

Uzķodas / Appetizers / Закуски

	<i>EUR</i>
<p><i>Lielā Piano plate / 1,3,4,10 /</i> <i>Piano snack plate</i> <i>Большая плата закусок Piano</i></p>	<i>16,90</i>
<p><i>Mazā Piano uzķodu plate / 1,3,4,10 /</i> <i>Small Piano snack plate</i> <i>Маленькая плата закусок Piano</i></p>	<i>11,90</i>
<p><i>Ar trifefu eļļu aromatizēts jaunlopa ķarpāčo, svaiga rukola, cietais siers, paipalu ola, ciedru rieksti / 1,2,3 /</i> <i>Truffle oil flavored veal carpaccio, arugula, hard cheese, quail egg, pine nuts</i> <i>Карпаччо из молодой говядины, ароматизированное трюфельным маслом, свежая руккола, твердый сыр, перепелиное яйцо, кедровые орехи</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: QVID Primitivo Salento / Italy;</i> <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina</i></p>	<i>10,90</i>
<p><i>Brusketas ar bifelšpiena mocarellu, grilētu papriku, septiem ķīrštomātiem un balzamiķo ķrēma mērci / 1,10 /</i> <i>Bruschettas with buffalo mozzarella, grilled peppers, fried cherry tomatoes and balsamic cream sauce</i> <i>Брускетта с буффало моцареллой, жареной на гриле паприкой, жареными помидорами черри и бальзамическим сливочным соусом</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>	<i>7,90</i>

Salāti / Salads / Салат

	<i>EUR</i>
<i>Cēzara salāti ar tīģergarnelēm / 1,4,5,8,10 /</i>	8,90
<i>vistas fileju / 1,4,5,10 /</i>	7,90
<i>cūkgaļas krūtiņu / 1,4,5,10 /</i>	6,90
<i>Caesar salad with tiger prawns / chicken fillet / pork belly</i>	
<i>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками</i>	
<i>филе курицы / свиной грудкой</i>	
<i>Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain; Chablis Vieilles Vignes / France;</i>	
<i>Louis Jadot Pouilly – Fuissé / France</i>	
<i>Salāti ar burrata sieru un aveņu vinegretu / 1,3 /</i>	8,90
<i>Salad with burrata cheese and raspberry vinaigrette</i>	
<i>Салат с сыром буррата и малиновым соусом</i>	
<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>	
<i>Salāti ar grilētu tunci, mango, ķirštomātiem un</i>	11,90
<i>ķīvi – kļavu sīrupa mērci / 4 /</i>	
<i>Salad with grilled tuna, mango, cherry tomatoes and kiwi – maple</i>	
<i>syrup dressing</i>	
<i>Салат с обжаренным на гриле тунцом и манго, помидорами</i>	
<i>черри и соусом из кленового сиропа и киви</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i>	
<i>San Millan Rose / Spain</i>	

Zupas / Soups / Супы

	EUR
<p><i>Kūpinātu tomātu krēmzupa ar koriandru / 1 /</i> <i>Smoked tomato cream soup with coriander</i> <i>Крем-суп из копченых томатов с кориандром</i> <i>Ieteicamie vīni: Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy</i></p>	<p>6,90</p>
<p><i>Piķantā jēra gaļas zupa ar kartupeļu biezeni un ķirštomātu / 1,6 /</i> <i>Spicy lamb soup with mashed potatoes and cherry tomato</i> <i>Пицантный 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>8,90</p>
<p><i>Zivju buljona zupa ar tīģergarnelī, lasi, mīdijām,</i> <i>kartupeļu konfit un safrānu / 4,5,11 /</i> <i>Fish broth soup with tiger prawn, salmon, mussels, potato confit and saffron</i> <i>Рыбный суп-бульон с тигровой креветкой, лососем, мидиями, конфи из картофеля и шафраном</i> <i>Ieteicamie vīni: Wild Rock Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand;</i> <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina</i></p>	<p>10,90</p>

