

ĒDIENKARTE

МЕНЮ | MENU



Uzkodas | Закуски | Appetizers |

Biezpiena - biešu plācenīši ar Baltijas siļķi un kūpinātu krējumu / €5,95

Прибалтийская сельдь на свекольных сырниках из домашнего творога с копченной сметаной / Baltic herring on the top of beetroot cottage cheese pancakes with smoked sour cream

Ķirbju, Briseles kāpostu, brokoļu, rāceņu rudens vinegrets ar mājas ķirbju majonēzi / € 6,90

Осенний винегрет из тыквы, брюссельской капусты, брокколи и репы, с домашним тыквенным майонезом / Autumn salad from pumpkin, brussels sprouts, broccoli and black turnip crisps

Grilēts astoņkājis ar Briseles kāpostiem un bekonu / € 9,85

Щупальцы осьминога на гриле с брюссельской капустой и беконом / Grilled octopus with brussels sprouts and bacon

Romiešu lapu salāti ar liellopa mēles šķēlītēm, marinētiem brokoļiem un mājas mārrutku mērci / € 7,80

Римские листья салата с ломтиками говяжьего языка с маринованной брокколи и соусом из домашнего хрена / Romain lettuce leaves with slices of beef tongue and pickled broccoli and homemade horseradish sauce

“Meža groziņš”: krāsni ceptas selerijas saknes ar eringi sēnēm un saldskābo maizi / € 9,95

“Лесная корзинка”: запечённый корень сельдерея с еринги грибами и кисло-сладким хлебом / “Forest basket”: baked celeriac with eringi mushrooms and sweet 'n sourbread

Liellopa tartars ar melnsaknes biezeni, pikantu olas dzeltenumu un melnā rāceņa čipsiem / € 8,95

Тартар из говяжьей вырезки с пюре из сalsifc, с пряным желтком и чипсами из черной репы / Beef fillet tartar with salsify puree, piquant egg yolk and black turnip crisps

Gravlaks ar gurķi, kartupeļu salātiem un rīvētām rupjmaizes drumstalām / € 10,95

Гравлак с огурцом, на подушечке винегрета из картофеля с тертым ржаным хлебом / Gravlax with cucumber on the top of potato vinegraitte cushion with rye bread crumbs

Tīģergarneles smiltsērķšķu glazūrā ar cidoniju biežieni / € 10,95

Тигровые креветки в глазури из облепихи и пюре из цидонии / Tiger prawns in sea buckthorn glaze with quince puree

Zupas | Супы | Soups |

Ķirbju krēmzupa ar kūpinātu Latvijas kazas sieru / € 6,80

Тыквенный суп пюре с Латвийским козьим сыром домашнего копчения / Pumpkin cream soup with smoked Latvian goat cheese

Latvijas līdakas un mencas zivju zupa / € 6,95

Рыбный суп из Латвийской щуки и трески / Latvian pike and cod fish soup

Gulašzupa ar sakņaugiem un kazlēna gaļu / € 8,80

Суп гуляш с корнеплодами из молочного козленка / Tender goat meat goulash soup made with root vegetables

Pamatēdieni | Основные блюда | Main courses |

Melnie vareņiki pildīti ar zandartu, baltvīna un biešu mērcē un foreles ikriem / € 11,95

Чёрные вареники с судаком, форелевой икрой и соусом из белого вина и свеклы / Black stuffed dumplings with pike perch, trout caviar, white wine and beet root sauce

Līdakas kroketes ar dilļu nūdelēm un melnsaknes mērci / € 12,95

Щучьи крокеты с укропной лапшой и соусом salsify / Pike croquettes with dill noodles and salsify sauce

Mīdijas ar pelēkajiem zirņiem baltvīna mērcē, cūkas cauraudzi un jūraszālēm / € 14,95

Мидии с серым горохом, в белом вине, с свиной грудинкой и морскими водорослями / Mussels with grey peas in white wine, pork belly and sea grass

Sviesta zivs fileja ar granātābolu mērci, topinambūru un „kalē” kāpostiem / € 15,80

Филе масляной рыбы с гранатовым соусом, топинамбуром и кудрявой капустой / Butterfish fillet with pomegarante sauce, topinambour and kale

Krāsni cepta paipala „ligzdā” ar plūmjū mērci / € 14,95

Запеченный перепел в „гнезде” со сливовым соусом / Baked quail on a „nest” with plum sauce

Brieža gaļas tīteņi ar kūpinātu krējumu un pīlādžogu mērci / € 12,80

Голубцы с мясом оленины, копченной сметаной и соусом из рябины / Stuffed cabbage leaves with venison meat, smoked cream and rowanberry sauce

