






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.
-  **Sviestā ceptas tīģergarneles ar svaigu gurķu - mango kārtojumu un sezama - laima mērci.** **8,00**
Garlic-fried tiger prawns with layered cucumber and mango and sesame - lime sauce. (g-k-l)
Тигровые креветки обжаренные в чесноке, слойка из свежих огурцов и манго, соус с лаймом и кунжутом.
-  **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
Торяе 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.
-  **Sviestā ceptas jūras ķemmītes ar ziedkāpostu biezeni, ceptu bekonu, citronu - ingvera mērci.** **9,50**
Butter-fried scallops with cauliflower puree, bacon and lemon - ginger sauce. (a-k)
Морские гребешки обжаренные в сливочном масле, пюре из цветной капусты, жареный бекон и соус с лимоном и имбирем.
-  **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.
-  **Jūras velšu buljonzupa ar vasaras zaļumiem un svaigi ceptu biešu maizi.** **6,00**
Seafood broth with summer herbs and fresh beetroot bread. (a-b-d-k-l-n)
Бульон из даров моря с летней зеленью, подаётся со свежим свекольным хлебом.



Karstie gaļas ēdieni
Meat dishes
Мясные горячие блюда



Cepta brieža fileja ar medotiem dārzeņiem, sviestā ceptām sēnēm un dzērveņu - sarkanvīna mērci. 22,00
(b-d-i-k)

Venison fillet with honey-glazed vegetables, butter-fried mushrooms and cranberry - red wine sauce.
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 - kadiķogu mērci. 17,00
(i-j-k)

Duck fillet in rosemary with roasted vegetable medley and red bilberry - juniper sauce.
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
(i-j-k)

Pork chops in quince marinade with beetroot puree and veloute sauce.
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
(j)

Guinea fowl fillet in teriyaki with broad beans and mango-chilli sauce.
Филе цесарки в маринаде терияки, 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 balto vīna - kaperu mērci. 17,00
(i-k-n)

Catfish fillet steamed in herbs, warm fennel salad and white wine - caper sauce.
Сом тушеный с зеленью, тёплый салат из фенхеля и соус из белого вина с каперсами.



Krāsni cepts sarkanais asaris ar zilā siera sviestu, cukurzirņiem, seleriju biezeni un saldkrējuma - zaļumu mērci. 16,00
(i-k-n)

Oven-fried snapper with blue cheese butter, sweet peas, celery puree and creamy herb sauce.
Красный окунь с маслом из голубого сыра, сладким горохом, пюре из сельдерея и сливочным соусом с зеленью.



Sviesta zivs ar pastinaku biezeni, saulē kaltētiem tomātiem un timiāna - ķiploku mērci. 15,00
(i-k-n)

Butterfish with parsnip puree, sun-dried tomatoes and thyme - garlic sauce.
Масляная рыба с пюре из пастернака, вялеными помидорами и соусом с тимьяном и чесноком.



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

Warm apple strudel with vanilla ice-cream. (b-d-k)

Тёплый яблочный штрудель с ванильным мороженым.



Dienas īpašais deserts - krēms ar svaigu ogu mērci. 6,00

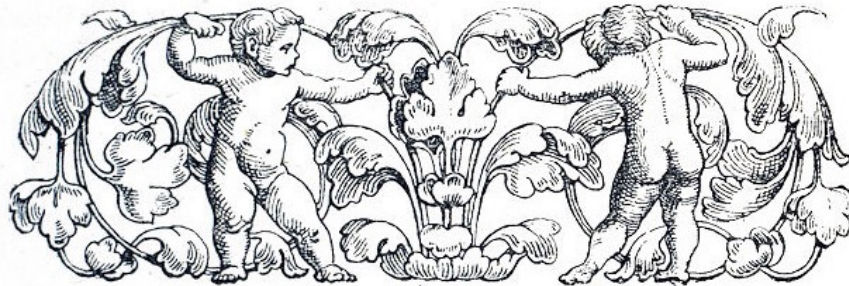
Daily special - cream with berry sauce.

