

## *Uzkodas / Appetizers / Закуски*

**EUR**

***Liellopa tartars ar paipalas olu, šalotes sīpoliem, ķaperiem un celmenēm 2,10***

**11,90**

*Beef tartar with quail egg, shallots, capers and honey mushrooms*

*Тартар из говядины с перепелиным яйцом, луком шалот, каперсами и опятами*

***Ieteicamie vīni:*** *Famiglia Pasqua R & J Passimento IGT / Italy;*

*Le Grand Pinot Noir / France; Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina*

***Sviestā ceptas jūras ķemmītes ar cukurzirnīšu un piparmētru biezeni 1,4***

**10,90**

*Butter fried scallops with sugar pea, mint puree*

*На сливочном масле жареные морские гребешки с пюре из сладкого горошка и мяты*

***Ieteicamie vīni:*** *Anselmann Riesling Classic / Germany;*

*Louis Latour Chardonnay / Bourgogne*

***Ķūpinātu zivju uzkođa (skumbrija, lasis, store),***

**8,90**

***ķirštomāti, citronu krēms 1,4,10***

*Smoked fish plate (mackerel, salmon, sturgeon), cherry tomatoes, lemon cream*

*Копченая рыбная закуска (скупбрия, лосось, осётр), черри томаты, лимонный крем*

***Ieteicamie vīni:*** *Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;*

*Anselmann Riesling Classic / Germany;*

*McNaught & Walker Sauvignon Blanc / New Zealand*

<b><i>Foie gras ar ābolu-portvīna biezeni, zīdķoka ogām un šokolādes zemi 7,10</i></b>	<b>EUR 15,90</b>
<i>Foie gras with apple, port wine puree, mulberries and chocolate crumbs</i> <i>Фуа гра с яблочным-портвейным пюре, ягоды тута и шоколадный песок</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Campillo Blanco Rioja / Spain; Le Grand Pinot Noir / France ; Saint Hillare Blanquette de Limoux AOC Brut / France</i>	
<b><i>Bruschetta ar bifšpiena mocarellu, rukolu un cukīnī 1,10</i></b>	<b>6,90</b>
<i>Bruschetta with buffalo mozzarella, rucola and zucchini</i> <i>Брускетта с буффало моцареллой, руккола и цуккини</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc / Chile; Anna De Codorniu Blanc de Blancs Brut Reserva / Spain; Tenuta Ca`Bolanì Prosecco DOC / Italy</i>	

## *Salāti / Salads / Салат*

	<i>EUR</i>
<p><b>Cēzara salāti ar tīģergarnelēm 1,4,5,10</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>vistas fileju / cūkgaļas krūtiņu 1,4,10</b></p> <p><i>Caesar salad with Tiger Prawns / Chicken fillet / Pork Belly</i></p> <p><i>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками</i> <i>филе курицы / свиной грудкой</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain; Chablis Vieilles Vignes / France;</i> <i>Louis Jadot Pouilly – Fuissé / France</i></p>	<p>8,90</p> <p>6,90</p>
<p><b>Dārzeņu salāti ar bifešpiena mocarellu, šalotes sīpoliem, ķalamata olīvām un grauzdētiem valriekštiem 1,3</b></p> <p><i>Vegetable salad with buffalo mozzarella, shallots, kalamata olives and roasted walnuts</i></p> <p><i>Овощной салат с буйфало моцареллой, луком шалот, оливками қаламата и жареными грецкими орехами</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc / Chile ;</i> <i>Anna De Codorniu Blanc de Blancs Brut Reserva / Spain;</i> <i>Tenuta Ca`Bolani Prosecco DOC / Italy</i></p>	<p>6,90</p>
<p><b>Liellopa filejas salāti ar šalotes sīpoliem, lāčpurņiem, violeto ķāpostu, maurlociņiem un krējuma-mārrutķu mērci 1,12</b></p> <p><i>Beef fillet salad with shallots, morel mushroom, red cabbage, chives and sour cream, horseradish sauce</i></p> <p><i>Салат с говядиной, луком шалот, с грибами сморчками, красноқочанной капустой, луковичками и крем-соусом из хрена</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Capitor Red Cuvée / France; Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Famiglia Pasqua R. &amp; J. Passimento IGT / Italy</i></p>	<p>10,90</p>
<p><b>Lapu salāti ar karsti kūpinātu foreli, vēžu astēm, paipalas olu, ķaperiem un sinepju graudu emulsijas mērci 2,4,5,8</b></p> <p><i>Garden fresh leaf salad with smoked trout, crayfish tails, quail egg, capers and grain mustard emulsion sauce</i></p> <p><i>Салат с копчёной форелью, хвостиками раков, перепелиным яйцом, қаперсами и горчиным соусом</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: McNaught &amp; Walker Sauvignon Blanc / New Zealand;</i> <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Campillo Blanco Rioja / Spain</i></p>	<p>9,90</p>

