



## UZKODAS UN SALĀTI / STARTERS AND SALADS / ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

---

### **1. Cēzara salāti ar pašgatavotu anšovu majonēzi un ceptu**

**-bekonu**

**-vistas fileju**

**-garnelēm**

*Caesar salad with homemade anchovy mayonnaise and fried*

*-bacon*

*-chicken*

*-shrimps*

8,00EUR

*Салат Цезарь с домашним майонезом из анчоусов и*

*- беконом*

*-куриным филе*

*-креветками*

### **2. Lapu salāti ar ogām, saldo vīģu mērci un mīksto sieru (V)**

*Green salad with berries, sweet fig sauce and soft cheese (V)*

6,50EUR

*Зеленый салат с ягодами, соусом из инжира и мягким сыром (B)*

### **3. Laša filejas tartars ar garnelēm, paipalu olu, zaļumu sviestu un grauzdētu maizi**

*Salmon tartar with shrimps, quail egg, green butter and toasted bread*

8,00EUR

*Тартар из лосося с креветками, перепелиным яйцом, маслом с зеленью  
и тостами*

### **4. Liellopa gaļas karpācio ar ķiršu tomātu konfitu, cietā siera čipsiem, rukolu un balzamiko krēmu**

*Beef carpaccio with cherry tomato confit, hard cheese chips, rucola and  
balsamic cream*

8,50EUR

*Карпаччо из говядины с конфином из томатов черри, чипсами из  
твердого сыра, руколой и бальзамическим кремом*

### **5. Dārzeņu salāti ar sparģeļiem, benedikta olu un holandes mērci (V)**

*Vegetable salad with asparagus, egg benedict and hollandaise sauce (V)*

5,00EUR

*Овощной салат со спаржей, яйцом бенедикт и голландским соусом (B)*



## ZUPAS / SOUPS / СУПЫ

---

- 6. Klasiskā zivju zupa Bujabēze**  
*The classic fish soup Bujabeza* 6,50UR  
*Классический рыбный суп Буюбеза*
- 7. Omāru zupa ar vēžu astēm un zaļumu eļļu**  
*Lobster soup with crayfish tails and greens oil* 7,00EUR  
*Суп из омаров с раковыми шейками и зеленым маслом*
- 8. Grana Padano siera zupa ar vītīnātu Serrano šķinķi un melni olīvu zemi**  
*Grana Padano cheese soup with Serrano ham and black olives land* 6,50EUR  
*Суп из сыра Грана Падано с Сerrано и землей из черных оливок*
- 9. Miso zupa ar šitakī sēnēm, tofū sieru un jūras zālēm**  
*Miso soup with shitake mushrooms, tofu cheese and seaweed* 5.00EUR  
*Мисо суп с грибами шитакэ, сыром тофу и водорослями*

## ĻAMATĒDIENI / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

---

- 10. Liellopa fileja ar kartupeļu- brokoļu sacepumu, grillētiem dārzeņiem un sarkanvīna mērci**  
*Beef fillet with potatoes - broccoli au gratin, grilled vegetables and red wine sauce* 19,00EUR  
*Стейк из филе говядины с запеканкой из картофеля и брокколи, соус из красного вина*
- 11. Melnais burgers ar bekoni un sieru, ceptiem kartupeļiem, salātiem un aioli mērci**  
*Black burger with bacon and cheese, fried potatoes, salad and aioli sauce* 8,50EUR  
*Черный бургер с беконом и сыром, жареным картофелем, салатом и соусом айоли*
- 12. Jēra karē ar lazdu riekstiem, selerijas biezeni, ceptiem dārzeņiem un sarkanvīna mērci**  
*Lamb curry with hazelnuts, celery puree, baked vegetables and red wine sauce* 20,00EUR  
*Карэ ягненка с лесными орехами, пюре из сельдерея, жареными овощами и соусом из красного вина*



- 13. Vistas krūtiņa ar savvaļas rīsiem, ķirbju biezeni, romanaesko ziedkāpostiem un kaperu mērci**  
*Chicken breast with wild rice, pumpkin puree, romanaesko cauliflower and caper sauce* 12,00EUR  
Куриная грудка с диким рисом, пюре тыквы, цветной капустой романеско и соусом из каперсов
- 14. Pīles fileja ar burkānu- bumbieru biezeni, grillētu kukurūzu, šalotes sīpoliem, sparģeļiem un demi glace mērci ar brūklenēm**  
*Duck fillet with carrot-pear puree, grilled corn, shallots, asparagus and demi glace sauce with carrots* 15,00EUR  
Утиное филе с пюре из моркови и груши, кукурузой гриль, луком-шалот, спаржой и соус демиглас с брусникой
- 15. Cepta laša fileja ar saldajiem kartupeļiem, kalē kāpostiem, gailenēm, hijaki jūraszāļu salātiem un safrāna mērci**  
*Roasted salmon fillet with sweet potatoes, kale cabbage, chanterelles, hijaki seaweed salad and saffron sauce* 12,00EUR  
Запеченные филе лосося со сладким картофелем, капустой кале, лисичками, салатом из хиджаки и шафрановым соусом
- 16. Ātes fileja ar dārzeņu lazanju un šampanieša mērci**  
*Halibut fillet with vegetable lasagne and champagne sauce* 20,00EUR  
Филе палтуса с овощной лазаньей и соусом из шампанского
- 17. Mīdijas safrāna mērcē ar fritētiem kartupeļiem un sinepju- majonēzes mērci**  
*Mussels in saffron sauce with fried potatoes and mustard-mayonnaise sauce* 9,00EUR  
Мидии в шафрановом соусе с жареным картофелем и соусом из майонеза и горчицы
- 18. Pasta Penne ar tīģergarnelēm**  
*Pasta Penne with tiger prawns* 12,50EUR  
Паста Пенне с тигровыми креветками
- 19. Pasta Sedanini (sarkano lēcu pasta bez glutēna) ar kazas sieru, bietēm un spinātiem (V)**  
*Pasta Sedanini (red lentil pasta gluten free) with goat cheese, beets and spinach (V)* 7,00EUR  
Паста Sedanini (красная чечевица без глютена) с козьим сыром, свеклой и шпинатом (B)