Siltie ēdieni / Hot dishes / Горячие блюда

	<i>EUR</i>
<p><i>„Lierājas menca” / „Lieraja’s Cod” / «Лиенайская треска» / 1,4 /</i></p>	<i>7,90</i>
<p><i>Zvejnieku sagādātais dienas loms ar grilētiem dārzeņiem un citrona sviesta mērci / 1,4 /</i> <i>Every day another Lieraja fishermen provided fish with grilled vegetables and lemon butter sauce</i> <i>Свежий улов, с жареными овощами на гриле под лимонно - сливочным соусом</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain;</i> <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Campillo Blanco Rioja / Spain</i></p>	<i>13,90</i>
<p><i>Cepta laša fileja ar ziedkāpostu – mango biezeni un sparģešiem / 1,4 /</i> <i>Fried salmon fillet with cauliflower – mango puree and asparagus</i> <i>Запеченный лосось с пюре из цветной капусты и манго, спаржей</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i> <i>Campillo Blanco Rioja / Spain; San Millan Verdejo / Spain</i></p>	<i>17,90</i>
<p><i>Sērijas spageti ar vistas fileju, ķirštomātiem, burkānu strēmelēm, spinātiem un kausēto sieru / 1,10 /</i> <i>Seppia spaghetti with chicken fillet, cherry tomatoes, carrot strips, spinach and melted cheese</i> <i>Спагетти из каракастицы с куриным филе, помидорами черри, морковными полосками, шпинатом, плавленым сыром</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy;</i> <i>Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy</i></p>	<i>9,90</i>
<p><i>Lēni pagatavota cūkgaļas fileja ar olīveļļā ceptiem bellaverde brokošiem un krāsni ceptu ābolu biezeni / 1 /</i> <i>Slow-cooked pork fillet with olive oil fried bellaverde broccoli and roasted apple puree</i> <i>Медленно приготовленное филе свинины с обжаренными в оливковом масле беллаверде брокколи, и запечённым в печи яблочным пюре</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy;</i> <i>Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy</i></p>	<i>10,90</i>

EUR

*Baklažāni ar tomātiem, mocarellu un parmezāna sieru / 1 /
Eggplants with tomatoes, mozzarella and parmesan cheese
Бақлажаны с помидорами, моцареллой и сыром пармезан*

8,90

*Ieteicamie vīni: Villa Maria Private Bin Riesling / New Zealand;
Famiglia Pasqua R & J Passimento IGT / Italy;
Tenuta Ca`Volani Prosecco DOC / Italy*

Deserti / Desserts / Десерты

*Deserts „Piano” / 1,2 /
Dessert „Piano”
Десерт „Piano”*

4,90

Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Brut Rose / Spain

*Saldējuma kūka ar bezē, valriekštiem un marcipānu / 1,2,3 /
Ice cream cake with meringue, walnuts and marzipan
Шорт с мороженым, бее, грецким орехом и марципаном*

4,90

Ieteicamie vīni: Dr.Loosen Riesling / Germany

*Krēms Brulē / 1,2 /
Crème Brulée
Крем брюле*

4,90

Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Dulce Anna / Spain

Bērnu ēdienkarte / Children menu / Детское меню

	<i>EUR</i>
<p><i>Pasta ar Boloņas mērci un rīvētu Holandes sieru / 1,2,6,10 /</i> <i>Pasta with Bologna sauce and grated Holland cheese</i> <i>Паста под Болонским соусом и с тертым Голландским сыром</i></p>	<i>5,90</i>
<p><i>Frī kartupeļi ar grilētu vistas fileju un tomātu mērci / 2,10 /</i> <i>French fries with grilled chicken and tomato sauce</i> <i>Картофель фри с филе курицы и томатным соусом</i></p>	<i>5,90</i>
<p><i>Panēti, cepti butes gabaliņi ar kartupeļu biezeni un zaļumu mērci / 1,4,10 /</i> <i>Breaded, fried pieces of plaice with mashed potatoes and herb sauce</i> <i>Обжаренные в панировке кусочки камбалы с картофельным пюре</i></p>	<i>4,90</i>
<p><i>Kartupeļu smaidiņi ar siera mērci un ķirštomātiņiem / 1,10 /</i> <i>Potato smiles with cheese sauce and cherry tomatoes</i> <i>Картофельные улыбки с сырным соусом и помидорами «Черри»</i></p>	<i>3,90</i>
<p><i>Kraukšķīgā garoziņā cepts saldējums ar zemeņu mērci / 1,2 /</i> <i>In crunchy crust fried ice cream with strawberry sauce</i> <i>Обжаренное мороженое в хрустящей корочке с клубничным соусом</i></p>	<i>4,40</i>
<p><i>Plānās pankūkas ar plombīra saldējumu un ievārījumu / 1,2,10 /</i> <i>Pancakes with ice cream and jam</i> <i>Блины с мороженым пломбир и вареньем</i></p>	<i>3,90</i>
<p><i>Saldējuma kokteiļi: ar zemenēm, ar šokolādi vai ar augļu sulām / 1 /</i> <i>Ice-cream cocktails: with strawberry, chocolate or fruit juices</i> <i>Коктейль из мороженого: клубничный, шоколадный или с фруктовым соком</i></p>	<i>3,40</i>

Esiet piesardzīgi, ja Jums ir alerģija pret kādu no pārtikas produktiem, lūdzu informējiet par to viesmīli pirms pasūtījuma veikšanas