## *Zupas / Soups / Супы*

	<i>EUR</i>
<p><i>Zaļo zirņiņu, sīpolloķu krēmzupa 1</i> <i>Green peas, spring onion cream soup</i> <i>Крем-суп из зеленого горошка и репчатого лука</i> <i>Ieteicamie vīni: One Tree Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand</i></p>	<p><b>6,90</b></p>
<p><i>Vistas buljona zupa ar wonton mīklas, rikotas siera un spinātu sainīti 1,10</i> <i>Chicken broth with crispy ricotta and spinach wonton</i> <i>Куриный бульон с мешочком из Вонтон теста, наполненным сыром рикотта и шпинатом</i> <i>Ieteicamie vīni: One Tree Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand</i></p>	<p><b>5,90</b></p>
<p><i>Pikantā jēra gaļas zupa ar kartupeļu biezeni un ķirštomātu 1,6</i> <i>Spicy lamb soup with mashed potatoes and cherry tomato</i> <i>Пикантный суп из ягнёнка, с картофельным пюре и помидором «Черри»</i> <i>Ieteicamie vīni: Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy;</i> <i>Famiglia Pasqua Chianti Classico DOCG / Italy</i></p>	<p><b>7,90</b></p>
<p><i>Bagātīgā zivju zupa ar seleriju un safrānu 4,5,6,11</i> <i>Abundant fish soup with celery and saffron</i> <i>Насыщенный рыбный суп, с сельдереем и шафраном</i> <i>Ieteicamie vīni: McNaught &amp; Walker Sauvignon Blanc / New Zealand;</i> <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina</i></p>	<p><b>10,90</b></p>

*Siltie zivju ēdieni / Hot Fish dishes / Горячие рыбные блюда*

	<b>EUR</b>
<p><b><i>Zvejnieku sagādātais dienas loms ar grilētiem dārzeņiem un citrona sviesta mērci 1,4</i></b></p> <p><i>Every day another Liepaja fishermen provided fish with grilled vegetables and lemon butter sauce</i></p> <p><i>Свежий улов, с жареными овощами на гриле под лимонно - сливочным соусом</i></p> <p><b><i>Ieteicamie vīni:</i></b> <i>San Millan Verdejo / Spain;</i> <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Campillo Blanco Rioja / Spain</i></p>	<b>13,90</b>
<p><b><i>Septa zandarta fileja ar violeto kartupeļu biezeni, ceptām cukurzirnīšu pākstīm, un sviesta buljona mērci 1,4,10</i></b></p> <p><i>Fried pike perch with purple potato puree, stir fried sugar snap pea pods and butter broth sauce</i></p> <p><i>Запечённое филе судака с пюре из фиолетового картофеля, обжаренным стручковым горохом и сливочно бульонным соусом</i></p> <p><b><i>Ieteicamie vīni:</i></b> <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i> <i>Campillo Blanco Rioja / Spain; San Millan Verdejo / Spain</i></p>	<b>16,90</b>

	<b>EUR</b>
<b><i>Grilēta stores fileja ar puķkāpostu biezeni, krāsni ceptiem ķirštomātiem, romanesko, sīpoliem un maigu krējuma mērci 1,4</i></b>	<b>17,90</b>
<i>Grilled sturgeon fillet with cauliflower puree, roasted cherry tomatoes, romanesco, onions and mild sour cream sauce</i>	
<i>Трилированное филе осётра с пюре цветной капусты, запечёнными помидорами черри, луком романеско и нежным сметанным соусом</i>	
<b><i>Ieteicamie vīni:</i></b> <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i> <i>Campillo Blanco Rioja / Spain</i>	
<b><i>Sama fileja sautēta kokospienā ar biešu pāršu kuskusu, pak čoi un zaļumu emulsiju 1,4,10</i></b>	<b>17,90</b>
<i>Catfish fillet sauteed in coconut milk with beetroot pearl couscous, pak choi and herb emulsion</i>	
<i>Филе сома тушёное в кокосовом молоке со свекольно жемчужным кускусом, салатом пак чой и эмульсией из зелени</i>	
<b><i>Ieteicamie vīni:</i></b> <i>One Tree Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand;</i> <i>Kendermanns Gewurztraminer / Germany</i>	
<b><i>Pasta ar melnajām gliemenēm, samu, lasi un tīģergarnelēm 1,2,4,5,7,10,11</i></b>	<b>12,90</b>
<i>Pasta with mussels, cat fish, salmon and tiger prawns</i>	
<i>Паста с черными моллюсками, сомом, лососем и тигровыми креветками</i>	
<b><i>Ieteicamie vīni:</i></b> <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina</i>	

