

ZUPAS

Dzidrā buljona zupa ar foreles fileju, tīģergarnelēm, mīdijām,
baltvīnā tvaicētu mencas fileju un svaigajiem zaļumiem (4, 14)

7,30 €

Muskatķirbju kokosriekstu piena zupa ar grauzdētām ķirbju sēklām, kraukšķīgu bekonu un
svaigi rīvētu muskatriekstu (7)

4,20 €

Rudens dārzenų un siera zupa ar zaļajiem zirņiem, ziedkāpostiem, brokoļiem, cukīni, burkāniem un
tvaicētu cāļa krūtiņu (7)

4,80 €

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

Foreles tartars ar avokado salsu, gurķiem, garšaugos gatavotām bietēm,
grilētu maizi un citronu mērci (1, 7)

9,30 €

Romiešu salāti ar viegli grilētu Hailandes liellopu gaļu, Latvijas kartupeļiem, ķirštomātiem, olu «Benedikts»,
garšaugu grauzdiņiem un neapstrādātu augstākā labuma olīveļļas mērci (1, 3, 7, 10)

8,90€

Pēc šefpavāra īpašās receptes kūpinātas foreles salāti ar krāsni gatavotiem jaunajiem kartupeļiem,
melnajām lēcām, zaļajām pupiņām, mīksti vārītu olu, ķirštomātiem, svaigajiem gurķiem
un jogurta, mārrutku mērci (3, 4, 7)

9,60€

Tunzivs salāti ar garšaugos ceptiem kartupeļiem, tomātiem, zaļajām pākšu pupiņām, salātlapu izlasi, mīksti
vārītu olu un balzametiķa, kaperu mērci (3, 4, 10)

6,70 €

Cēzara salāti — kraukšķīgi romiešu salāti ar anšovu un kaperu mērci
un garšaugos ceptu maizi, pasniegti (1, 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 — lupiņa un tās produkti, 14 — gliemji un to produkti

PAMATĒDIENI

Grilēta pīles krūtiņa ar garšaugos ceptiem muskatķirbjiem, kazas piena svaigsieru, krāsni gatavotu ābolu, karamelizētiem valriekstiem un pašmāju brūkleņu mērci (1, 3, 7, 8, 10)

15,80 €

Sivēna filejas cepetis ar graudu sinepju mērci, sautētiem kāpostiem, kraukšķīgu bekonu un krāsni ceptu kartupeli mundierī (7, 10)

10,60 €

Grilēta brieža karbonāde (zemnieku saimniecība «Rūķīši»), nogatavināta četras nedēļas, pasniegta ar melno trifeļu un kartupeļu biezeni, burkāniem, krāsaino papriku, zaļajām pupiņām, cukurzirņiem, brokoļiem un rozmarīna, sarkanvīna mērci (7, 12)

25,70€

Grilēta liellopa virsribu fileja (zemnieku saimniecība «Rūķīši»), nogatavināta četras nedēļas, pasniegta ar rozmarīna kartupeļu sacepumu un brūno atmatēņu, saldkrējuma, zaļumu mērci (7)

29,80€

Kazareče ar cāļa fileju, salami «Milano», krāsainiem dārzeņiem, saulē kaltētiem tomātiem, «Grana padano» sieru un rozmarīna mērci (1, 3, 7)

8,80€

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

9,80 €

Kadiķogās marinēta siļķes fileja ar mājas biezpienu, zaļumu mērci, jaunajiem kartupeļiem, salātlapu izlasi un viegli iemarinētiem sarkanajiem sīpoliem (4, 7)

8,80 €

Batāšu un melno pupiņu ravioli ar salātlapām, svaigo spinātu mērci un Parmas sieru (1, 3, 6, 7, 8)

7,30 €

Spinātu kārtojums ar krāsni ceptiem kartupeļiem, brūnajām atmatenēm, olu «Benedikts», grauzdētu maizes drumstalojumu un «Grana padano» sieru (1, 3, 8)

6,20€

DESETI

Cepeškrāsni cepts ābols ar rozīņu un valriekstu pildījumu, karameles mērci un vaniļas saldējumu (1, 3, 7, 8)

4,30 €

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 gaišīgu «putna pienu» un vaniļas mērci (3, 7)

4,60 €

Par bērnu ēdienkarti jautājiēt viesmīlim!

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

SOUPS

Clear broth soup with trout fillet, tiger prawns, mussels,
white wine-steamed cod fillet, and fresh herbs (4, 14)
€ 7.30

Musky-pumpkin coconut-milk soup with roasted pumpkin seeds, crispy bacon, and
freshly grated nutmeg (7)
€ 4.20

Autumn-vegetable cheese soup with green peas, cauliflower, broccoli, zucchini,
carrots, and steamed chicken breast (7)
€ 4.80

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

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

Romaine lettuce with lightly grilled Highland beef, local potatoes, cherry tomatoes, egg Benedict,
herb croûtons, and extra virgin olive oil dressing (1, 3, 7, 10)
€ 8.90

Salad of trout smoked according to the chef's special recipe with oven-cooked new potatoes, black
lentils, green beans, soft-boiled egg, cherry tomatoes, fresh cucumbers,
and horseradish yogurt sauce (3, 4, 7)
€ 9.60

