

Bāra ēdienkarte / Bar menu / Меню бара

Uzķodas / Appetizers / Закуски

	<i>EUR</i>
<i>Lielā Piano uzķodu plate 1,3,4,10</i> <i>Piano snack plate</i> <i>Большая плата закусок Piano</i>	<i>16,90</i>
<i>Mazā Piano uzķodu plate 1,3,4,10</i> <i>Small Piano snack plate</i> <i>Маленькая плата закусок Piano</i>	<i>11,90</i>
<i>Liellopa tartars ar paipalas olu, šalotes sīpoliem, kaperiem un celmenēm</i> <i>2,10</i> <i>Beef tartare with quail egg, shallots, capers and honey mushrooms</i> <i>Шартар из говядины с перепелиным яйцом, луком шалот, каперсами и</i> <i>опятами</i> <i>Ieteicamie vīni: Famiglia Pasqua R. & J Passimento IGT / Italy; Mascota Vineyards Opi</i> <i>Chardonnay / Argentina</i>	<i>11,90</i>
<i>Bruschetta ar bifšpiena mocarellu, grilētu papriku, ceptiem</i> <i>ķīrštomātiem un balzamiķo krēma mērci 1,10</i> <i>Bruschetta with buffalo mozzarella, grilled peppers, fried cherry tomatoes</i> <i>and balsamic cream sauce</i> <i>Брускетта с буйфало моцареллой, жареной на гриле паприкой,</i> <i>жареными помидорами черри и балзамическим сливочным соусом</i> <i>Ieteicamie vīni: Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc / Chile; Anna De Codorniu Blanc</i> <i>de Blancs Brut Reserva / Spain; Tenuta Ca' Bolani Prosecco DOC / Italy</i>	<i>7,90</i>

Salāti / Salads / Салат

EUR

Cēzara salāti ar tīģergarnelēm 1,4,5,10

8,90

vistas fileju / cūkgaļas krūtiņu 1,4,10

6,90

Caesar salad with tiger prawns / chicken fillet / pork belly

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками

филе курицы / свиной грудкой

Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain; Chablis Vieilles Vignes / France; Louis Jadot Pouilly – Fuissé / France

Dārzeņu salāti ar bifšpiena mocarellu, šalotes sīpoliem, ķalamata olīvām un grauzdētiem valriekštiem 1,3

6,90

Vegetable salad with buffalo mozzarella, shallots, kalamata olives and roasted walnuts

Овощной салат с буйфало моцареллой, луком шалот, оливками қаламата и жареными грецкими орехами

Ieteicamie vīni: Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc / Chile ;

Anna De Codorniu Blanc de Blancs Brut Reserva / Spain; Tenuta Ca`Bofani Prosecco DOC / Italy

Bietēs izturēts mазsālīts lasis ar Lapzemes sieru, pāršu kuskusu, paipalas olu un citronu krēmu 1,2,4,10

9,90

Lightly salted salmon seasoned in beetroot with Lapland cheese, pearl couscous, quail egg and lemon cream

Выдержанный в свёкле малосольный лосось с лапландским сыром, жемчужным кускусом, перепелиным яйцом и лимонным кремом

Ieteicamie vīni: McNaught & Walker Sauvignon Blanc / New Zealand; Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Campillo Blanco Rioja / Spain

Zupas / Soups / Супы

EUR

Biešu krēmzupa ar kazas sieru un siera čipsiem 1

6,90

Beetroot cream soup with goat's cheese and cheese crisps

Грибной крем-суп с тартаром из лосося и тостами из чиабатты

Ieteicamie vīni: One Tree Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand

Bagātīgā zivju zupa ar seleriju un safrānu 4,5,6,11

10,90

Abundant fish soup with celery and saffron

Насыщенный рыбный суп, с сельдереем и шафраном

Ieteicamie vīni: McNaught & Walker Sauvignon Blanc / New Zealand; Mascota

Vineyards Opi Chardonnay / Argentina

Siltie ēdieni / Hot dishes / Горячие блюда

„Liepājas menca” / „Liepaja`s cod” / «Лиенайская треска» 1,4

7,90

Zvejnieku sagādātais dienas loms ar grilētiem dārzeņiem un citrona sviesta mērci 1,4

13,90

Every day another Liepaja fishermen provided fish with grilled vegetables and lemon butter sauce

Свежий улов, с жареными овощами на гриле под лимонно - сливочным соусом

Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain; Mascota Vineyards Opi Chardonnay/

Argentina; Campillo Blanco Rioja / Spain

Septa zandarta fileja ar batātes biezeni, sojas pupiņām, laimu lapu - krējuma mērci 1,4,12

16,90

Fried pike perch fillet with sweet potato puree, soybeans and lime leaf cream sauce

Жареное филе судака с пюре из батата, соевыми бобами и сливочным соусом из листьев лайма

Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Campillo Blanco Rioja/

Spain; San Millan Verdejo / Spain

EUR

Krāsni pagatavots jēra stilbs, ceptas austersēnes, ķirštomāti, batātes biezenis 1,7

23,90

Oven baked lamb leg, fried oyster mushrooms, cherry tomatoes and sweet potato puree

Запечённая в печи баранья ножка, жареные вешенки, помидоры черри и пюре из батата

Ieteicamie vīni: Beefsteak Club Malbec / Argentina; San Millan Tempranillo / Spain

Sēpijas spageti ar vistas fileju, ķirštomātiem, burkānu strēmelēm, spinātiem un kausēto sieru 1,10

9,90

Seppia spaghetti with chicken fillet, cherry tomatoes, carrot strips, spinach and melted cheese

Спагетти из каракатицы с куриным филе, помидорами черри, морковными полосками, шпинатом и плавленым сыром

Ieteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy; Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy

Grilēta cūkgaļas fileja ar ceptiem kartupelišiem, sarkanvīnā karsētām melnplūmēm un ceptām bietēm 1,7

10,90

Grilled pork fillet with fried potatoes, black plums seared in red wine and fried beetroot

Приготовленное на гриле филе свинины с жареным картофелем, тушёными в красном вине чёрными сливами и жареной свёклой

Ieteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy; Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy; Famiglia Pasqua Valpolicella DOC / Italy

Biešu un sēņu tartars ar smiltsērķšķu krēmu un zaļumu emulsijas mērci 1

8,90

Beetroot and mushroom tartare with sea buckthorn cream and herb emulsion sauce

Свекольный и грибной тартар с кремом из ягод облепихи и эмульсией из зелени

Ieteicamie vīni: Villa Maria Private Bin Riesling / New Zealand; Famiglia Pasqua R.L.J Passimento IGT / Italy; Tenuta Ca' Bolani Prosecco DOC / Italy

EUR

Deserti / Desserts / Десерты

Sālītās ķarameles tarte ar šokolādi un pašu gatavotu vaniļas saldējumu
1,2,3,10

4,90

Salted caramel tart with chocolate and homemade vanilla ice cream

Тарт с солёной карамелью, шоколадом и ванильным мороженым домашнего приготовления

Ieteicamie vīni: Capitor Red Cuvée / France

Šokolādes fondants ar pašu gatavotu saldējumu 1,2,10

4,90

Chocolate fondant with homemade ice-cream

Шоколадный фондан с мороженым собственного приготовления

Ieteicamie vīni: Romate Cream Sherry; Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella DOCG / Italy

Кремс Brulē 1,2

4,90

Crème Brulée

Крем брюле

Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Dulce Anna