

СУПЫ

Томатный крем-суп со свежим козым сыром, песто из базилика и пряными сухариками (1, 3, 7, 8)
6,90 €

Суп с фрикадельками из телятины, сезонными овощами, свежей зеленью и сметаной (3, 7)
5,40 €

Хлебная корзинка с взбитым сливочным маслом (1, 3, 6, 7)
маленькая 2 €
большая 3 €

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тарелка закусок с сырами бри и *грана падано*, ветчиной прошутто, вяленым филе оленины, лесными орехами, виноградом, фруктовым джемом и итальянскими хлебными палочками (1, 3, 7, 8)
на две персоны 16,90 €

Овощной салат со свежим козым сыром, выбор салата, огурцы, перец, помидоры черри, оливки Каламата и соус каннабиса (7)
8,60 €

Салат с копченой форелью по особому рецепту шеф-повара с филе грейпфрута, свежим авокадо, помидорами черри, яйцом всмятку, лососевой икрой и цитрусово-йогуртовой заправкой (3, 4, 7)
9,40 €

Салат из шпината с обжаренными в сливочном масле тигровыми креветками, свежим авокадо, сыром *грана падано* и имбирно-лаймовой заправкой (4, 7)
9,80 €

Салат Цезарь – хрустящий римский салат с заправкой из анчоусов и каперсов и обжаренным с пряностями хлебом (1, 4, 3, 7, 10), подается:

- с теплой куриной грудкой и беконом 7,90 €
- с тигровыми креветками 9,80 €

АЛЛЕРГЕНЫ

1 – зерновые и продукты из зерновых, 2 – ракообразные и продукты из ракообразных, 3 – яйца и яичные продукты, 4 – рыба и рыбные продукты, 5 – арахис и продукты из арахиса, 6 – соевые бобы и продукты из соевых бобов, 7 – молоко и молочные продукты, 8 – орехи, 9 – сельдерей и продукты из сельдерея, 10 – горчица и продукты из горчицы, 11 – семена кунжута и продукты из кунжута, 12 – диоксид серы и сульфиты, 13 – люпин и продукты из люпина, 14 – моллюски и продукты из моллюсков.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Утиная грудка на гриле с обжаренной с пряностями свеклой, печеной мускатной тыквой, свежим козьим сыром и соусом из домашней вишни (1, 3, 7, 8, 10)
16,80 €

Запеченное филе поросенка с горчичным соусом, капуста сухопутная, хрустящим беконом и печеным картофелем (1, 7, 10)
11,60 €

Говяжий рибай на гриле (крестьянское хозяйство Rūķīši, выдержан четыре недели), подается с жареным картофелем и соусом из лесных шампиньонов, сливок и зелени (7)
26,70 €

Паста с песто из свежего базилика с запеченным куриным филе, помидорами черри, шпинатом имоцареллой (1, 3, 6, 7, 8)
11,70 €

Улов дня (спрашивайте о предложении у официанта)
15 €

Обжаренная с пряностями красная свекла с мускатной тыквой, свежим козьим сыром, поджаренными тыквенными семечками и свежим салатом (7)
8,60 €

Добавьте к своему блюду:

обжаренные в сливочном масле тигровые креветки	1 шт.	1,20 €
копченую свиную грудинку	1 шт.	0,60 €
салат из смешанных листьев и ростков	100 г	2,80 €

ДЕСЕРТЫ

Печеное домашнее яблоко с домашним ванильным мороженым, садовыми ягодами и листиками свежей мяты (1, 3, 7)
6,60 €

Приготовленные по старинному латышскому рецепту плавающие острова с воздушным птичьим молоком и ванильным соусом (3, 7)
5,80 €

Домашние сорбе (спрашивайте о предложении у официанта) (3)
2,50 €

О детском меню спрашивайте официанта!

Для групп из восьми и более человек действует наценка за обслуживание 10%.