






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
Торяие 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



Filo mīklā iecpta brieža fileja ar medotiem dārzeņiem, sviestā ceptām sēnēm un dzērveņu - sarkanvīna mērci.

Veal fillet in filo pastry with honey-glazed vegetables, butter-fried mushrooms and cranberry - red wine sauce.

Оленина запеченная в тесте фило, овощи в медовой глазури, грибы в сливочном масле и соус из красного вина с клюквой.

22,00
(b-d-i-k)



Rozmarīnā cepta pīles fileja ar dārzeņu sacepumu un brūkleņu - kadiķogu mērci.

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.

17,00
(i-j-k)



Viegli cepta teļa gaļa ar saldajiem kartupeļiem un sezonāliem dārzeņiem, upeņu - sarkanvīna mērcē.

Veal with sweet potatoes, seasonal vegetables and blackcurrant - red wine sauce.

Телятина со сладким картофелем и сезонными овощами, под соусом из красного вина с черной смородиной.

17,00
(e-i-j)



Cūkgaļas karbonāde ar kaulu cidoniju marinādē ar biešu biezeni un velutē mērci.

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.

13,00
(i-j-k)



Pērļu vistas fileja terijaki marinādē ar cūku pupām un mango - čili mērci.

Guinea fowl fillet in teriyaki with broad beans and mango-chilli sauce.

Филе цесарки в маринаде тэрияки, с бобами и соусом из манго с чили.

14,00
(j)



Karstie zivs ēdieni
Fish dishes
Рыбные горячие блюда



Zaļumos tvaicēta sama fileja ar siltajiem fenheļa salātiem un baltoīna - kaperu mērci.

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.

17,00
(i-k-n)



Krāsni cepts sarkanais asaris ar zilā siera sviestu, cukurzirņiem, seleriju biezeni un saldkrējuma - zaļumu mērci.

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.

16,00
(i-k-n)



Sviesta zivs ar pastinaku biezeni, saulē kaltētiem tomātiem un timiāna - ķiploku mērci.

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.

15,00
(i-k-n)



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 итальянского шеф-повара Андреа Балло. Характерные местные продукты - козый 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.



Dienas īpašais deserts - krēms ar svaigu ogu mērci.

Daily special - cream with berry sauce.

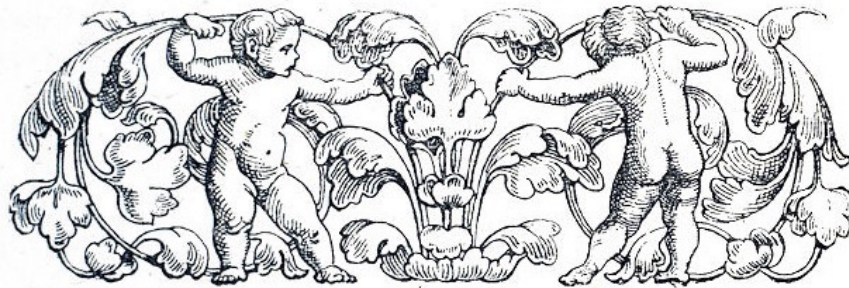
Десерт дня - крем с соусом из свежих ягод.

(par alergēniem jautājiet viesmīlim)

(please ask your waiter for information on allergens)

(про аллергии спрашивайте у официанта)

6,00



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 - Sulfīti / Sulphites / Сульфиты

j - Soja / Soy / Соя

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

l - Vēžveidīgie / Crustacea / Ракообразные

n - Zivis / Fish / Рыба