



Prickšēdieni
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.



Zupas
Soups
Супы



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

5,00
(K,L)

Carrot and pear cream soup with butter-fried shrimp.

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



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

6,00
(K,B)

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.



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 sacerpumu un sieru, biešu krēmu un baltvīna kaperu mērci. **17,00**

(N,K,I)

Sea bass fillet with potato and cheese gratin, beet cream and white wine-capers sauce.

Филе сибаса с картофельной запеканкой с сыром, свекольным кремом и соусом из каперсов с белым вином.



Dienas zivs- vaicāt viesmīlim.

12,00
(N,K)

Fish of the day- ask the waiter.

Рыба дня- спрашивать официанта.



Karstie gaļas ēdieni
Meat dishes
Мясные горячие блюда



“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, маринованным 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.

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



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

(F,K,I)

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

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



Deserti
Desserts
Десерты



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

8,00
(D,K)

Meringue cake with raspberry mousse and vanilla sauce.

Пирожное безе с малиновым муссом и ванильным соусом.



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

7,00

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

(B,D,K)

Шоколадно-кофейный фондант с карамельным соусом и смородиновым сорбетом.



Dienas deserts - jautāt viesmīlim.

5,00

Dessert of the day - ask the waiter.

(K)

Десерт дня - спрашивать у официанта.