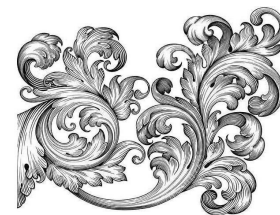


*Priekšēdieni*  
*Starters*  
*Холодные закуски*



**“Pils” - trifeļu eļļā viegli arcepta pīles krūtiņa ar vīnā marinētām vīģēm, parmezānu un balzāmetiķa mērci.**

**9,00**  
(K,I)

*In truffle oil lightly fried duck breast with wine marinated figs, parmesan and balsamic sauce.*

*Утиная грудка, слегка обжаренная в трюфельном масле с маринованным в вине инжиром, пармезаном и соусом из бальзамического уксуса.*



**“Grāfa” - svaigā kazas siera salāti ar briedinātiem kviešu graudiem, kalamata olīvām, grilētiem sīpoliem un laima - bazilika mērci.**

**8,00**  
(B,K)

*Fresh goat cheese salad with matured wheat grains, kalamata olives, grilled onions and lime - basil sauce.*

*Салат из свежего (мягкого) козьего сыра с проросшими зернами пшеницы, каламатскими оливками, обжаренным луком и базиликовым соусом с лаймом.*

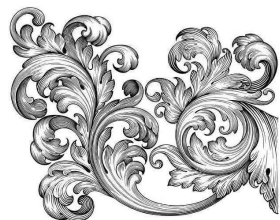


**“Doroteja” - rudzu maizes kažokā, laša kārtojums ar kūpinātas paprikas biezeni un sinerju – olīveļļas mērci.**

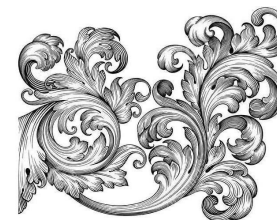
**9,00**  
(B,N,H)

*Layers of rye bread and salmon with smoked paprika puree and mustard - olive oil sauce.*

*Слойка из лосося и ржаного хлеба с пюре из копченой паприки и горчице - оливковым соусом.*



*Karstās uzkodas*  
*Hot starters*  
*Торжарие заруку*



**“Hercoga” - Foie gras krēms brulē.**

*Foie gras creme brûlée.*

*Крем-брюле из фуа-гра.*

**12,00**

*(D,K)*



**“Galma” - Vīngliemeži ar zaļumiem, sviestu un ķiploka - bazilika grauzdiņiem**

*Snails with herbs, butter and garlic-basil toast.*

*Улитки с зеленью, сливочным маслом и чесночно-базиликовыми гренками.*

**7,00**

*(A,B,K)*



**“Pils gardums” - sviestā ceptas jūras ķemmītes ar ziedkāpostu un timiāna biezeni un apelsīna - ingvera mērci.**

*Baked sea scallops with cauliflower - thyme puree and orange ginger sauce.*

*Поджаренные морские гребешки в сливочном масле с пюре из цветной капусты и тимьяна и апельсиново - имбирным соусом.*

**9,00**

*(A,K)*



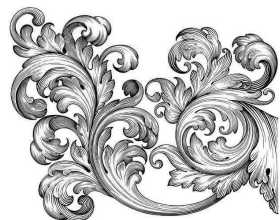
**“Tēlnieka” - tortelīni ar rikotas sieru un spinātiem, cukurotiem riekstiem, parmezānu un saldkrējuma mērci.**

*Tortellini with ricotta cheese and spinach, sugared nuts, parmesan and cream sauce.*

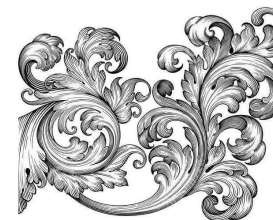
*Тортеллини с сыром рикотта и шпинатом, глазированными орехами, пармезаном и сливочным соусом.*

**8,00**

*(B,D,E,K)*



*Zupas*  
*Soups*  
*Супы*



**“Galma” - pīles konsumē buljonzupa ar ravioli un koriandru.**

*Duck consommé broth soup with ravioli and coriander.*

*Бульон консоме из утки с ravioli и кориандром.*

**7,00**

*(B,D)*



**“Dārznieka” - burkānu un bumbieru krēmzupa ar sviestā ceptām garnelēm.**

*Carrot and pear cream soup with butter-fried shrimp.*

*Суп-пюре с морковкой и грушей, и поджаренными в сливочном масле креветками.*

**5,00**

*(K,L)*



**“Pils” - meža sēņu biezzupa, maizes bļodā, ar svaigā siera krēmu un trifeļu eļļu.**

*Wild mushroom cream soup in a bread bowl with fresh cheese cream and truffle oil.*

