликатес по-латвийски	€ 12
СЕАБД, МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, ТВОРОГ, УКРОПНЫЙ СОУС, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК	
Обжаренные коктейльные креветки	€ 13
ИМБИРЬ, КИНЗА, ЛАЙМ	
Запечённые мозговые косточки	€ 12
ЛУК ШАЛОТ, ПЕТРУШКА, БАГЕТ, ОБЖАРЕННЫЙ В МАСЛЕ С ЗЕЛЕНЬЮ	
Латвийская говядя шаушёнка	€ 12
РЖАНОЙ ХЛЕБ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ПЕРЕЦ ЧИЛИ ИЗ ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК	

## АССОРТИ ЗАКУСОК

К пиву	€ 18
КАЛЬМАР ВО ФРИТЮРЕ, ПИКАНТНЫЕ ОРЕШКИ, ЧЕСНОЧНЫЕСУХАРИКИ, СЫР ЧЕДААР ВО ФРИТЮРЕ С ХАЛАПЕНЬО, КОЛБАСА CIGARELLA, КОПЧЁНЫЙ СЫР ЧЕДААР	
Деликатесная тарелка	€ 20
КОЛБАСА ФУЭТ, ЧОРИСО, ПРОШУТТО, САЛЯМИ FINE С ЧЕСНОКОМ, ОЛИВКИ КАЛАМАТА, ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ, ГОРГОНЗОЛА, КАМАМБЕР, МУРСИЯ АЛЬ ВИНО, ГРИССИНИ, ДЖЕМ ИЗ КИВИ	
Сырная тарелка с фруктами	€ 19
МОЦАРЕЛЛА, ОГУРЕЦ, ПОМИДОРИ ЧЕРРИ, КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ И МАЛИНОВЫЙ БАЛЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС	

## САЛАТЫ

Салат цезарь	
С КУРИНЫМ ФИЛЕ	
С КРЕВЕТКАМИ	
СО СВИНЫМИ РЕБРЫШКАМИ	
С ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ	
Листовой салат с запечённой свёклой	€ 11
МОЦАРЕЛЛА, ОГУРЕЦ, ПОМИДОРИ ЧЕРРИ, КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ И МАЛИНОВЫЙ БАЛЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС	
Листовой салат с «рваной» уткой	€ 13
ОВОЩИ ВОК, ЯИЧНАЯ ЛАПША И СОУС ТЕРИЯКИ	

## СУПЫ

Суп дня по сезону	€ 8
Крем-суп из батата	€ 8
ОВОШНЫЕ ЧИПСЫ, СОУС ПЕСТО	
Гуляш	€ 9
СВЕЖИЙ ПЕРЦ ЧИЛИ, КИНЗА И СМЕТАНА	
Рыбный суп с морепродуктами и помидорами	€ 10
МОРЕПРОДУКТЫ, ПОМИДОРИ, ЛОСОСЬ, СОМ И СМЕТАНА	

## ПАСТА

Паста карбонара	€ 15
ПАНЧЕТТА, ПАРМЕЗАН И ОРЕГАНО	
Паста с грибами	€ 14
СПАРЖА, ШПИНАТ И ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС	
Чёрная паста с морепродуктами	€ 16
МОРЕПРОДУКТЫ, ЛОСОСЬ, СОМ И ТОМАТНЫЙ СОУС	

## БУРГЕРЫ

Бургер с говядиной	€ 18
ВЫДЕЖАННАЯ В ЛАТВИИ ГОВЯДИНА, КОПЧЁНЫЙ СЫР, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОАБКИ И СОУС ВВQ	
Веганский бургер	€ 18
BEYOND MEAT, ГРИБЫ ПОРТОБЕЛЛО, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОАБКИ И СОУС ВВQ	

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

Котлетки из шуки	€ 16
ПЕРАОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ, СОУС ИЗ БЕЛОГО ВИНА	
Филе утки	€ 19
МОРКОВОЕ ПЮРЕ, ГРУША В КРАСНОМ ВИНЕ, СОУС ДЕМИГЛАС	
Свинные реبرىшки	€ 18
АОБЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, СОУС ВВQ	
Мидии на пару	€ 16/23
ТОМАТНЫЙ СОУС, БАГЕТ, ОБЖАРЕННЫЙ В МАСЛЕ С ЗЕЛЕНЬЮ, И КИНЗА	
Баранья голень на медленном огне	€ 20
ОБЖАРЕННЫЕ СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ, СОУС ДЕМИГЛАС	
Запечённая камбала	€ 22
ЧЁРНЫЙ ДИКИЙ РИС, ЖЖЁНАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, МИНДАЛЬНЫЙ СОУС С КАПЕРСАМИ	

## БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Шашлык из куриных окорочков	€ 15
МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ	
Свиной шашлык	€ 16
МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ	
Стейк из выдержанного в Латвии филе говядины	€ 30
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН, СПАРЖА, ЗАПЕЧЕННЫЙ ЧЕСНОК, СОУС ДЕМИГЛАС	
Сироин стейк из выдержанной в Латвии говядины	€ 29
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН, СПАРЖА, ЗАПЕЧЕННЫЙ ЧЕСНОК, СОУС ДЕМИГЛАС	
Филе сом на гриле	€ 25
ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ, МАСЛЯНО-ГОРЧИЧНЫЙ СОУС	
Стейк из лосося	€ 23
СВЕЖИЙ САЛАТ, КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ, ИМБИРНО-ЛАЙМОВЫЙ СОУС	
Овощи гриль	€ 9
БАКАЖАН, ЦУКИНИ, ПАПРИКА, ПОМИДОРЫ, КУКУРУЗА, КАРТОФЕЛЬ, СОУС ПЕСТО	