

Uzkodas / Appetizers / Закуски

EUR

Ar trifeļu eļļu aromatizēts jaunlopa karpāčo, svaiga rukola, cietais siers, paipalu ola, ciedru rieksti / 1,2,3 /

10,90

Truffle oil flavored veal carpaccio, arugula, hard cheese, quail egg, pine nuts

Карпаччо из молодой говядины, ароматизированное трюфельным маслом, свежая руккола, твердый сыр, перепелиное яйцо, кедровые орехи

Ieteicamie vīni: QVID Primitivo Salento / Italy;

Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina

Tunča tartars ar wasabi krēmu, kaperi, sinepes, paipalu ola / 1,2,4,8,10 /

11,90

Tuna tartare with wasabi cream, capers, mustard, quail egg

Тартар из тунца с wasabi кремом, каперсами, горчицей и перепелиным яйцом

Ieteicamie vīni: Lagar de Cervera Albarino / Spain;

San Millan Rose / Spain

Grilētas tīģergarneles un mango / 5 /

9,90

Grilled tiger prawns and mango

Тигровые креветки приготовленные на гриле с манго

Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;

Lagar de Cervera Albarino / Spain ;

Simonnet Febvre Chablis / France

<p><i>Lēni pagatavota pīles krūtiņa ar vītinātiem tomātiem, sinepju krēmu, paipalu olu / 1,2,8 /</i></p> <p><i>Slow-cooked duck breast with dried tomatoes, mustard cream, quail egg</i></p> <p><i>Медленно приготовленная утиная грудка с вялеными помидорами, горчичным кремом и перелиным яйцом</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: L'Odalet Pinot Noir / France;</i> <i>Saint Hillare Blanquette de Limoux AOC Brut / France</i></p>	<p>EUR 8,90</p>
<p><i>Brusketas ar bifšpiena mocarellu, grilētu papriku, ceptiem ķirštomātiem un balzamiko krēma mērci / 1,10 /</i></p> <p><i>Bruschettas with buffalo mozzarella, grilled peppers, fried cherry tomatoes and balsamic cream sauce</i></p> <p><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>	<p>7,90</p>

Salāti / Salads / Салат

	EUR
<i>Cēzara salāti ar tīģerģarnelēm / 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 ceptu lasi, grilētu halloumi sieru, cigoriņiem,</i>	11,90
<i>marinētiem sīpoliem / 1,4 /</i>	
<i>Salad with fried salmon, grilled halloumi cheese, chicory and</i>	
<i>marinated onions</i>	
<i>Салат с жареным лососем, обжаренный на гриле сыр халуми,</i>	
<i>цикорием и маринованным луком</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i>	
<i>Gavi di Gavi Serre di Valegge / 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>Kūpinātu tomātu krēmzupa ar koriandru / 1 / <i>Smoked tomato cream soup with coriander</i> Крем-суп из копченых томатов с кориандром</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy</i></p>	6,90
<p>Pastinaka un bumbieru krēmzupa ar jūras ķemmīti un sezama eļļu / 1,11 / <i>Parsnip and pear cream soup with seared scallop and sesame oil</i> Крем-суп с грушами и пастернаком, морским гребешком и кунжутным маслом</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Wild Rock Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand</i></p>	8,90
<p>Pikantā jēra gaļas zupa ar kartupeļu biezeni un ķirštomātu / 1,6 / <i>Spicy lamb soup with mashed potatoes and cherry tomato</i> Пикантный суп из ягнёнка, с картофельным пюре и помидором черри</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy; Famiglia Pasqua Chianti Classico DOCG / Italy</i></p>	8,90
<p>Zivju buljona zupa ar tīģergarnelī, lasi, mīdijām, kartupeļu konfit un safrānu / 4,5,11 / <i>Fish broth soup with tiger prawn, salmon, mussels, potato confit and saffron</i> Рыбный суп-бульон с тигровой креветкой, лососем, мидиями, конфи из картофеля и шафраном</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Wild Rock Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand; Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina</i></p>	10,90

