

## Dienas ēdienkarte / Дневное меню / Menu of the day

### Uzkodas / Закуски / Snacks

**Liellopa filejas Karpačo ar svaigiem rukola salātiem, šampinjoniem, Parmezana sieru**

Карпаччо из говяжьего филе, с листьями свежего рукола, шампиньонами, сыром Пармезан

Beef fillet Carpaccio with fresh rukola mushrooms, Parmezan

4.80 Ls

**Siera plate : 4 siera veidi, olīves, itāļu maize, pesto**

Сырная плата к вину: 4 вида изысканных сыров, оливки, итальянский хлеб, домашний песто

Cheese plate for wine: 4 sort of cheese, olives, home made pesto, italian bread

5.20 Ls

**Gaļas plate: 4 veidi - prošuto, itāļu desas, olīves , ...**

Мясная плата: прошутто, итальянские колбаски, оливки, ...

Meat plate: prosciutto , Italian smoked sausage, olives, ...

5.20 Ls

**NEW! Svaigie apelsīni ar olīvēm, garšvielām un svaigo baziliku**

Апельсины с оливками, специями и свежим базиликом

Oranges with olives, spices and fresh basil

1.70 Ls

**NEW! Prošuto ar meloni**

Прошутто с дыней

**Prosciutto with melon**

2.80 Ls

## Salāti / Салаты / Salads

**Cēzara salāti / Салат «Цезарь» / Cesar salad with  
ar Parmezan sieru/ с сыром Пармезан / with cheese Parmesan**  
3.30 Ls

**ar vistas krūtiņu/ с куриной грудкой / with chicken breast**  
3.80 Ls

**ar tīģergarnelēm/ с тигровыми креветками/ with tiger shrimps**  
4.20 Ls

**Mocarella siera salāti ar tomātiem, salātu miksu un īpašo pikanto pesto**  
Сыр моцарелла с помидорами, салатным миксом, приправленные фирменным  
пикантным песто  
Cheese Mozzarella with tomato, cheese mix flavored with piquant pesto  
3.60 Ls

**Tunča salāti ar ķiploku grauzdiņiem un īpašo pesto mērci**  
С тунцом, чесночными гренками и фирменным песто  
Salad with tuna, garlic toasts and firm pesto  
3.90 Ls

## Zupas / Суп / Soup

Dienas zupa: Jautāt viesmīlim  
Суп дня: спрашивайте у официанта  
Soup of day: upon request  
2.80 Ls

## Brusketas / Брускеты / Brushettas

**Ar kazas sieru, svaigu baziliku, grilētu papriku un timiāna-olīveļļas mērci**

С козьим сыром, свежим базиликом и паприкой гриль, приправленная  
тимьяновым оливковым маслом

With goat cheese, fresh basil and grill paprika flavored with thyme olive oil

2.80 Ls

**Itāļu klasiskā ar tomātiem, ķiplokiem un baziliku**

Классическая итальянская с помидорами, чесноком и базиликом

Classic Italian bruschetta with tomato, garlic and basil

2.80 Ls

**Ar tunci, sarkaniem sīpoliem un olīvēm**

С тунцом, красным луком и маслинами

With tuna, red onion and olives

2.80 Ls

## Gņoči / Гњоччи / Gnocchi

**Sēptas cūkgaļas krūtiņas ar sīpolu un ķiploku mērci**

С соусом из жареной свиной грудинки, лука и чеснока

With sauce of fried pork bacon, onion and garlic

3.80 Ls

**Ar "Gorgonzolu" un "Parmezan" sieru**

С сыром «Горгонзола» и «Пармезан»

With cheese "Gorgonzolu" and „Parmesan“

4.20 Ls

## **Pastas / Паста / Pasta**

Pēc jūsu izvēles: Lingvini, Fuzilli  
По Вашему выбору: Лингвини, Фузилли  
At your choice: Lingvini, Fuzilli

**Pie pastas piedāvājām mērces**  
**Предлагаем соусы к пасте**  
**Sauce for pasta**


**Tomātu ar ķiplokiem, anšoviem, un svaigu baziliku**  
Из помидоров, чеснока, анчоусов и свежего базилика  
Tomato, garlic, anchovy and fresh basil  
3.90 Ls

**Klasiskā "Bolonēze"**  
Классический "Болоньезе"  
Classic „Bolognese"  
3.90 Ls

**Svaigu tomātu mērce ar tīģergarneļēm**  
Томатный соус из свежих томатов с тигровыми креветками  
Tomato sauce from fresh tomato with tiger shrimps  
4.70 Ls

**Ar baravikām, meža sēņēm ar trifeles krēmu**  
Из боровиков, лесных грибов с трюфельной пастой  
Wild king bolete, wild mushrooms with truffle cream  
5.50 Ls