*Суп-пюре из лесных грибов в хлебной миске, с кремом из свежего (мягкого) сыра и трюфельным маслом.*

**6,00**

*(K,B)*



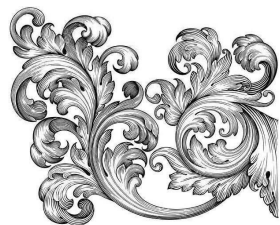
**“Kambarkunga” - Gurķu-pīpārmētru biezzupa.**

*Cucumber mint soup.*

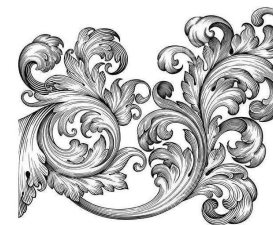
*Крем-суп из огурцов и мяты.*

**5,00**

*(K)*



*Karstie gaļas ēdieni*  
*Meat dishes*  
*Мясные горячие блюда*



**“Pilskungš” - sarkanvīnā lēni gatavoti teļa vaigi ar selerijas biezeni, kalē lapām un velutē mērci.** **16,00**

*Slowly cooked veal cheeks in red wine with celery puree, kale leaves and sauce velute.*

*(F,K,I)*

*Приготовленные на медленном огне в красном вине телячьи щеки с пюре из сельдерея, листьями капусты кале и соусом валюте.*



**“Karaliskā” - pīles krūtiņa ar melnsaknes biezeni, marinētiem apelsīniem un sarkanvīna buljona mērci.** **17,00**

*(K,I)*

*Duck breast with blackroot puree, marinated oranges and red wine-broth sauce.*

*Утиная грудка с пюре из черного (сладкого) корня, маринованными апельсинами и соусом из красного вина.*



**“Pils”- teļa aknu steiks ar grilētiem sīpoliem, kartupeļu sacepumu ar sieru un upeņu sarkanvīna mērci.** **15,00**

*(K,I)*

*Veal liver steak with grilled onions, potato-cheese gratin and blackcurrant-red wine sauce.*

*Стейк из телячьей печени с поджаренным луком, картофельной запеканкой с сыром и соусом из смородинового вина.*

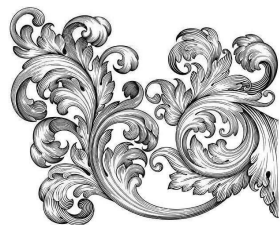


**“Sulaiņa” - cūkgaļas medaljoni ar kartupeļu-trifeļu biezeni, ceptām jaunajām bietītēm un cepeša mērci.** **15,00**

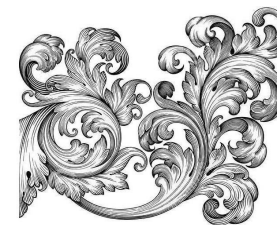
*(K)*

*Pork medallions with potato-truffle puree, fried new beets and roast sauce.*

*Свиные медальоны с картофельно - трюфельным пюре, жаренной (печеной) молодой свеклой и подливкой.*



*Karstie zivs ēdieni*  
*Fish dishes*  
*Рыбные горячие блюда*



**“Vatēls” - citronsviestā cepta sama fileja ar tvaicētiem vasaras dārzeņiem, šampanieša mērcē.** **17,00**  
*Lemon-butter roasted catfish fillet with steamed summer vegetables in champagne sauce.* **(K,N,I)**  
*Жаренное в лимонно-сливочном масле филе сома с тушеными летними овощами и соусом из шампанского.*



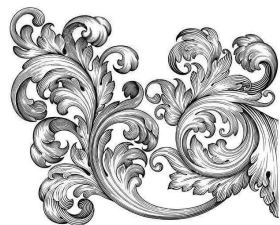
**“Virējas” - akmeņasara fileja ar kartupeļu sacepumu un sieru, biešu krēmu un baltvīna kaperu mērci.** **17,00**  
*Sea bass fillet with potato and cheese gratin, beet cream and white wine-capers sauce.* **(N,K,I)**  
*Филе сибаса с картофельной запеканкой с сыром, свекольным кремом и соусом из каперсов с белым вином.*