Десерт дня - крем с соусом из свежих ягод.

(par alergēniem jautājiet viesmilim)

(please ask your waiter for information on allergens)

(про аллергены спрашивайте у официанта)



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 glutēns / 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



Dzirkstošais vīns / Sparkling Wine / Изпустое вино		750ml / 150ml	
Abavas rabarberu bruts / Local Rhubarb Sparkling Wine	Latvija	21,50	4,50
Abavas ābolu sidrs / Local Apple Cider	Latvija	11,00	2,50
Patriarche Héritage Brut / Demi Sec / Rosé, Beaune	Francija	14,50	3,00
Lanson Black Label Brut, Champagne	Francija	75,00	
Baltvīns / White Wine / Белое вино			
Espiritu de Chile Sauvignon Blanc Semi Sweet 2015	Čīle	12,00	2,50
Espiritu de Chile Chardonnay, Valle de Rapel, 2015	Čīle	14,50	3,00
Villa Arfanta Pinot Grigio, Veneto, 2015	Itālija	14,50	3,00
Patriarche Sauvignon Blanc, Beaune, 2014	Francija	16,50	3,50
Cesari Pinot Grigio, Veneto, 2015	Itālija	19,00	
Overstone Sauvignon Blanc, Marlborough, 2014	Jaunzēlande	22,00	
Pfaff Riesling, Alsace, 2013	Francija	25,00	
Gavi di Gavi Serre di Valegge, Piedmont, 2015	Itālija	26,00	
Chablis Domaine Garnier & Fils AOC, Chablis, 2014	Francija	33,00	
Rozā vīns / Rosé Wine / Розовое вино			
Eagle Creek Zinfandel Rose, Leavenworth, 2015	ASV	12,00	2,50
Valentin Fleur Grenache Syrah, Hérault, 2014	Francija	18,00	
Sarkanvīns / Red Wine / Красное вино			
Espiritu de Chile Cabernet Sauvignon Semi Sweet, 2015	Čīle	12,00	2,50
Espiritu de Chile Classic Carmenere, Valle de Rapel, 2015	Čīle	14,50	3,00
Villa Arfanta Cabernet, Veneto, 2015	Itālija	14,50	3,00
Patriarche Merlot, Beaune, 2014	Francija	16,50	3,50
André Goichot Cotes du Rhone, Rhone, 2014	Francija	22,00	
Vieux Chateau du Terme, Haut-Médoc, 2010	Francija	27,00	
Chateau le Vieux Serestin, Médoc, 2011	Francija	29,00	
Bodegas Norton Privada, Mendoza, 2012	Argentīna	31,00	
Desertvīns / Dessert Wine / Десертное вино		50ml / 700ml	
Abavas ķiršu velvēts / Local Cherry Port	Latvija	2,50	28,50
Abavas aroniju velvēts / Local Aronia Port	Latvija	2,00	24,50
Famille Sichel Sauternes, Sauternes, 2012	Francija	375ml	22,50
Alus / Beer / Пиво		500ml / 300ml	
Lāčplēsis Ekstra / Lager / Светлое		3,00	2,00
Lielvārdes Tumšais / Dark / Тёмное		3,00	
Lielvārdes Ķiršu / Kriek / Вишнёвое		4,00	
Stiprie alkoholiskie dzērieni / Spirits / Крепкие напитки			50ml
Martell VSOP			5,50
Camus VSOP			5,50
De Luze VS			4,00
Calvados Coquerel VSOP			4,00
The BenRiach Single Malt			5,00
Kalinka Export Vodka			2,50
Bezalkoholiskie dzērieni / Soft Drinks / Безалкогольные напитки			
Venden minerālūdens / mineral water / минеральная вода	700ml / 250ml	3,00	1,50
Sula	200ml		1,50
Pepsi / 7Up	200ml		1,50
Karstie dzērieni / Hot Drinks / Горячие напитки			
Kafija, Espresso, Cappuccino, Tēja			2,00