

ZUPAS

Kokospiena zupa ar foreles fileju, tīģergarnelēm, mīdijām, baltvīnā tvaicētu mencas fileju un citronzāles piedevu (4, 7, 14)
7,30 €

Sparģeļu un zaļo zirņišu krēmzupa, pasniegta ar foreles tartaru, lašu ikrēm, mīksti vārītu paipalu olu, grieķu jogurtu un garšaugos ceptu kukurūzas maizi (1, 3, 4, 7)
7,60 €

Jaunlopu gaļas frikadeļu zupa ar sezonas dārzeņiem, svaigajiem zaļumiem un skābo krējumu (3, 7)
4,80 €

Maizes groziņš ar putotu saldkrējuma sviestu (1, 3, 6, 7)
(mazais) 2,00 €
(lielais) 3,00 €

PRIEKŠĒDIENI UN SALĀTI

Uzkodu plate ar Brī un «Grana padano» sieriem, prošuto šķiņķi, vītinātu brieža fileju, lazdu riekstiem, vīnogām, augļu džemu un itāļu maizes standziņām (1, 3, 7, 8,)
divām personām / 15,80 €

Foreles tartars ar avokado salsu, gurķiem, grīlētu maizi un citronu mērci (1, 7)
9,30 €

Liellopu aknu pastēte zaļumu panējumā, pasniegta ar siltu tumšo graudu maizi, kaņepju mērci, vītinātu briežgaļu (zemnieku saimniecība «Rūķīši») un ābolu novārījumu (1, 2, 7)
7,40 €

Pīles cepeša salāti, pasniegti ar avokado, plāni grieztu fenheli, ķiršu tomātiem, cukurzirņiem, granātābolu sēklām un «Grana padano» siera pesto mērci (7, 8)
9,80 €

Spinātu salāti ar sviestā ceptām tīģergarnelēm, svaigo avokado, «Grana padano» sieru un ingvera laimu mērci (4, 7)
8,80 €

Cēzara salāti — kraukšķīgi romiešu salāti ar anšovu un kaperu mērci un garšaugos ceptu maizi, pasniegti (1, 4, 3, 7, 10)
• ar siltu vistas krūtiņu un bekonu 6,90 €
• ar tīģergarnelēm 8,80 €

ALERĢĒNI

1 — labība un tās produkti, 2 — vēžveidīgie un to produkti, 3 — olas un to produkti, 4 — zivis un to produkti, 5 — zemesrieksti un to produkti, 6 — sojas pupas un to produkti, 7 — piens un tā produkti, 8 — rieksti, 9 — selerijas un to produkti, 10 — sinepes un to produkti, 11 — sezama sēklas un to produkti, 12 — sēra dioksīds un sulfīti, 13 — lupīna un tās produkti, 14 — gliemji un to produkti

PAMATĒDIENI

Grilēta pīles krūtiņa ar garšaugos ceptu batāti, citronu sukāžu krēmu, karamelizētiem valriekstiem un pašmāju ķiršu mērci (1, 3, 7, 8, 10)
15,80 €

Sivēna filejas cepetis ar sinepju mērci, svaigo burkānu un koriandra sēklu salātiem, kraukšķīgu bekonu un krāsni ceptiem kartupeļiem (1, 7, 10)
10,60 €

Jēra ribiņas ar laimu piparmētru mērci, garšaugu kuskusu un sviestā apceptiem sparģeļiem (1, 7, 10)
17,20 €

Grilēta liellopa virsribu fileja (zemnieku saimniecība «Rūķīši»), nogatavināta četras nedēļas, pasniegta ar ar krāsni gatavotiem kartupeļiem, burkāniem, krāsaino papriku, zaļajām pupiņām, cukurzirņiem, brokoļiem un rozmaīna, sarkanvīna mērci (7, 12)
25,80 €

Zemā temperatūrā gatavota fīlara fileja ar bērzu sulu rabarberu novārījumu, jauno sparģeļu un avokado salātiem un kaņepju mērci (1, 8,)
10,70 €

Mencas fileja ar sezonas dārzeņiem, tvaicēta pergamenta kabatā, pasniegta ar greipfrūtu un apelsīnu salātiem un aveņu vinegretmērci (4, 6)
9,80 €

Saulē kaltētu tomātu rizoto ar tvaicētiem brokoļiem, zaļajiem zirnīsiem, safrāna mērci un rīvētu «Grana padano» sieru (1, 4, 6, 7, 11)
8,40 €

DESERTI

Samtaina bezē kūka ar kafijas krēmu, ķiršu pomādi, svaigajām ogām, marakuju mērci un šokolādes drumstalojumu (3, 7)
5,40 €

Smiltsērķšķu svaigsiera kūka ar mandeļu biskvītu, zaļajām pistācijām un svaigu ogu mērci (1, 3, 7, 8)
5,30 €

Pēc senlatviešu receptes gatavotas peldošās salas ar gaisīgu «putna pienu» un vaniļas mērci (3, 7)
4,60 €

Pašmāju sorbeti (*piedāvājumu jautāt viesmīlim*) (3)
2,00 €

Par bērnu ēdienkarti jautājiēt viesmīlim!

