



Priekšēdieni
Starters
Холодные закуски



Kazas siera un marinētu bumbieru kārtojums ar medū glazētām saulespuķu sēklām, svaigu gurķi, olīvēm un ķiploku - bazilika pesto. 6,00 (k)

Layered goats cheese with pears, honey-glazed sunflower seeds, cucumber, olives and garlic-basil pesto.

Слойка из козьего сыра и груши с семечками под глазурью из мёда, свежим огурцом, маслинами и песто с чесноком и базиликом.



Garšaugos marinētas ķilavas ar svaigsiera - dilļu kremu, smiltsērķšķu ogām un balzametiķī marinētiem sīpoliņiem. 6,00 (k-n)

Sprats marinated in herbs with creme-fresh and dill, sea buckthorn berries and pickled onions in balsamic vinegar.

Килька маринованная в приправах с кремом из свежего сыра и укропа, с облепихой и луком в маринаде из бальзамико.



Karstās uzkodas
Hot starters
Торяе закуски



Viegli apceptas trušu aknas ar medu, šalotes sīpoliem, graudu sinepēm un saldkrējuma mērci. 9,00 (b-d-f-h-k)

Seared rabbit liver with honey, shallots, grain mustard and cream sauce.

Слегка обжаренная печень кролика с мёдом, луком шалот, горчицей и соусом из сливок.



Lazdu riekstu un kartupeļu plācenīši ar ceptām meža sēnēm, kaltētām dzērvenēm un garšaugu mērci. 7,00 (d-e-k)

Hazelnut - potato hash browns with wild mushrooms, dried cranberries and herb sauce.

Картофельные блинчики с фундуком. Подаются с жареными лесными грибами, сушеной клюквой и соусом с приправами.



Zupas
Soups
Супы



Topinambūru - burkānu krēmzupa ar sviestā ceptām baravikām un trifeļu eļļu maizes bļodā. 6,00 (b-k)

Jerusalem artichoke and carrot soup with butter-fried white mushrooms and truffle oil, served in a bread bowl.

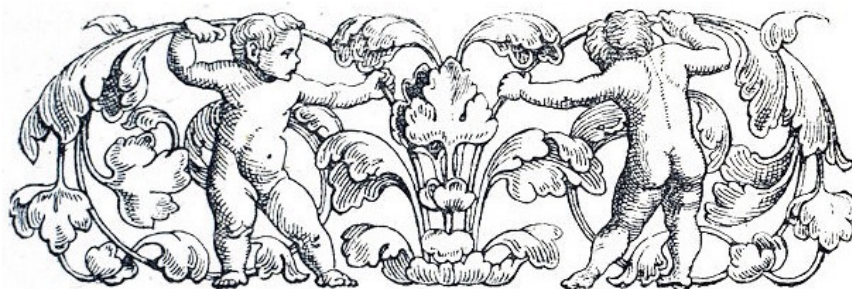
Крем-суп из топинамбура и морковки с боровиками обжаренными в сливочном масле и с трюфельным маслом, подаётся в хлебной тарелке.



Vistas - safrāna buljonzupa ar siera klimpām. 5,00 (b-d-f-k)

Chicken - saffron broth with cheese dumplings.

Куриный бульон с шафраном и сырными клёцками.





Karstie gaļas ēdieni
Meat dishes
Мясные горячие блюда



Brieža fileja ar meža sēnēm, krāsni ceptiem rozmarīna kartupeļiem un sarkanvīna un šokolādes mērci. 21,00
Venison fillet with wild mushrooms, oven-fried rosemary potatoes, served with red wine and chocolate sauce. (i-j-k)
Филе оленины с лесными грибами и картофелем с розмарином, под соусом из красного вина и шоколада.



Pīles krūtiņa ar medū glazētām saknēm, spinātu biezeni un dzērveņu - portvīna mērci. 17,00
Duck breast with honey-glazed root vegetables, spinach mash and cranberry - port wine sauce. (f-i-j-k)
Утиная грудка с овощами под медовой глазурью, пюре из шпината и соусом из портвейна и клюквы.



Cūkgaļas medaljoni ar melno lēcū sautējumu un cepeša - piparu mērci. 13,50
Pork medallions with black lentil stew and peppery jus. (b-j-k)
Медальоны свинины с тушеной черной чечевицей и перцовым соусом.



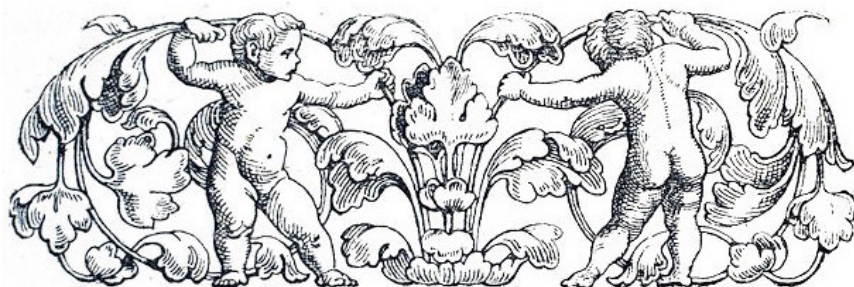
Karstie zivs ēdieni
Fish dishes
Рыбные горячие блюда



Ķiploku sviestā cepts sams ar kartupeļu un siera sacepumu un mango - čili mērci. 15,00
Catfish in garlic butter with potato-cheese gratin and mango chilli sauce. (d-k-n)
Сом обжаренный в сливочном масле с чесноком, с запеканкой из картофеля с сыром и соусом чили с манго.



Akmens asaris ar sviestā ceptiem sparģeļiem, burkānu un ķiploku biezeni, timiāna mērci. 14,00
Seabass with butter-fried asparagus, carrot and garlic mash, thyme sauce. (i-k-n)
Морской окунь со спаржей обжаренной в сливочном масле, пюре из морковки с чесноком и соусом с тимьяном.





Deserti
Desserts
Десерты



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 sea shell. 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.



Silta strūdele ar vasaras ogām un zaļās tējas saldējumu. 6,00
(b-d-k)

Warm strudel with summer berries and green tea ice-cream.

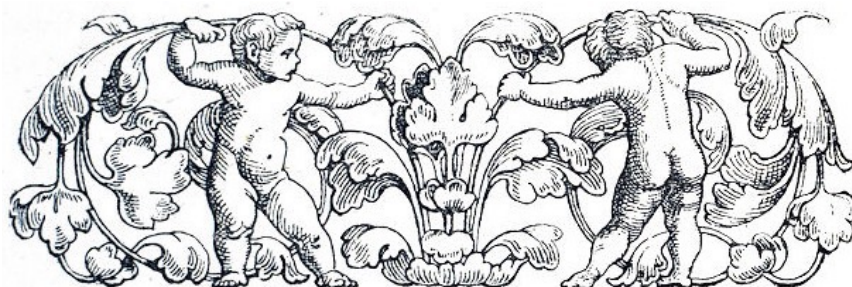
Теплый штрудель с летними ягодами и мороженым с зеленым чаем.



Dienas īpašais piedāvājums - krēms ar ogu mērci. 5,50
(d-k)

Daily special - cream with berry sauce.

Десерт дня - крем с соусом из свежих ягод.



Ēdienos ir vai var būt sastopami šādi alergēni:

Dishes do or may contain these allergens:

Блюда могут содержать 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)

f - Selerija / Celery / Сельдерей

h - Sinepes / Mustard / Горчица

i - Sulfiti / Sulphites / Сульфиты

j - Soja / Soy / Соя

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

n - Zivis / Fish / Рыба