



Mūs visus nemainīgi vieno gastronomiskā bauda!

Mūsu zeme, mežs, ūdens, kultūras mantojums ir tās izteiksmes, kuras man liek justies lepnam gatavot, lai sniegtu mīlestību un sajūsmas garšu katram ēdiena baudītājam!

Labu apetīti!

*Restorāna šefpavārs - Ēriks Aleksejevs*



Нас всех неизменно объединяет гастрономическое наслаждение!

Наша земля, лес, вода, культурное наследие – это выражение того, что для меня означает готовить.

Готовить, чтобы в сердце каждого возник вкус любви и восторга.

Приятного аппетита!

*Шеф-повар ресторана - Эрик Алексеев*



The most powerful social media? Food!

Cooking is an expression of the land, forest, water and cultural heritage, what makes me be proud to cook. To cook for every heart and taste of love.

Bon appetite'!

*Restaurant Chef - Eriks Aleksejevs*

---

## *Zupas / Супы / Soups*

### **Gaspačo ar siera grauzdiņu un mārrutku krēmu**

Gazpacho soup with cheese biscuit and horseradish cream

Гаспачо с сырными сухариками и кремом из хрена

4.50 €

### **Avokādo jogurta krēmzupa ar marinētiem sīpoliem**

Avocado yoghurt cream soup with marinated baby onions

Йогуртовый крем-суп из авокадо с маринованным луком

4.50 €

### **Sviesta kabaču krēmzupa ar kausētu sieru**

Butter zucchini cream soup with melted cheese

Крем-суп из цукини с плавленым сыром

5.50 €

### **Grauddētu riekstu un vistas gaļas krēmzupa ar ceptām baravikām**

Roasted nut and chicken soup with pan fried forest mushrooms

Крем-суп из курицы и орехов с жареными боровиками

6.00 €

### **Brieža gaļas zupa ar meža sēnēm un dārzeņu piekodu**

Deer meat soup with forest mushrooms and vegetables

Суп из оленины с лесными грибами и овощной закуской

 6.50 €

### **Jūras velšu zupa miso garšaugu buljonā**

Miso seafood soup with creamed herbs

Мисо суп с морепродуктами и кремом из зелени

8.50 €



## *Uzkodas / Закуски / Appetizers*

### **Laša tartars ar anšovu krēmu, rukolas dzinumiem un sīpolmaizes kraukšķiem**

Salmon tartar with anchovy cream, fresh rocket leaves and pear pesto  
Тартар из лосося с чесночным мармеладом, с рукколой и грушевым песто  
10.50 €

### **Mango un zilā siera mija ar grilētām tīģergarnelēm un gurķu spagetti**

Mango and blue cheese salad with grilled tiger prawns and cucumber spaghetti  
Салат из манго и голубого сыра с тигровыми креветками-гриль и огуречным спагетти  
10.50 €

### **Liellopa gaļas tartars ar trifeļu krēmu un paipalu olu**

Beef tartar with truffle cream and quail egg  
Тартар из говядины с трюфельным кремом и перепелиным яйцом  
11.50 €

### **Zivju trio kārtotums ar pašu vītinātiem ķiršu tomātiem un marinētiem sīpoliem**

Fish trio with home dried cherry tomatoes and pickled onions  
Рыбное трио с домашними вялеными помидорами черри и маринованным луком  
13.00 €

### **Astoņkāja karpāčio ar rukolas dzinumiem un medus sinepju dresingu**

Octopus carpaccio with rocket salad and honey mustard sauce  
Карпаччо из осьминога с рукколой и соусом из меда и горчицы  
21.00 €



## *Salāti / Салаты / Salad*

### **Karstie bumbieru un zilā siera salāti ar krāsni ceptām bietēm un marinētu kumkvatu**

Oven baked pear and blue cheese salad with grilled beetroot and pickled kumkvat

Горячий салат из груши и голубого сыра с запеченной свеклой и маринованным кумкватом

8.90 €

### **Ābolu sulā vārītu biešu salāti ar rupjmaizes kraukšķiem un marinētām vēžu astītēm**

Beetroot cooked in apple juice with rye bread crumbs and marinated crayfish tails

Свекольный салат в яблочном соке с ржаными сухариками и маринованными раковыми хвостиками