EUR

**„Liepājas menca”** - pēc tradicionālas Dienvidkurzemes piekrastes zvejnieku receptes pagatavota auksti kūpināta menca ar apceptiem sīpoliem un žāvētu cūkgaļas krūtiņu krējuma mērcē, pasniegta ar vārītiem kartupeļiem māla podiņā 1,4

7,90

„Kaltētas, arī apdūmotas vai viegli žāvētas mencas Kurzemes piekrastes iedzīvotāju – lībiešu un kuršu – uzturā lietotas vēl pirms vācu kolonistu ierašanās 13.gadsimtā. Arī vēlāk, piemēram, Hanzas pilsētu eksportējamo preču sarakstos sastopama kaltēta menca. Livonijas ordeņa un Kurzemes hercogistes laikā šo produktu uzturā lietojuši bieži, un menca bijusi gan bruņinieku, garīdznieku un mūku, gan baronu, grāfu un hercogu, gan arī zvejnieku, jūrnīeku un zemnieku galdā. Kaltēta menca lietota kā uzkoša, pamatēdiens vai piedeva. Bieži vien tikai ar kaltētu mencu azotē ceļinieks, jūras laupītājs vai zvejnieks varēja iztikēt vairākas dienas. Kaltēta menca lielos daudzumos tika ņemta līdzī uz kuģiem, kas devās apgūt Kurzemes hercogistes kolonijas – Gambiju Ziemeļāfrikā, Tobago un Trinidadu Karību jūrā”

**Ieteicamie vīni:** Chablis Vieilles Vignes / France

**“Liepaja’s Cod”** - cold-smoked cod with fried onions and dried pork fillet in a cream sauce, served with boiled potatoes in clay pot, prepared using the traditional Southern Kurzeme seashore fishermen’s recipes

7,90

„Population living in coastal areas of Kurzeme – the Livs and the Kurshi – used dried, smoke-dried or easily smoked cod in the menu even before the arrival of German settlers in the 13th century. Later, dried cod is found, for example, in the export lists of the Hanseatic cities. During the Livonian Order and the Duchy of Courland this product was used in the daily menu very often. Everybody ate cod - knights, priests and monks, barons, counts and dukes, the fishermen, seafarers and farmers. Dried cod was used as a starter, main course or a supplement. Quite often a wanderer, sea robber, or a fisherman only with a dried cod in the bosom could get along for several days. Dried cod in large quantities was taken in the ships which went to explore the colonies of the Duchy of Courland – Gambia in North Africa, Trinidad and Tobago in the Caribbean Sea.”

EUR

7,90

**„Лиенайская треска”** – готовится по традиционным рецептам рыбаков с южного Курземского побережья. Треска холодного копчения с обжаренным луком и копчёной свиной грудинкой в сливочном соусе. Подается с варёным картофелем в глиняных горшочках.

„Вяленая, копченая или слегка сушеная треска присутствовала в рационе жителей курземского побережья – ливов и куршей – еще задолго до вторжения немецких колонистов в 13-ом веке. И позже, например, в списках экспортируемых продуктов в города Ганзейского союза, можно встретить вяленую треску. Во времена, как Ливонского ордена, так и Курляндского герцогства этот продукт часто употребляли в пищу, треска была частым гостем на столе и рыцарей, и духовенства, и монахов, и баронов, графов и даже самого герцога. Также треска была повседневной трапезой для рыбаков, моряков и крестьян. Вяленую треску использовали и как закуску, и как основное блюдо или гарнир. Зачастую только лишь с вяленой треской за пазухой несколько дней мог протянуть путник, пират или рыбак. Выловленную и вяленую рыбаками Лиенаи и Вентспилса треску, в качестве существеннейшей части провизии, моряки брали с собой во время плаваний в колонии Курляндского герцогства – Гамбию в северной Африке, Тринидад и Тобаго в Карибском море”.