**Ar liellopu gaļu un brokoļiem**  
С говядиной и брокколи  
With beef and broccoli  
3.90 Ls



**Ar vistas krūtiņu saldā krējuma mērcē**  
С куриной грудкой в сливочном соусе  
With chicken breast in white sauce  
3.90 Ls

**NEW! Klasiska pasta Karbonara ar kupinātu cūkas vaidziņu, olu un Parmezan sieru**  
Классическая паста Карбонара - с копченой свиной щечкой, яйцом и сыром пармезан  
Clasic Carbonara Pasta tossed with smoked pork cheek, egg and parmesan cheese  
4.30 Ls

**Ar lasi rozā mērcē**  
С лососем в розовом соусе  
With salmon in Pink sauce  
4.40 Ls

**Dārzeņu mājas lazanja**  
Овощная лазанья собственного приготовления  
Home made vegetable lasagne  
4.30 Ls

**Lazanja Boloņas gaumē**  
Лазанья по-болоньски  
Lasagne à la Bolognese  
4.90 Ls

## Galas ēdieni / Мясные блюда / Meat main courses

**Steiks - fileja no liellopu gaļas ar granātābolu mērci, svaigo rukolu un grilētiem dārzeņiem**  
Стейк – филе из говядины с гранатовым соусом, руколой и овощами гриль  
Beef fillet steak with pomegranate sauce ,lettuce and grilled vegetables  
8.90 Ls

**NEW! “Osso-buco” teļa gaļas kājiņa uz kaula tomātu, baltā vīna un timiāna mērcē**  
“Оссо-буко” телячья ножка на мозговой косточке, тушенная в соусе из томатов, белого вина  
и тимьяна  
Calf marrowbone “Osso-buco” with sauce from tomato, white wine and thyme  
7.90 Ls

**NEW! Grilēta pīles kājiņa ar karsto vīna - ogu mērci un lēcām**  
Утиная ножка, запеченная с чесноком, тимьяном, подается с горячим винно - ягодным  
соусом и чечевицей  
Baked confit of duck (leg) with garlic and thyme and side dish from lentil and wine - berries sauce  
7.90 Ls

**NEW! Divu nedēļu vecumā cālis, cepts cepeškrāsnī, marinēts ar rozmarīnu, ķiploku un citrona ciedru**  
Запеченный в духовке 2-ух недельный цыпленок, маринованный с розмарином, чесноком и  
лимонной цедрой, подается с чечевицей  
2-weeks old baked chicken pickled rosemary, garlic and rind of lemon  
7.90 Ls

**Vistas fileja „Peperonata” mērcē un ceptiem kartupeļiem ar rozmarīnu**  
Куриное филе в соусе „Peperonata” и обжаренным с розмарином картофелем  
Chicken fillet in sauce „Peperonata “ and roast potatos with rosemary  
5.90 Ls

**Zivju ēdieni / Блюда из рыбы / Fish main courses**

**Strauta - varavīksnes forele izcepta baltā vīna mērcē ar tomātiem šeri un timiānu**

Радужная-речная форель запеченная целиком в фольге, в белом вине с помидорами шери и тимьяном

Trout fish baked in white wine sauce with tomatoes seri and thyme

6.50 Ls

**NEW! Dorada izcepta baltā vīna mērcē ar tomātiem šeri un timiānu**

Дорада запеченная целиком в фольге, в белом вине с помидорами шери и тимьяном

Dorada baked in white wine sauce with tomatoes seri and thyme

7.50 Ls

**Laša fileja ar svaigiem vai grilētiem dārzeņiem**

Стейк из лосося с овощами свежими или гриль

Salmon steik baked with fresh vegetables or grilled vegetables

6.90 Ls

## Deserts / Десерты / Dessert

### **Mājas tiramisu**

Тирамису домашнего приготовления

Home made tiramisu

3.40 Ls

### **Panna cotta ar ogu mērci**

Панна котта с ягодным соусом

Panna cotta with berry sauce

1.80 Ls

### **NEW! Tortino - Sufle ar šokolādi un saldējumu**

Тортино - Суфле с шоколадом и шариком мороженого

Tortino - Souffle al Chocciolato with ice cream

2.80 Ls

### **Ābolu strūdele ar meža ogu un karameles mērci**

Яблочный штрудель с соусом из лесных ягод и карамель

Apple strudel with wild berry and caramel sauce

2.90 Ls

### **Bezpiena-ķiršu strūdele ar meža ogu mērci**

Творожно - вишневый штрудель с соусом из лесных ягод

Cottage-cheese-cherry strudel with wild berry sauce

2.90 Ls

### **NEW! Krēms - karamele**

Крем карамель

Cream caramel

1.90 Ls