Grils | Гриль | Grill |

Lauku cālis ar garšvielās marinētu bumbieri un zemesriekstu - barbekjū mērci / € 14,95

Фермерский цыплёнок с пряной грушей и арахисовым барбекю соусом / Whole chicken with spiced pear and peanut barbecue sauce

Franču pīles fileja ar smiltsērķšķu glazūru un grilētu plūmi / € 15,95

Филе французской утки в глазури из облепихи и запеченной сливой / French duck fillet with buckthorn glaze and baked plum sauce

Grilēta kazlēna kāja ar brokoļu dzinumiem, rozmarīna popkornu un kūpinātiem ķiploku biezeni / € 22,95

Нога молочного козлёнка на гриле с побегами брокколи, розмариновым попкорном и пюре копченого чеснока / Grilled baby goat leg with broccoli sprouts, rosemary popcorn and smoked garlic puree

Jēra rumpsteiks ar jūras kāpostiem / € 18,80

Бараний Рамп стейк с морской капустой / Lamb Rump Steak with seaweed

Rib-eye Steiks (Austrālija) un marinēta plūme uz grila / € 23, 80

Рибай стейк (Австралия) и маринованная слива на гриле / Rib-eye Stake (Australia) and grilled pickled plum

Liellopa filejas steiks / € 24,80

Филе стейк из говядины / Grilled beef fillet steak

Chateaubriand (divām personām) ar mērcēm un piedevām pēc Jūsu izvēles / € 44,90

Шатобриан (для двоих) с соусами и гарнирами на Ваш выбор / Chateaubriand (for two) with sauces and side dishes at Your choice

NMI
NMM

Piedevas | Гарниры | Side dishes | € 3.50

Brokoļu dzinumi ar lazdu riekstiem

Побеги брокколи с лесными орехами / Broccoli sprouts with hazelnuts

Grūbu risotto ar sēnēm

Грибное ризотто из перловки / Barley risotto with mushrooms

Pašu gatavoti frī kartupeļi ar mājas ķirbju majonēzi

Картофель фри с домашним тыквенным майонезом / Hand cut chips with homemade pumpkin mayonese

Kraukšķīgie "kalē" kāposti

Хрустящая кудрявая капуста / Crispy kale

Sautēti pelēkie zirņi ar kūpinātu cauraudzi

Серый горох тушеный с копченой грудинкой / Grey peas with smoked belly

Krāsni cepts kartupelis ar dillēm, sviestu un ķiploku

Целиком запечённый картофель с укропом, маслом и чесночного пюре / Baked potato with dill, butter and garlic puree

Kraukšķīgie Briseles kāposti ar bekonu

Хрустящая брюссельская капуста с беконом / Crispy brussels sprouts with bacon

Mērces | Соусы | Sauces | € 2,50

Demi – glace mērce ar zāļu balzāmu

Демиглас соус с бальзамом на травах / Demi – glace sauce with herb infusion

Plūmju mērce ar garšvielām

Сливовый соус со специями / Plum sauce with spices

Barbekjū mērces:

Соусы барбекю / Barbecue sauces:

Kvasa / На квасе / Rye beerbased

Zemesriekstu sviesta un cidoniju / Из арахисового масла и цидонии / Peanut butter and quince

Dzērveņu / Клюквенный / Cranberries

Smiltsērķšķu / Облепиховый / Sea buckthorns

Piedevas un mērces ir iekļautas grila ēdiena cenā / Гарниры и соусы включены в стоимость гриль блюда / Side dishes and sauces for the grill course are included to the price

Deserti | Десерты | Desserts |

Ķirbju torte ar medu un lazdu riekstiem / € 6,90

Тыквенный торт с мёдом и лесными орехами / Pumpkin cake with honey and hazelnuts

Kūka "Vecrīga" / € 5,95

Традиционное пирожное Старая Рига из заварного теста с нежнейшим твороженным кремом и конфетой из черного шоколада со слоеной начинкой / Traditional "Old Riga" made of puff pastry with tender cottage cheese cream and black chocolate sweet with layered filling

Aroniju muss ar griķu biskvītu, mājas šokolādes saldējumu un cidoniju putām / € 6,90

Мусс из аронии с бисквитом из гречки, домашним шоколадным морожеными с пеной из цидонии / Chokeberry mousse with nordic buckwheat busquette, homemade chocolate ice cream and quince foam

St. Petrus mājas saldējumu izlase / € 5,90

Ассорти из мороженого домашнего приготовления ресторана St.Petrus / Selection of St. Petrus homemade ice cream