*Siltie gašas ēdieni / Hot Meat Dishes / Горячие мясные блюда*

	EUR
<p><b><i>Jēra ķarē ar sinepju un garšaugu garozu, batātes biezeni, piparmētru pesto 1,3,8</i></b></p> <p><i>Lamb rack in mustard and herb coating, batata puree, mint pesto</i></p> <p><i>Каре ягнёнка в пряной горчицной корочке, пюре из батата и мятным соусом песто</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Beefsteak Club Malbec / Argentina; San Millan Tempranillo / Spain</i></p>	<p>22,90</p>
<p><b><i>Fileš krūtiņa ar ceptiem sparģešiem, selerijas biezeni un glazētiem sīpoliem 1</i></b></p> <p><i>Duck breast with fried asparagus, celery root puree and glazed onions</i></p> <p><i>Утиная грудка с пюре из сельдерея, слегка обжаренной спаржеи и глазированным луком</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy; Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy</i></p>	<p>18,90</p>
<p><b><i>Cepta paipala, risotto ar sparģešiem un spināti ar ciedru rieksiem 1,3,7,10</i></b></p> <p><i>Fried quail, risotto with asparagus and spinach with pine nuts</i></p> <p><i>Запечёная перепёлка, риззото со спаржеи и шпинат с кедровыми орехами</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: San Millan Rose / Spain</i></p>	<p>19,90</p>

EUR

***Pasta ar vistas fileju un saulē kaltētiem tomātiem zilā siera mērcē***

**8,90**

1, 7, 10

*Pasta with chicken fillet and sun dried tomatoes in blue cheese sauce*

*Паста с куриным филе и на солнце сушёными томатами*

*в соусе из голубого сыра*

*Ieteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy;*

*Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy*

***Griķu nūdeles ar vistas fileju, brokoļiem un tofu sieru*** 10, 12

**7,90**

*Buckwheat noodles with chicken fillet, broccoli and tofu cheese*

*Трещневая лапша с куриным филе, брокколи и сыром тофу*

*Ieteicamie vīni: Villa Maria Private Bin Riesling / New Zealand*

***Liellopa filejas steiķs ar portabello sēni, grilētiem dārzeņiem***

**25,90**

***un ķiršu, sarkanvīna mērci*** 7

*Beef fillet steak with portobello mushroom, grilled vegetables and cherry, red wine sauce*

*Стейк из говядины с грибами портобелло, овощами приготовленными на гриле, помидорами черри и красно винным соусом*

*Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Malbec / Argentina;*

*Los Vascos Cabernet Sauvignon / Chile; Beefsteak Club Reserva Malbec / Argentina*

***Grilēta cūkgaļas fileja ar sinepju graudu glazūru, grilētiem dārzeņiem, pesto un silto tomātu mērci*** 1, 6, 8

**9,90**

*Grilled pork fillet with grain mustard glaze, grilled vegetables, pesto and tomato sauce*

*Приготовленное на гриле свиное филе в горчиной глазури, гриль овощами, песто и томатным соусом*

*Ieteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy;*

*Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy;*

*Famiglia Pasqua Valpolicella DOC / Italy*

*Veģetārie ēdieni / Vegetarian dishes / Вегетарианские блюда*

	<b>EUR</b>
<p><b><i>Kvinoja ar svaigiem citrusaugļiem un rukolu</i></b> <i>Quinoa with citrus fruits and rocket salad</i> <i>Киноа со свежими цитрусовыми и руколой</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc / Chile;</i> <i>One Tree Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand; San Millan Rose / Spain</i></p>	<b>7,90</b>
<p><b><i>Tomātu polenta ar siltajiem lēcu, selerijas salātiem 6,7</i></b> <i>Tomato polenta with warm lentil, celery salad</i> <i>Поматная полента с салатом из тёплой чечевицы и сельдерея</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Villa Maria Private Bin Riesling / New Zealand;</i> <i>Famiglia Pasqua R. &amp; J. Passimento IGT / Italy;</i> <i>Tenuta Ca' Bolani Prosecco DOC / Italy</i></p>	<b>9,90</b>
<p><b><i>Pērļu kuskuss ar ceptiem sparģeļiem, mocarella sieru un bazilīka pesto 1, 10</i></b> <i>Pearl couscous with fried asparagus, mozzarella and basil pesto</i> <i>Жемчужный кускус с жареной спаржей, сыром моцарелла и соусом песто из базилика</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: One Tree Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand</i></p>	<b>7,90</b>
<p><b><i>Pasta tagliatelle ar tomātiem, melnajām olīvām un bazilīku 1, 2, 4, 10, 12</i></b> <i>Pasta tagliatelle with tomatoes, black olives and basil</i> <i>Паста tagliatelle с помидорами, черными оливками и базиликом</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina ; San Millan Verdejo / Spain</i></p>	<b>7,90</b>