Siltie zivju ēdieni / Hot Fish dishes / Горячие рыбные блюда

	EUR
<p><i>Zvejnieku sagādātais dienas loms ar grilētiem dārzeņiem un citrona sviesta mērci / 1,4 /</i></p> <p><i>Every day another Liepāja 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><i>Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain;</i> <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Campillo Blanco Rioja / Spain</i></p>	13,90
<p><i>Cepta laša fileja ar ziedkāpostu – mango biezeni un sparģeļiem / 1,4 /</i></p> <p><i>Fried salmon fillet with cauliflower – mango puree and asparagus</i></p> <p><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>	17,90

	EUR
<p><i>Sviestā maigi cepta stores fileja, zaļo zirnīšu biezenis, jūras zāles un saldā krējuma mērce ar vēžu astītēm / 1,4,5 /</i></p> <p><i>Gently butter fried sturgeon fillet, snow pea puree, seaweed and cream sauce with crayfish tails</i></p> <p><i>Мягко обжаренное филе осётра, пюре из зелёного горошка, соус из морских водорослей и сливок с хвостами раков</i></p> <p><i>Iteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Campillo Blanco Rioja / Spain</i></p>	<p>18,90</p>
<p><i>Cepta makreles fileja, biešu biezenis, fenheļa salāti, krējuma - citrona mērce / 1,3,4,10 /</i></p> <p><i>Fried mackerel fillet with beetroot puree, fennel salad and creamy lemon sauce</i></p> <p><i>Запеченное филе скумбрии, пюре из свеклы, салат из фенхеля и сливочно – лимонный соус</i></p> <p><i>Iteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Lagar de Cervera Albarino / Spain; Gavi di Gavi Serre di Valegge / Italy</i></p>	<p>16,90</p>
<p><i>Grilēta dorada ar kaperu sviestu un krāsni ceptiem dārzeņiem / 1,7,10,11 /</i></p> <p><i>Grilled dourade with caper butter and oven roasted vegetables</i></p> <p><i>Дорادا пригoтовленная на гриле в масле из кaперсов и запеченными овощами</i></p> <p><i>Iteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina</i></p>	<p>18,90</p>

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, jūrnieceku un zemnieku galdā. Kaltēta menca lietota kā uzķoda, 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

“Liepāja’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 Kurshis – 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, Принидад и Тобаго в Карибском море”.

Siltie gašas ēdieni / Hot Meat Dishes / Горячие мясные блюда

	EUR
<p><i>Grilēta jaunlopa karbonāde ar ķauli, timiāna sviestā ceptiem kartupeļiem, celmenēm un buljona mērci / 1,7 /</i> <i>Grilled veal chop with thyme butter fried potatoes, honey mushrooms and broth sauce</i> <i>Говяжий карбонад с костью на гриле с обжаренным в тимьяновом масле картофелем, опятами и бульонным соусом</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni:</i> <i>QVIO Primitivo Salento / Italy;</i> <i>Parducci Mendocino Zinfandel / USA</i></p>	24,90
<p><i>Pīles krūtiņa austrumu gaumē / 1,6,13 /</i> <i>Duck breast Eastern style</i> <i>Утиная грудка приготовленная в восточном стиле</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni:</i> <i>Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy;</i> <i>Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy</i></p>	18,90
<p><i>Lēni pagatavots kukurūzas cālis, kāle kāpostu salāti, spināti, smiltsērķšķu mērce / 1,3,7,10 /</i> <i>Slowly cooked corn chicken, kale salad, spinach, sea buckthorn sauce</i> <i>Медленно приготовленный кукурузный цыпленок, салат из листьев капусты, шпинат, соус из ягод облепихи</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni:</i> <i>Wild Rock Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand;</i> <i>San Millan Rose / Spain; L'Odalot Pinot Noir / France</i></p>	19,90

EUR

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 қарақатицы с қуриным филе, помидорами черри, морковными полосками, шпинатом и плавленным сыром

Iteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy;

Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy

Cepta vistas fileja ar terijaki mērces glazūru, zaļajiem zirnīšiem, baravikām un balzamiķo / 1 /

9,90

Fried chicken fillet with teriyaki sauce glaze, green peas, boletus and balsamic vinegar

Жареное куриное филе в глазури соуса тэрияки, зелёный горошек, баравику и бальзамический уксус