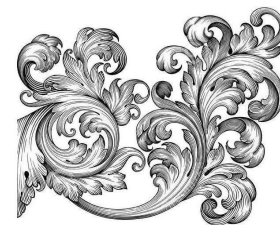
**“Pils” - sviesta papīrā cepta forele ar garšaugu sviestu, fenheli un sakņu dārzeņiem ar medu.** **18,00**  
*In butter paper baked trout with herb butter, fennel and root vegetables with honey.* **(N,K)**  
*Жаренная форель в масляной бумаге с обогащенным приправами сливочным маслом, фенхелем и овощными с медом.*



**Dienas zivs - vaicāt viesmīlim.** **12,00**  
**Fish of the day - ask the waiter.** **(N,K)**  
**Рыба дня - спрашивать официанта.**



*Deserti*  
*Desserts*  
*Десерты*



**“Rastrelli”- Itāļu šefpavāra Andrea Ballo izstrādāta recepte. Latvijai raksturīgi produkti - kazas siers, āboli, mieži, alus - apvienoti elegantā Rastrelli gliemežvāka formā.**

*Goat's cheese, apples, barley, beer - in an elegant Rastrelli's seashell shape.*

*Рецепт от итальянского шеф-повара Андреа Балло. Характерные местные продукты - козий сыр, яблоки, ячмень, пиво - в элегантной форме ракушки оригинального дизайна Растрелли.*

**9,00**

*(B,D,I,K)*



**“Karaliskā”- marcipāna siera kūka ar cukurotām rozīnēm un vasaras ogu mērci.**

*Marzipan-cheese cake with sugared raisins and summer berry sauce.*

*Марципановый - сырный пирог с глазированным изюмом и ягодным соусом.*

**8,00**

*(E,I,D,K)*



**“Princeses”- bezē kūciņa ar aveņu mussu un vaniļas mērci.**

*Meringue cake with raspberry mousse and vanilla sauce.*

*Пирожное безе с малиновым муссом и ванильным соусом.*

**8,00**

*(D,K)*



**“Pils”- šokolādes - kafijas fondants ar karamelu mērci un upeņu sorbetu.**

*Chocolate-coffee fondant with caramel sauce and black currant sorbet.*

*Шоколадно-кофейный фондант с карамельным соусом и смородиновым сорбетом.*

**7,00**

*(B,D,K)*



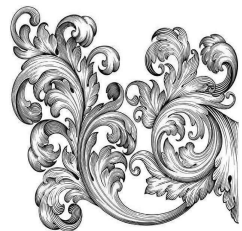
**Dienas deserts - jautāt viesmīlim.**

*Dessert of the day - ask the waiter.*

*Десерт дня - спрашивать у официанта.*

**5,00**

*(K)*



*Dzērieni  
Drinks  
Напитки*



***Dzirkstošais vīns / Sparkling Wine / Игристое вино***

*Castaross Prosecco Extra Dry*

*Patriarche Héritage Brut / Demi Sec / Rosé, Beaune*

	<b>750ml</b>	<b>150ml</b>
<i>Itālija</i>	14,00	3,00
<i>Francija</i>	19,00	4,00

***Baltvīns / White Wine / Белое вино***

*Quinta las Cabras Chardonnay, Valle de Cachapoal, 2017*

*Villa Afranta Chardonnay IGT, Veneto, 2017*

*Castel Pietra Pinot Grigio, Dolomiti IGP, Mezzacorona, 2016*

*Patriarche Sauvignon Blanc, Beaune, 2015*

*Stemmari Grillo, Sicilia DOC, 2018*

*Overstone Sauvignon Blanc, Beaune, 2015*

*Cesari Soave Classico, Veneto, 2015*

*Domane Krems Gruner Veltliner, Kremstal, 2016*

*Plaff Gewurztraminer, Alsace, 2015*

<i>Čīle</i>	14,00	3,00
<i>Itālija</i>	19,00	4,00
<i>Itālija</i>	19,00	4,00
<i>Francija</i>	24,00	5,00
<i>Itālija</i>	24,00	
<i>Jaunzēlande</i>	25,00	
<i>Itālija</i>	27,00	
<i>Austrija</i>	29,00	
<i>Francija</i>	32,00	