Astoņu viesu vai lielākām grupām tiks pieskaitīta 10% maksa par apkalpošanu

SOUPS

Coconut-milk soup with trout fillet, tiger prawns, mussels, white wine-steamed cod fillet,
and lemongrass relish (4, 7, 14)
€ 7.30

Cream of asparagus and green pea soup, served with trout tartare, salmon caviar,
soft-boiled quail eggs, Greek yogurt, and herb-toasted bread (1, 3, 4, 7)
€ 7.60

Beef meatball soup with seasonal vegetables, fresh herbs, and sour cream (3, 7)
€ 4.80

Basket of bread with whipped sweet-cream butter (1, 3, 6, 7)
(small) € 2.00
(large) € 3.00

STARTERS AND SALADS

Antipasto platter with Brie and Grana Padano cheese, prosciutto, dry-cured venison tenderloin,
hazelnuts, grapes, fruit jam, and grissini (1, 3, 7, 8)
for two persons / € 13.80

Trout tartare with avocado salsa, cucumbers, herb-cooked beets, grilled bread, and lemon sauce (1, 7)
€ 9.30

Herb-crusteD beef liver pâté with warm dark whole-grain bread, hemp sauce, dried venison (RŪķīši farm),
and apple reduction (1, 2, 7)
€ 7.40

Roast duck salad served with avocado, thinly sliced fennel, cherry tomatoes, snow peas,
pomegranate seeds, and Grana Padano cheese pesto dressing (7, 8)
€ 9.80

Spinach salad with butter-fried tiger prawns, fresh avocado, Grana Padano cheese, and lime ginger
dressing (4, 7)
€ 8.80

Caesar salad—crisp romaine lettuce with caper and anchovy sauce,
and herb-roasted bread, served (1, 4, 3, 7, 10)

- with warm chicken breast and bacon € 6.90
- with tiger prawns € 8.80

ALERGENS

1 — cereals and products thereof, 2 — crustaceans and products thereof, 3 — eggs and products thereof, 4 — fish and products thereof, 5 — peanuts and products thereof, 6 — soybeans and products thereof, 7 — milk and products thereof, 8 — nuts, 9 — celery and products thereof, 10 — mustard and products thereof, 11 — sesame seeds and products thereof, 12 — sulphur dioxide and sulphites, 13 — lupin and products thereof, 14 — molluscs and products thereof

MAIN COURSES

Grilled duck breast with herb-roasted sweet potato, candied-lemon cream, caramelized walnuts, and local cherry sauce (1, 3, 7, 8, 10)
€ 15.80

Suckling-pig tenderloin roast with mustard sauce, fresh-carrot and coriander-seed salad, crispy bacon, and oven-roasted potatoes (1, 7, 10)
€ 10.60

Four week-aged grilled rib eye of beef (farm "Rūķīši"), served with black-truffle mashed potatoes, carrots, colourful peppers, green beans, snow peas, broccoli, and rosemary red-wine sauce (7,12)
€ 25.80

Slow-cooked turkey breast with birch-sap rhubarb reduction, baby asparagus and avocado salad, and hempseed-caviar sauce (1, 8)
€ 10,70

Rack of lamb with lime mint sauce, herbed couscous, and butter-sautéed asparagus (1, 7, 10)
€ 17.20

Cod fillet with seasonal vegetables steamed in a parchment parcel,
served with grapefruit and orange salad and raspberry vinaigrette (4, 6)
€ 9.80

Sun-dried tomato risotto with steamed broccoli, green peas, saffron sauce, and grated Grana Padano cheese (1, 4, 6, 7, 11)
€ 8.40

DESSERTS

Velvet meringue cake with coffee cream, cherry fudge, fresh berries, passion-fruit sauce, and chocolate crumbs (3, 7)
€ 5.40

Sea-buckthorn fresh-cheese cake with almond sponge, green pistachios,
and fresh berry sauce (1, 3, 7, 8)
€ 5.30

Floating islands made according to ancient Latvian recipe
with airy "bird's milk" and vanilla sauce (3, 7)
€ 4.60

Homemade sorbets (*please ask your server for today's choice*) (3)
€ 2.00

Please ask your waiter for our children's menu!

A discretionary service charge of 10% will be added to groups of 8 or over.