Iteicamie vīni: Villa Maria Private Bin Riesling / New Zealand

Liellopa filejas steiķs ar sinepju graudu sviestu, batātes biezeni, portobello sēni un ķiploku sviestā ceptu tīģergarneli / 1,5,7 /

26,90

Beef fillet steak with grain mustard butter, sweet potato puree, portobello mushroom and tiger prawn fried in garlic butter

Говяжий стейк с горчичным соусом, пюре из батата, грибом портобелло и тигровой креветкой обжаренной в чесночном масле

Iteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Malbec / Argentina;

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

Lēni pagatavota cūkgaļas fileja ar olīveļļā ceptiem bellaverde brokošiem un krāsni ceptu ābolu biezeni / 1 /

10,90

Slow-cooked pork fillet with olive oil fried bellaverde broccoli and roasted apple puree

Медленно приготовленное филе свинины с обжаренными в оливковом масле беллаверде брокколи, и запечённым в печи яблочным пюре

Iteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy;

Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy;

Famiglia Pasqua Valpolicella DOC / Italy

Veģetārie ēdieni / Vegetarian dishes / Вегетарианские блюда

	<i>EUR</i>
<p><i>Kvinoja ar svaigiem citrusaugļiem un rukolu</i> <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>	<p>7,90</p>
<p><i>Baklažāni ar tomātiem, mocarellu un parmezāna sieru / 1 /</i> <i>Eggplants with tomatoes, mozzarella and parmesan cheese</i> <i>Баклажаны с помидорами, моцареллой и сыром пармезан</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Villa Maria Private Bin Riesling / New Zealand;</i> <i>Famiglia Pasqua R. & J. Passimento IGT / Italy;</i> <i>Tenuta Ca' Bolani Prosecco DOC / Italy</i></p>	<p>8,90</p>
<p><i>Pērļu kuskuss ar ceptiem sparģeļiem, mocarella sieru un bazilika pesto / 1,10 /</i> <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>	<p>7,90</p>
<p><i>Kartupeļu rosti ar saulē kaltētu tomātu krēmu / 1,2 /</i> <i>Potato rosti with sun-dried tomato cream</i> <i>Картофельные росты с кремом из вяленых на солнце помидоров</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina ;</i> <i>San Millan Verdejo / Spain</i></p>	<p>6,90</p>

Deserti / Desserts / Десерты

	EUR
<i>Deserts „Piano” / 1,2 /</i> <i>Dessert „Piano”</i> <i>Десерт „Piano”</i>	4,90
<i>Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Brut Rose / Spain</i>	
<i>Saldējuma kūka ar bezē, valriekštiem un marcipānu / 1,2,3 /</i> <i>Ice cream cake with meringue, walnuts and marzipan</i> <i>Шорт с мороженым, безе, грецким орехом и марципаном</i>	4,90
<i>Ieteicamie vīni: Dr.Loosen Riesling / Germany</i>	
<i>Šokolādes fondants ar pašu gatavotu saldējumu / 1,2,10 /</i> <i>Chocolate fondant with homemade ice-cream</i> <i>Шоколадный фондан с мороженым собственного приготовления</i>	4,90
<i>Ieteicamie vīni: Romate Cream Sherry;</i> <i>Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella DOCG / Italy</i>	
<i>Krēms Brulē / 1,2 /</i> <i>Crème Brulée</i> <i>Крем брюле</i>	4,90
<i>Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Dulce Anna / Spain</i>	
<i>Pašu gatavots sorbets</i> <i>Homemade sorbet</i> <i>Сорбет собственного приготовления</i>	1,80
<i>Ieteicamie vīni: Fresita</i>	

Bērnu ēdienkarte / Children menu / Детское меню

	EUR
<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>	5,90
<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>	5,90
<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>	4,90
<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>	3,90
<i>Burbuļu vafele ar saldējumu, svaigām ogām un piedevām</i> <i>pēc Jūsu izvēles / 1,2,10 /</i> <i>Bubble waffle with ice cream, fresh berries</i> <i>Bubble вафли с мороженым и свежими ягодами</i>	4,90
<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>	4,40
<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>	3,90
<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>	3,40

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

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. *Gļiemji un to produkti/Clams and its products*
12. *Sojas pupas un to produkti/Soy beans and its products*
13. *Sezams/Sesame and its products*