







Priekšēdieni
Starters
Холодные закуски







-  **Jūras ķemmīšu tartars ar ingveru, olīvēm, laima mērci un biešu maizes grauzdiņu.** 9,00
Scallop tartare with ginger, olives, lime sauce and beet bread toast.
Тартар из морских гребешков с имбирем, маслинами и свекольным хлебом.
-  **Lapu salāti ar aveņu vinegretu, grauzdētām mandelēm, burrata sieru un trifeļu iekriem.** 8,00
Assorted salad leaves with raspberry vinaigrette, roasted almonds, burrata cheese and truffle caviar.
Листовой салат с соусом из малины, обжаренным миндалем, сыром буррата и трюфельной икрой.
-  **Bresaola šķiņķis ar vīnā marinētiem apelsīniem, parmezānu un jogurta - akāciju medus mērci.** 8,00
Bresaola beef, oranges in wine, parmesan and yoghurt - acacia honey dressing.
Брезаола с апельсинами в вине, пармезаном и соусом из йогурта и мёда акации.
-  **Garšaugos apcepta vistas krūtiņa ar marinētiem bumbieriem, cieto sieru un svaigu gurķu - ķimeņu mērci.** 6,00
Chicken breast in spices with marinated pears, hard cheese and fresh cucumber - cumin dressing.
Куриная грудка обжаренная в приправах, маринованная груша, твёрдый сыр и соус из свежего огурца с тмином.



Karstās uzkodas
Hot starters
Торяе закуски






-  **Foie gras creme brûlée.** 12,00
Foie gras creme brûlée.
Крем-брюле из фуа-гра.
-  **Jūras velšu lazanja ar baltās šokolādes mērci.** 8,00
Seafood lasagna with white chocolate sauce.
Лазанья с дарами моря под соусом из белого шоколада.
-  **Baravīku ravioli ar parmezānu un ciedru riekstiem.** 7,00
Porcini ravioli with parmesan and pine nuts.
Равиоли с боровиками, пармезаном и кедровыми орехами.
-  **Kartupeļu - lazdu riekstu plācenīši ar balzametiķi glazētām trušu akniņām.** 8,00
Potato - hazelnut pancakes and rabbit liver glazed with balsamic vinegar.
Картофельные блинчики с фундуком и печень кролика под балзамическим уксусом.



Zupas
Soups
Супы








-  ***Vērša astes buljonzupa ar puravu un gailenēm.*** **6,00**
Bull's tail broth with leek and chanterelles.
Суп-бульон из бычьего хвоста с луком-пореем и лисичками.
-  ***Biešu biezzupa ar kazas sieru un zaļumu grauzdiņu.*** **5,00**
Beetroot soup with goats cheese and a herb toast.
Суп-юре из свеклы с козьим сыром и гренкой с зеленью.
-  ***Svaigu gurķu un piparmētru krēmzupa ar avokado.*** **5,00**
Cucumber and mint soup with avocado.
Крем-суп из свежего огурца с мятой и авокадо.



Karstie gaļas ēdieni
Meat dishes
Мясные горячие блюда






-  ***Brieža fileja smiltsērķšķu glazūrā ar biešu pastu, gailenēm un sarkanvīna - kadīķogu mērci.*** **22,00**
Venison fillet glazed with sea buckthorn, beetroot paste, chanterelles, red wine - juniper sauce.
Филе оленя в глазури из облепихи, пюре из свеклы, лисички и соус из красного вина с можжевельником.
-  ***Sarkanvīnā lēni gatavoti teļa vaigi ar riekstu griljāžu un kartupeļu - siera sacepumu.*** **16,00**
Slowly cooked veal cheeks in red wine, caramelised nuts and potato - cheese gratin.
Медленно приготовленные телячьи щёчки в красном вине с грильбязем и gratеном из картофеля и сыра.
-  ***Cepta pīles krūtiņa ar polentas un melno trifeļu fondantu un meža avenes - vīna mērci.*** **17,00**
Roasted duck breast with polenta-black truffle fondant and raspberry - red wine sauce.
Жареная утиная грудка с фонданом из поленты и черного трюфеля, под соусом из вина с малиной.
-  ***Fazāna krūtiņa ar rozmarīnā ceptiem vasaras dārzeņiem, saldā kartupeļa kraukšķiem un dzērveņu mērci.*** **15,00**
Pheasant breast, summer vegetables in rosemary, sweet potato crisps and cranberry sauce.
Грудка фазана, летние овощи с розмарином, хрустящий сладкий картофель и клюквенный соус.
-  ***Pilādžos marinēta cūkas fileja, saldo kartupeļu biezenis, konjaka mērce.*** **14,00**
Pork fillet marinated in rowanberries, sweet potato puree and brandy sauce.
Свинина маринованная в рябине, пюре из сладкого картофеля, соус с коньяком.



Karstie zivs ēdieni
Fish dishes
Рыбные горячие блюда







-  **Sama fileja ar violeto kartupeļu biezeni, spargēļiem un garneļu - baltvīna mērci.** 17,00
Catfish fillet, purple potato mash, asparagus and shrimp in white wine sauce.
Филе сома с пюре из фиолетового картофеля, спаржей и соусом из белого вина с креветками.
-  **Svētā Pētera zivs ar spinātu biezeni, karamelizētiem vasaras dārzeņiem un šampanieša mērci.** 16,00
John Dory with spinach mash, caramelised vegetables and champagne sauce.
Филе японского солнечника с пюре из шпината, карамелизованными овощами и соусом из шампанского.
-  **Zandarta fileja ar sviestā ceptiem ziedkāpostu ikriem, zaļo zirņiņu biezeni un baltvīna mērci ar mīdijām.** 15,00
Fillet of zander with butter-fried cauliflower caviar, mashed peas, mussels and white wine sauce.
Филе судака с икрой из цветной капусты, пюре из зеленого горошка, мидии в соусе из белого вина.



Deserti
Desserts
Десерты



-  **Rastrelli deserts. Itāļu šefpavāra Andrea Ballo izstrādāta recepte. Latvijai raksturīgi produkti - kazas siers, āboli, mieži, alus - apvienoti elegantā Rastrelli gliemežvāka formā.** 9,00
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 - козий сыр, яблоки, ячмень, пиво - в элегантной форме раковины оригинального дизайна Растрелли.
-  **Avokado un riekstu kūka ar vasaras ogu mērci.** 8,00
Avocado and nut pie with berry sauce.
Пирог из авокадо с орехами, соус из летних ягод.
-  **Melnās šokolādes fondants ar upeņu sorbertu un rabarberu mērci.** 7,00
Chocolate fondant with blackcurrant sorbet and rhubarb sauce.
Фондан из темного шоколада, сорбе из черной смородины, соус из ревеня.
-  **Dienas deserts.** 5,00
Dessert of the day.
Десерт дня.