Tuna salad with herb-roasted potatoes, tomatoes, French green beans,
selected salad greens, soft-boiled egg, and balsamic caper sauce (3, 4, 10)
€ 6.70

Caesar salad—crisp romaine lettuce with caper and anchovy sauce,
and herb-roasted bread, served (1, 3, 7, 10)
• with warm chicken breast and bacon € 6.90
• with tiger prawns € 8.80

ALLERGENS

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 musky pumpkin, fresh goat cheese,
oven-cooked apple, caramelized walnuts, and homemade lingonberry sauce (1, 3, 7, 8, 10)
€ 15.80

Suckling-pig tenderloin roast with whole-grain mustard sauce, braised cabbage, crispy bacon, and
boiled jacket potato (7, 10)
€ 10.60

Four week-aged grilled saddle of venison (farm "Rūķīši"), served with black-truffle mashed potatoes,
carrots, colourful peppers, green beans, snow peas, broccoli, and rosemary red-wine sauce (7, 12)
€ 25.70

Casarecce with chicken breast, salami milano, colourful vegetables, sun-dried tomatoes,
Grana Padano cheese, and rosemary sauce (1, 3, 7)
€ 8.80

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

Juniper-marinated herring fillet with homemade cottage cheese,
herb sauce, new potatoes, selected salad greens, and lightly pickled red onions (4, 7)
€ 8.80

Sweet-potato and black-bean ravioli with salad leaves, fresh spinach sauce, and Parma cheese (1, 3, 6, 7, 8)
€ 7.30

Spinach layered with oven-baked potatoes, portobello mushrooms, egg Benedict,
toasted bread crumbs, and Grana Padano cheese (1, 3, 8)
€ 6.20

DESSERTS

Baked apple with raisin and walnut filling, caramel sauce,
and vanilla ice-cream (1, 3, 7, 8)
€ 4.30

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

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

Прозрачный суп бульон с филе форели, тигровыми креветками, мидиями, филе трески, припущенным в белом вине, и свежей зеленью (4, 14)

7,30 €

Суп из мускатной тыквы на кокосовом молоке с обжаренными тыквенными семечками, хрустящим беконом и свежетертым мускатным орехом (7)

4,20 €

Суп из осенних овощей и сыра с зеленым горошком, цветной капустой, брокколи, цукини, морковью и куриной грудкой на пару (7)

4,80 €

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

Тартар из форели с сальсой из авокадо, огурцами, приготовленной в пряных травах свеклой, хлебом гриль и лимонным соусом (1, 7)

9,30 €

Салат ромен с обжаренной на гриле говядина хайленд, латвийским картофелем, помидорами черри, яйцом Бенедикт, пряными гренками и заправкой из оливкового масла экстра-класса (1, 3, 7, 10)

8,90 €

Салат из форели, копченной по специальному рецепту шеф-повара, с приготовленным в печи молодым картофелем, черной чечевицей, зеленой фасолью, яйцом всмятку, помидорами черри, свежими огурцами и заправкой из йогурта и хрена (3, 4, 7)

9,60 €

Салат из тунца с картофелем, обжаренным в пряных травах, помидорами, зеленой стручковой фасолью, листьями салата ассорти, яйцом вкрутую и бальзамической заправкой с каперсами (3, 4, 10)

6,70 €

Салат Цезарь — хрустящий салат ромен с заправкой из каперсов и анчоусов и хлебом, поджаренным с пряными травами, подается (1, 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 мускусной тыквой, запеченной с пряными травами, молодым козым сыром, приготовленным в печи яблоком, карамелизированными грецкими орехами и домашним брусничным соусом (1, 3, 7, 8, 10)

15,80 €

Запеченное филе поросенка с соусом из зернистой горчицы, тушеной капустой, хрустящим беконом и печеным картофелем в мундире (7, 10)

10,60 €

Приготовленная на гриле корейка оленины (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)

25,70 €

Приготовленный на гриле филей тонкого края говядины (ферма «Рукиши») четырехнедельной выдержки, подаваемый с гратеном из картофеля и розмарина и сливочным соусом из грибов портобелло с зеленью (1, 3, 7)

29,80 €

Казаречче с куриным филе, салями милано, разноцветными овощами, вялеными помидорами, сыром грана падано и розмариновым соусом (1, 3, 7)

8,80€

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

9,80 €

Филе сельди в можжевелевом маринаде с домашним творогом, соусом из зелени, молодым картофелем, листьями салата ассорти и подмаринованным красным луком (4, 7)

8,80 €

Равиоли из батата и черной фасоли с листьями салата, соусом из свежего шпината и пармским сыром (1,3,6,7,8)

7,30 €

Шпинат с запеченной картошечкой, грибами портобелло, яйцом Бенедикт, обжаренной хлебной крошкой и сыром грана падано (1, 3, 8)

6,20€

ДЕСЕРТЫ

Запеченное яблоко, фаршированное изюмом и грецким орехом, с карамельным соусом и ванильным мороженым (1, 3, 7, 8)

4,30 €

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 €

Детское меню спрашивайте у официанта!

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