 12.00 €

### **Marinētu kolerābju salāti ar briedinātu kvinoju un avokado**

Pickled kohlrabi salad with red quinoa seeds and avocado

Салат из маринованной кольраби с киноа и авокадо

12.50 €

### **Cēzara salāti ar cepinātu vistas fileju**

Caesar salad with pan-fried chicken fillet

Салат Цезарь с запеченным куриным филе

9.00 €

### **Cēzara salāti ar mazzālītu lasi**

Caesar salad with cured salmon

Салат Цезарь с малосольным лососем

11.90 €

### **Cēzara salāti ar tīgērgarnelēm**

Caesar salad with tiger prawns

Салат Цезарь с тигровыми креветками

12.00 €

### **Cēzara salāti ar čurkstinātu bekonu**

Caesar salad with crunchy bacon

Салат Цезарь с хрустящим беконом

7.50 €

## *Otrie ēdieni / Основные блюда / Main courses*

### **Tagliatelle pasta ar jūras ķemmītēm, mīdijām un laša gabaliņiem tomātu mērces aizdarā**

Tagliatelle pasta with sea scallops, mussels and salmon in creamy tomato sauce

Паста Tagliatelle с морскими гребешками, мидиями и лососем в томатном соусе

14.00 €

### **Cepta pīles fileja ar piparmētru, zaļo zirnišu biezeni un kvinojas-pistāciju popkornu**

Pan-fried duck fillet with mint, green pea cream and quinoa-pistachios popcorn

Запеченное филе утки с мятой, пюре из зеленого горошка и попкорном с квиноей и фисташками

15.90 €

### **Cūkas stilbs upeņu vīnā ar krāsni ceptu kartupeli mundierī, grauzdētiem sīpoliem un kūpināta skāba krējuma mērci**

Roasted pork leg in black currant wine, grill potatoe, onion chrisps and smoked sour cream sauce

Свиной окорок в вине из черной смородины с картофелем, запечённым в мундире, хрустящим луком и копченым сметанным соусом

 16.00 €

### **Cepta zandarta fileja ar kartupeļu kraukšķiem, sēņu kapučīno un maurlociņu eļļu**

Pan-fried perch fillet with potato crisps, mushroom cappuccino and chive oil

Жареное филе судака с картофельными блинчиками, грибным капучино и маслом с зелёным лучком

16.00 €

### **Jēra ribiņas ar krāsni ceptu portobello sēni, mocarellas sieru un grillētu kabaci**

Lamb ribs with oven baked portobello mushroom, mozzarella cheese and grilled zucchini

Бараньи ребрышки с запеченным грибом портобелло, сыром моцарелла и кабачком-гриль

19.50 €

### **Liellopa antrekots garšaugu sviestā ar ceptu sēņu tartaru un uz oglēm ceptu kartupeli mundierī**

Beef fillet steak with mixed mushroom tartar and grilled potatoe

Антрекот из говядины в масле с зеленью с грибным тартаром и запеченным в мундире картофелем

22.00 €

## *Deserti / Десерты / Desserts*

### **Zemeņu parfē ar ābolu pārļu grūbām**

Strawberry parfait with apple pearl barley

Клубничный парфе с яблочной жемчужной перловкой

 4.50 €

### **Šokolādes suflē ar smiltsērķšķu krēmu, aveņu drupačām un saldējumu**

Chocolate soufflé with sea buckthorn cream, raspberry crisps and ice cream

Шоколадное суфле с облепиховым кремом,  
малиновыми хлопьями и мороженым

5.50 €

### **Abeļdārzs ar šokolādes zemi un ogu miju**

Apple garden with chocolate crumbs and mixed berries

Яблочный сад с шоколадной крошкой и ягодами

7.50 €

### **Saldējumu izlase ar lazdu riekstu ievārījumu un svaigām ogām**

Mixed ice-cream with hazelnut jam and fresh berries

Ассорти из мороженого с джемом из фундука и свежими ягодами

5.50 €

### **4 Sieru plate ar vīgu čatniju / 2 personām**

4 cheese platter with fig chutney / for 2 persons

Плата из 4 сыров с фиговым чатни / на 2 персоны

14.50 €



Modernā latviešu virtuve  
Modern Latvian cuisine  
Современная латышская кухня