**Deserti / Desserts / Десерты**

	EUR
<b>Pavlovas kūka ar citrona - laima krēmu 1,2</b> <i>Pavlova cake with lemon, lime cream</i> Пирожное «Павлова» с лимонно-лаймовым соусом <i>Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Brut Rose</i>	4,90
<b>Šokolādes bumba ar lazdu riekstu ganache un upeņu mērci 1,3,10</b> <i>Chocolate ball with hazelnut ganache and blackcurrant sauce</i> Шоколадный шарик с ганашем из лесных орехов и соусом из чёрной смородины <i>Ieteicamie vīni: Capitor Red Cuvée / France</i>	4,90
<b>Šokolādes fondants ar pašu gatavotu saldējumu 1,2,10</b> <i>Chocolate fondant with homemade ice-cream</i> Шоколадный фондан с мороженым собственного приготовления <i>Ieteicamie vīni: Romate Cream Sherry; Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella DOCG / Italy</i>	4,90
<b>Krēms Brulē 1,2</b> <i>Crème Brulee</i> Крем брюле <i>Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Dulce Anna</i>	4,90
<b>Pašu gatavots sorbets</b> <i>Homemade sorbet</i> Сорбет собственного приготовления <i>Ieteicamie vīni: Fresita</i>	1,80

***Bērnu ēdienkarte / Children menu / Детское меню***

	<b>EUR</b>
<p><b><i>Pasta ar Boloņas mērci un rīvētu Holandes sieru 1,2,6,10</i></b>  <i>Pasta with Bologna sauce and grated Holland cheese</i>  <i>Паста под Болонским соусом и с тертым Голландским сыром</i></p>	<b>5,90</b>
<p><b><i>Frī kartupeļi ar kraukšķīgu vistas filejas karbonādi un tomātu mērci 2,10</i></b>  <i>French fries with crispy chicken chop and tomato sauce</i>  <i>Картофель фри с хрустящим куриным карбонадом и томатным соусом</i></p>	<b>5,90</b>
<p><b><i>Panēti, cepti butes gabaliņi ar kartupeļu biezeni un krējuma mērci 1,4,10</i></b>  <i>Breaded, fried pieces of plaice with mashed potatoes and cream sauce</i>  <i>Обжаренные в панировке кусочки камбалы с картофельным пюре и сливочным соусом</i></p>	<b>4,90</b>
<p><b><i>Plānās pankūkas ar kūpinātu gaļu vai sieru, pasniegtas ar skābo krējumu 1,2,10</i></b>  <i>Pancakes with smoked meat or cheese, served with sour cream</i>  <i>Блины с копченым мясом или сыром, подаются со сметаной</i></p>	<b>3,90</b>
<p><b><i>Kartupeļu smaidiņi ar siera mērci un ķirštomātiņiem 1,10</i></b>  <i>Potato smiles with cheese sauce and cherry tomatoes</i>  <i>Картофельные улыбки с сырным соусом и помидорами «Черри»</i></p>	<b>3,90</b>
<p><b><i>Kraukšķīgā garozīnā cepts saldējums ar zemeņu mērci 1,2</i></b>  <i>In crunchy crust fried ice cream with strawberry sauce</i>  <i>Обжаренное мороженое в хрустящей корочке с клубничным соусом</i></p>	<b>4,40</b>
<p><b><i>Plānās pankūkas ar plombīra saldējumu un ievārījumu 1,2,10</i></b>  <i>Pancakes with ice cream and jam</i>  <i>Блины с мороженым пломбир и вареньем</i></p>	<b>3,90</b>
<p><b><i>Saldējuma kokteiļi: ar zemenēm, ar šokolādi vai ar augļu sulām 1</i></b>  <i>Ice-cream cocktails: with strawberry, chocolate or fruit juices</i>  <i>Коктейль из мороженого: клубничный, шоколадный или с фруктовым соком</i></p>	<b>3,40</b>
<p><i>Esiet piesardzīgi, ja Jums ir alerģija pret kādu no pārtikas produktiem, lūdzu informējiet par to viesmīli pirms pasūtījuma veikšanas</i></p>	

*Be aware, if you have any allergies or intolerances inform your waiter before placing your order*

- 1. Laktoze/Lactose*
- 2. Olas/Eggs*
- 3. Rieksti/Nuts*
- 4. Zivis un zivju produkti/Fish and fish products*
- 5. Vēžveidīgie/ Crustacea*
- 6. Selerijas/Celery*
- 7. Sulfiti/Sulfites*
- 8. Sinapes/Mustard*
- 9. Lipīna un to produkti/Lipin and its products*
- 10. Graudaugu lipekļis/Gluten*
- 11. Gliemji un to produkti/Clams and its products*
- 12. Sojas pupas un to produkti/Soy beans and its products*
- 13. Sezams/Sesame and its products*