## DESERTI / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

---

- 20. Maskarpones siera un apelsīnu medus kūka**  
*Mascarpone cheese and orange honey milk cake* 6,00EUR  
Молочно- медовый торт с сыром Маскарпоне и апельсинами
- 21. Baltās šokolādes fondants ar rabarberu čatniju un ogām**  
*White chocolate fondant with rhubarb chutney and berries* 5,50EUR  
Фондант из белого шоколада с чатни из ревеня и ягодами
- 22. Siltais ābolu pīrāgs ar vaniļas mērci un saldējumu**  
*Warm apple pie with vanilla sauce and ice cream* 5,00EUR  
Теплый яблочный пирог с ванильным соусом и мороженым
- 23. Smilšērķšķu Creme Brulee ar rabarberu šatniju un ogām**  
*Sea buckthorn Creme Brulee with rhubarb chutney and berries* 5,50EUR  
Облепиховый Creme Brulee с чатни из ревеня и ягодами
- 24. Saldējums arcepts kokosriekstu skaidiņās ar aveņu sīrupa mērci**  
*Ice cream fried in coconut flakes with raspberry syrup sauce* 5,00EUR  
Обжареное мороженое в кокосовой стружке с соусом из малинового сиропа
- 25. Saldējumu un sorbertu izlase ar augļiem**  
*Ice cream and sorbet selection with fruits* 5,00EUR  
Микс из мороженого и сорбета с фруктами



**LATVIEŠU ĒDIENI / LATVIAN DISHES /**



**БЛЮДА ЛАТВИЙСКОЙ КУХНИ**

**UZKODAS UN SALĀTI / STARTERS AND SALADS /**

**ЗАКУСКИ И САЛАТЫ**

---

**26. Siļķe ar biešu biezeni, kartupeļiem un burkāniem**

*Herring with mashed beetroots, potatoes and carrots*

4,00EUR

*Сельдь с пюре из свеклы, картофелем и морковью*

**27. Kartupeļu salāti ar sinepju graudu mērci un karsti kūpinātu lasi**

*Potatoes salad with mustard grain sauce and hot smoked salmon*

5,50EUR

*Картофельный салат с горчичным зерновым соусом и лососем горячего копчения*

**ZUPA / SOUP / СУП**

---

**28. Zirņu zupa ar žāvētu gaļu pasniegta ar kefīru**

*Peas soup with smoked meat served with kephir*

3,50EUR

*Гороховый суп с копченым мясом, подается с кефиром*

**PAMATĒDIENI / MAIN COURSES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

---

**29. Sautēti teļa vaigi ar mārrutku- kartupeļu biezeni, salātiem un  
brūno gaļas – kadiķogu mērci**

*Braised veal cheeks with horseradish-potatoes mash, salads and brown meat -  
juniper sauce*

10,00EUR

*Тушеные телячьи щечки с картофельным пюре с хреном, салатом и  
коричневым мясным соусом с ягодами можжевельника*



- 30. Pelēkie zirņi ar žāvētu gaļu un ceptiem sīpoliem pasniegti ar kefīru**  
*Grey peas with smoked meat and fried onions served with kephir* 4,00EUR  
Серый горох с копченым мясом и жареным луком, подается с кефиром
- 31. Butes fileja ar kartupeļu biezeni, sakņu dārzeņiem garšaugu mērci**  
*Flounder fillet with mashed potatoes, root vegetables and herbs sauce* 7,00EUR  
Филе камбалы с картофельным пюре, корнеплодами и соусом из пряных трав

## **DESERTI / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ**

---

- 32. Burkānu kūka**  
*Carrot cake* 4,00EUR  
Морковный торт

## **BĒRNU ĒDIENKARTE / CHILDRENS MENU / ДЕТСКОЕ МЕНЮ**

---

- 33. Vistas filejas nageti ar kartupeļiem frī un dārzeņiem**  
*Chicken nuggets with French fries and vegetables* 4,50EUR  
Нагеты из куриного филе с картошкой фри и овощами
- 34. Pasta Carbonara ar šķiņķi un Parmezāna sieru**  
*Pasta Carbonara with ham and Parmesan cheese* 4,50EUR  
Паста Карбонара с ветчиной и сыром Пармезан
- 35. Kartupeļi frī ar desiņu un gurķa šķēlītēm**  
*French fries with sausage and cucumber* 4,50EUR  
Картошка фри с сосиской и огурцами
- 36. Saldējums ar karamelu un šokolādes mērci**  
*Ice cream with caramel and chocolate sauces* 3,50EUR  
Мороженное с карамельным и шоколадным соусом