



Priekšēdieni
Starters
Холодные закуски



Viegli apcepta pīles krūtiņa, garšaugos marinēts bumbieris un apelsīnu kuskuss. **8,50**
Seared duck breast, pear in herbs and orange couscous. (k)
Слегка обжаренная утиная грудка, груша в приправах и кускус в апельсиновом соке.



Tomātu - avokado tartars ar kazas svaigsieru, bazilika mērci un grauzdētām sēklām. **6,00**
Tomato - avocado tartare with fresh goats cheese, basil sauce and roasted seeds. (k)
Тартар из авокадо и помидоров со свежим козьим сыром, соусом из базилика и обжаренными семечками.



Karstās uzkodas
Hot starters
Торягие закуски



Foie gras ar sviestā ceptiem spinātiem aprikožu mērcē. **11,50**
Foie gras with butter-fried spinach and apricot sauce. (k)
Фуа-гра со шпинатом в масле и соусом из абрикосов.



Ravioli ar sieru un mangoldu meža sēņu aizdarā. **7,00**
Ravioli with cheese, mangold and wild mushroom sauce. (b-k)
Равиоли с сыром и мангольдом, под соусом из лесных грибов.



Zupas
Soups
Супы



Jēra gaļas zupa ar grilētu papriku un pārļu grūbām. **6,50**
Lamb soup with grilled paprika and pearl barley. (b)
Суп из баранины с паприкой на гриле и перловкой.



Sēņu - puravu krēmzupa ar bekona karameli maizes bļodā. **5,50**
Mushroom - leek soup with caramelised bacon, served in a bread bowl. (b-d-k)
Суп из грибов и лука-порея, с карамелизованным беконом, подаётся в хлебной тарелке.



Karstie gaļas ēdieni
Meat dishes
Мясные горячие блюда



Cepta brieža fileja ar medotiem dārzeņiem, sviestā ceptām sēnēm un dzērveņu - sarkanvīna mērci. **22,00**
Venison fillet with honey-glazed vegetables, butter-fried mushrooms and cranberry - red wine sauce. (b-d-i-k)
Филе оленя, овощи в медовой глазури, грибы в сливочном масле и соус из красного вина с клюквой.



Rozmarīnā cepta pīles fileja ar dārzeņu sacepumu un brūkleņu - kadiķoģu mērci. **17,00**
Duck fillet in rosemary with roasted vegetable medley and red bilberry - juniper sauce. (i-j-k)
Филе утки в розмарине с овощной запеканкой, под соусом с брусникой и можжевельником.



Cūkgaļas karbonāde ar kaulu cidoniju marinādē ar biešu biezeni un velutē mērci. 13,00
Pork chops in quince marinade with beetroot puree and veloute sauce. (i-j-k)
 Свиной карбонад на кости в маринаде из цидонии, подаётся с пюре из свеклы и соусом велюте.



Pērļu vistas fileja terijaki marinādē ar cūku pupām un mango - čili mērci. 14,00
Guinea fowl fillet in teriyaki with broad beans and mango-chilli sauce. (j)
 Филе цесарки в маринаде тэрияки, с бобами и соусом из манго с чили.



Karstie zivs ēdieni
Fish dishes
 Рыбные горячие блюда



Zaļumos tvaicēta sama fileja ar siltajiem fenheļa salātiem un baltvīna - kaperu mērci. 17,00
Catfish fillet steamed in herbs, warm fennel salad and white wine - caper sauce. (i-k-n)
 Сом тушёный с зеленью, тёплый салат из фенхеля и соус из белого вина с каперсами.



Sviesta zivs ar pastinaku biezeni, saulē kaltētiem tomātiem un timiāna - ķiploku mērci. 15,00
Butterfish with parsnip puree, sun-dried tomatoes and thyme - garlic sauce. (i-k-n)
 Масляная рыба с пюре из пастернака, вялеными помидорами и соусом с тимьяном и чесноком.



Deserti
Desserts
 Десерты



Rastrelli deserts. Itāļu šefpavāra Andrea Ballo izstrādāta recepte. Latvijai raksturīgi produkti - kazas siers, āboli, mieži, alus - apvienoti elegantā Rastrelli gliemežvāka formā. 8,00 (b-d-k)
Rastrelli's dessert. Distinctive local produce - goat's cheese, apples, barley, beer - in an elegant Rastrelli's seashell shape. Recipe by our guest chef Andrea Ballo.
 Десерт Растрелли. Рецепт от италянского шеф-повара Андреа Балло. Характерные местные продукты - козий сыр, яблоки, ячмень, пиво - в элегантной форме раковины оригинального дизайна Растрелли.



Baltās šokolādes fondants ar mango sorbetu un sezonas ogām. 7,00
White chocolate fondant with mango sorbet and seasonal berries. (b-d)
 Фондант из белого шоколада, сорбе из манго и свежие ягоды.



Silta ābolu strūdele ar vaniļas saldējumu. 7,00 (b-d-k)
Warm apple strudel with vanilla ice-cream.
 Тёплый яблочный штрудель с ванильным мороженым.

Ēdienos ir vai var būt sastopami šādi alergēni:

Dishes do or may contain the following allergens:

Блюда могут содержать следующие аллергены:

a - Moluski, ēdamgliemenes / Molluscs, shellfish / Моллюски, мидии

b - Graudaugi, pārtikas produkti kuru sastāvā var būt glutens / Cereal, ingredients may contain gluten / Злаки, продукты, содержащие клейковину

d - Olas / Eggs / Яйца

e - Rieksti (izņemot zemesriekstus) / Nuts (excluding peanuts) / Орехи (кроме арахиса)

g - Sezams / Sesame / Кунжут

i - Sulfiti / Sulphites / Сульфиты

j - Soja / Soy / Соя

k - Piens vai laktoze / Milk or lactose / Молоко или лактоза

l - Vēžveidīgie / Crustacea / Ракообразные

n - Zivis / Fish / Рыба