



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. (a-b)
Тартар из морских гребешков с имбирем, маслинами и свекольным хлебом.



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. (i-k)
Брезаола с апельсинами в вине, пармезаном и соусом из йогурта и мёда акации.



Garšaugos arcepta 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. (k)
Куриная грудка обжаренная в приправах, маринованная груша, твёрдый сыр и соус из свежего огурца с тмином.



Karstās uzkodas
Hot starters
Теплые закуски



Foie gras creme brûlée. 12,00
Foie gras creme brûlée. (d-k)
Крем-брюле из фуа-гра.



Jūras velšu lasanja ar baltās šokolādes mērci. 8,00
Seafood lasagna with white chocolate dressing. (a-b-d-k-l-n)
Лазанья с дарами моря под соусом из белого шоколада.



Kartupeļu - lazdu riekstu plācenīši ar meža sēņu mērci. 7,00
Potato - hazelnut pancakes and wild mushroom sauce. (d-e)
Картофельные блинчики с фундуком и соус из лесных грибов.



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. (b-k)
Суп-пюре из свеклы с козьим сыром и гренкой с зеленью.





Karstie gaļas ēdieni
Meat dishes
Мясные горячие блюда



Brieža fileja smiltsērķšķu glazūrā ar biešu pastu, gailenēm un sarkanvīna - kadiķogu mērci. 22,00
Venison fillet glazed with sea buckthorn, beetroot paste, chanterelles, red wine - juniper sauce. (b-d-i)
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. (d-e-i-k)
Медленно приготовленные телячьи щёчки в красном вине с грильяжем и gratеном из картофеля и сыра.


 **Fazāna krūtiņa ar rozmarīnā ceptiem vasaras dārzeņiem, saldā kartupeļa kraukšķiem 15,00**
un dzērveņu mērci. (i)
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. (i-k)
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, sparģeļiem un garneļu - baltvīna mērci. 17,00**
Catfish fillet, purple potato mash, asparagus and shrimp in white wine sauce. (i-k-l-n)
Филе сома с пюре из фиолетового картофеля, спаржей и соусом 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. (i-k-n)
Филе японского солнечника с пюре из шпината, карамелизованными овощами и соусом из шампанского.


 **Zandarta fileja ar sviestā ceptiem ziedkāpostu ikriem, zaļo zirnīšu biezeni un baltvīna mērci ar mīdijām. 15,00**
Fillet of zander with butter-fried cauliflower caviar, mashed peas, mussels and white wine sauce. (a-i-k-n)
Филе судака с икрой из цветной капусты, пюре из зеленого горошка, мидии в соусе из белого




Deserti
Desserts
Десерты



 **Rastrelli deserts. Itāļu šefpavāra Andrea Ballo izstrādāta recepte. Latvijai raksturīgi 9,00**
produkti - kazas siers, āboli, mieži, alus - apvienoti elegantā Rastrelli gliemežvāka formā.
Rastrelli's dessert. Distinctive local produce - goat's cheese, apples, barley, beer - in an elegant (b-d-k)
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.

 **Avokado un riekstu kūka ar vasaras ogu mērci. 8,00**
Avocado and nut pie with berry sauce. (e)
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. (b-d)
Фондан из темного шоколада, сорбе из черной смородины, соус из ревеня.



Dzirkstošais vīns / Sparkling Wine / Изпустое вино		750ml / 150ml	
<i>Patriarche Héritage Brut / Demi Sec / Rosé, Beaune</i>	Francija	19,00	4,00
Baltvīns / White Wine / Белое вино			
<i>Big Fat Llama Chardonnay Semi Sweet, Valle de Cachapoal, 2017</i>	Čīle	14,00	3,00
<i>Corte delle Calli Pinot Grigio IGT, Veneto, 2017</i>	Itālija	19,00	4,00
<i>Quinta las Cabras Chardonnay, Valle de Cachapoal, 2017</i>	Čīle	19,00	4,00
<i>Patriarche Sauvignon Blanc, Beaune, 2015</i>	Francija	24,00	5,00
<i>Overstone Sauvignon Blanc, Marlborough, 2015</i>	Jaunzēlande	25,00	
<i>Cesari Soave Classico, Veneto, 2015</i>	Itālija	27,00	
<i>Domäne Krems Grüner Veltliner, Kremstal, 2016</i>	Austrija	29,00	
<i>Pfaff Gewurztraminer, Alsace, 2015</i>	Francija	32,00	
Rozā vīns / Rosé Wine / Розовое вино			
<i>Barone Montalto Nero d'Avola Rosato DOC, Sicilia, 2017</i>	Itālija	19,00	4,00
Sarkanvīns / Red Wine / Красное вино			
<i>Big Fat Llama Cabernet Semi Sweet, Valle de Cachapoal, 2016</i>	Čīle	14,00	3,00
<i>Corte delle Calli Cabernet IGT, Veneto, 2017</i>	Itālija	19,00	4,00
<i>La Palma Merlot, Valle de Cachapoal, 2016</i>	Čīle	19,00	4,00
<i>Patriarche Merlot, Beaune, 2015</i>	Francija	24,00	5,00
<i>Chateau Haut Plantey, Médoc, 2016</i>	Francija	30,00	
<i>Bodega Norton Privada, Mendoza, 2012</i>	Argentīna	33,00	
<i>Finca La Emperatriz Crianza, Rioja Alta, 2014</i>	Spānija	38,00	
Alus / Beer / Пиво		500ml / 300ml	
<i>Lāčplēsis Ekstra / Lager / Светлое</i>		4,00	3,00
<i>Lielvārdes Ķiršu / Kriek / Вишнёвое</i>		5,00	
Stiprie alkoholiskie dzērieni / Spirits / Крепкие напитки			50ml
<i>Camus VSOP</i>			6,00
<i>De Luze VS</i>			4,50
<i>Calvados Coquerel XO</i>			6,00
<i>Calvados Coquerel VSOP</i>			4,50
<i>The BenRiach Single Malt</i>			5,00
<i>Evan Williams Black Label Kentucky Straight Bourbon</i>			3,50
<i>The Botanist Gin</i>			6,00
<i>Kalinka Export Vodka</i>			3,00
Bezalkoholiskie dzērieni / Soft Drinks / Безалкогольные напитки			
<i>Mangaļu minerālūdens / mineral water / минеральная вода</i>	700ml / 333ml	3,00	2,00
<i>Sula</i>	200ml		2,00
<i>Pepsi / 7Up</i>	200ml		2,00
Karstie dzērieni / Hot Drinks / Горячие напитки			
<i>Kafija, Espresso</i>			2,50
<i>Tēja</i>			

Ēdienos ir vai var būt sastopami šādi alergēni:

Dishes do or may contain the following allergens:

Блюда могут содержать следующие аллергены:

a - Moluski, ēdatgliemenes / 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)

i - Sulfīti / Sulphites / Сульфиты

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

l - Vēžveidīgie / Crustacea / Ракообразные

n - Zivis / Fish / Рыба