СУПЫ

Суп на кокосовом молоке с филе форели, тигровыми креветками, мидиями, филе трески, припущенном на белом вине, и добавлением из лимонной травы (4, 7, 14)
7,30 €

Суп-крем из спаржи и зеленого горошка, подаваемый с тартаром из форели, лососевой икрой, перепелиным яйцом всмятку, греческим йогуртом и хлебом, обжаренным в пряных травах (1, 3, 4, 7)
7,60 €

Суп с фрикадельками из говядины, сезонными овощами, свежей зеленью и сметаной (3, 7)
4,80 €

Хлебная корзина со взбитым сливочным маслом (1, 3, 6, 7)
(маленькая) 2,00 €
(большая) 3,00 €

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тарелка ассорти с сыром бри и грана падано, ветчиной прошутто, вяленой оленьеи вырезкой, фундуком, виноградом, фруктовым джемом и итальянскими хлебными палочками (1, 3, 7, 8)
на два человека / 13,80 €

Тартар из форели с сальсой из авокадо, огурцами, хлебом гриль и лимонным соусом (1, 7)
9,30 €

Паштет из говяжьей печени в панировке из зелени, подаваемый с теплым темным зерновым хлебом, конопляным соусом, вяленой олениной (ферма «Рукиши») и яблочным уваром (1, 2, 7)
7,40 €

Салат из запеченной утки, подаваемый с авокадо, тонко нарезанным фенхелем, помидорами черри, сахарным горошком, семенами граната и заправкой песто из сыра грана падано (7, 8)
9,80 €

Салат из шпината с тигровыми креветками, обжаренными на сливочном масле, свежим авокадо, сыром грана падано и имбирно-лаймовой заправкой (4, 7)
8,80 €

Салат Цезарь — хрустящий салат ромен с заправкой из каперсов и анчоусов и хлебом, поджаренным с пряными травами, подается (1, 4, 3, 7, 10)

- с теплой куриной грудкой и беконом 6,90 €
- с тигровыми креветками 8,80 €

Аллергены

1 — зерновые культуры и продукты из них, 2 — ракообразные и продукты из них, 3 — яйца и продукты из них, 4 — рыба и рыбные продукты, 5 — арахис и продукты из него, 6 — соя и соевые продукты, 7 — молоко и молочные продукты, 8 — орехи, 9 — сельдерей и продукты из него, 10 — горчица и горчичные продукты, 11 — семена кунжута и продукты из них, 12 — диоксид серы и сульфиты, 13 — люпин и продукты его переработки, 14 — моллюски и продукты их переработки

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Утиная грудка гриль с бататом, запеченным с пряными травами, кремом из лимонных цукатов, карамелизированными грецкими орехами и соусом из домашней вишни (1, 3, 7, 8, 10)
15,80 €

Запеченное филе поросенка с горчичным соусом, салатом из свежей моркови и семян кориандра, хрустящим беконом и печеным картофелем (1, 7, 10)
10,60 €

Бараны ребрышки с мятно-лаймовым соусом, пряным кускусом и спаржей, обжаренной на сливочном масле
17,20 €

Приготовленный на гриле филей тонкого края говядины (ферма «Рукиши») четырехнедельной выдержки подаваемая с пюре из картофеля и черных трюфелей, морковью, разноцветным перцем, зеленой фасолью, сахарным горошком, брокколи и розмариновым соусом на красном вине (7,12)
25,80 €

Филе индейки низкотемпературного приготовления с березовым соком, уваренным с ревенем, салатом из молодой спаржи и авокадо и соусом с икрой из конопли (1, 8)
10,70 €

Филе трески, припущенное с сезонными овощами в пергаменте, подается с салатом из грейпфрутов и апельсинов и малиновым соусом винегрет (4, 6)
9,80 €

Ризотто с вялеными помидорами, паровой брокколи, зеленым горошком, шафрановым соусом и тертым сыром грана падано (1, 4, 6, 7, 11)
8,40 €

ДЕСЕРТЫ

Бархатный торт из меренги с кофейным кремом, вишневой помадкой, свежими ягодами, соусом из маракуйи и шоколадной крошкой (3, 7)
5,40 €

Облепиховый чизкейк из молодого сыра с миндальным бисквитом, зелеными фисташками и соусом из свежих ягод (1, 3, 7, 8)
5,30 €

Плавучие острова, приготовленные по старинному латышскому рецепту, с воздушным «птичьим молоком» и ванильным соусом (3, 7)
4,60 €

Домашние сорбе (ассортимент уточните у официанта) (3)
2,00 €

Детское меню спрашивайте у официанта!

Группам из 8 или более человек будет включена доплата за обслуживание в размере 10%.