***Rozā vīns / Rosé Wine / Розовое вино***

*Barone Montalto Nero d' Aval Rosato, Sicilia, 2017*

*Stemmari Rose, Terre Siciliane IGT, 2018*

<i>Itālija</i>	19,00	4,00
<i>Itālija</i>	24,00	

***Sarkanvīns / Red Wine / Красное вино***

*Quinta las Cabras Cabernet Sauvignon, Valle de Cachapoal, 2017*

*Corte Delle Calli Cabernet IGT, Veneto, 2017*

*La Palma Merlot, Valle de Cachapoal, 2016*

*Patriarche Merlot, Beaune, 2015*

*Stemmari Passiata, Passione Siciliana, 2018*

*Laboure-Roi Merlot, Vin De France, 2017*

*Bodega Norton Privada, Mendoza, 2012*

*Finca La Emperatriz Crianza, Rioja Alta, 2014*

<i>Čīle</i>	14,00	3,00
<i>Itālija</i>	19,00	4,00
<i>Čīle</i>	19,00	4,00
<i>Francija</i>	24,00	5,00
<i>Itālija</i>	24,00	
<i>Francija</i>	25,00	
<i>Argentīna</i>	33,00	
<i>Spānija</i>	38,00	

***Deserta vīns / Dessert Wine / Десертное вино***

*Porto Cruz Tawny*

		<b>50ml</b>
<i>Portugāle</i>		3,00

<b>Alus / Beer / Пиво</b>	<b>500ml</b>	<b>300ml</b>
Lāčplēsis Ekstra / Lager / Светлое	4,00	3,00
Lielvārdes Tumšais / Dark / Тёмное	4,00	
Lielvārdes Ķiršu / Kriek / Вишнёвое	5,00	

<b>Stīprīe alkoholiskie dzērieni / Spirits / Крепкие напитки</b>		<b>50ml</b>
Coquerel VSOP		4,50
Coquerel XO		6,00
Evan Williams		3,50
The Ben Riach Single Malt		5,00
The Botanist		6,00
CAMUS VS		5,00
CAMUS VSOP		6,00
De Luxe VS		4,50
Kalinka Export		3,00

<b>Bezalkoholiskie dzērieni / Soft Drinks / Безалкогольные напитки</b>			
Venden minerālūdens / mineral water / минеральная вода	700ml / 333ml	3,00	2,00
Sula / juice / сок	200ml		2,00
Pepsi / 7Up	200ml		2,00

<b>Karstie dzērieni / Hot Drinks / Горячие напитки</b>			
Kafija / coffee / кофе			2,50
Tēja / tea / чай			2,50

**Ēdienos, kuros ir vai var būt sastopami sekojoši alergēni / Dishes do or may contain these allergens / Блюда могут содержать следующие аллергены:**

**A -Moluski, ēdamgliemenes-pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt moluski./ Molluscs/ Моллюски, мидии.**

**B-Graudī -pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt glutēns/ Cereal, ingredients may contain gluten / Зерна - продукты, содержащие клейковину.**

**C -Lupīna-pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt lupīna/ Lupine-foods that contain or may contain lupine/ Люпин-продукты, которые содержат или могут содержать люпин.**

**D-Olas-pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt olas/ Eggs/ Яйца.**

**E-Rieksti-pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt rieksti./ Nuts/ Орехи.**

**F-Selerija-pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt selerija./ Celery./ Сельдерей.**

**G-Sezams-pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt sezams./ Sesame./ Кунжут.**

**H-Sinēpes- pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt sinēpes./ Mustard./Горчица.**

**I -Sēra dioksīds un sulfīti-pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt sulfīti(kuru koncentrācija ir augstāka par 10mg/kg vai mg// Sulfur dioxide and sulphite-based food containing or likely to contain sulphites (with a concentration greater than 10 mg / kg or mg / l)/ Продукты содержащие диоксида серы и сульфитов, (с концентрацией более 10 мг / кг или мг / л).**

**J-Soja-pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt soja./ Soy / Соя.**

**K-Piens-pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt piena produkti ieskaitot laktozi./ Milk or lactose / Молоко или лактоза.**

**L-Vēžveidīgie-produkti kuru sastāvā ir vai var būt vēžveidīgie./ Crustaceans/ Ракообразные.**

**M-Zemesrieksti-pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt zemesrieksti./ Peanuts/ Арахис.**

**N- Zivis- pārtikas produkti kuru sastāvā ir vai var būt zivis./Fish./ Рыба.**