

Uzķodas / Appetizers / Закуски

EUR

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

11,90

Beef tartare 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;

Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina

Ceptas jūras ķemmītes ar medotiem šalotes sīpoliem, burķānu biezeni un riekstu - rupjmaizes drūmstalām 1,3,10,11

10,90

Fried scallops with honey fried shallots, carrot puree and nut – rye bread crumbs

Жареные морские гребешки с обжаренным в меду луком шалот, морковным пюре и крошкой из орехов и ржаного хлеба

Ieteicamie vīni: Anselmann Riesling Classic / Germany;

Louis Latour Chardonnay / Bourgogne

Viegli marinētas Baltijas ķilavas ar kažas sieru Buche, balzamiķo, bietēm, ķirštomātiem un rukolu 1,4

8,90

Lightly pickled Baltic sprats with goat's cheese Buche, balsamic vinegar, beetroot, cherry tomatoes and arugula

Слегка маринованная балтийская килька с козьим сыром Буше, бальзамическим уксусом, свёклой, помидорами черри и рукколой

Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;

Anselmann Riesling Classic / Germany;

McNaught & Walker Sauvignon Blanc / New Zealand

EUR

***Foie gras ar ābolu-portvīna biezeni, zīdķoka ogām
un šokolādes zemi 7,10*** **15,90**

Foie gras with apple, port wine puree, mulberries and chocolate crumbs
Фуа гра с яблочным-портвейным пюре, ягоды тута и шоколадный
песок

Ieteicamie vīni: Campillo Blanco Rioja / Spain;
Saint Hillare Blanquette de Limoux AOC Brut / France

***Bruschetta ar bifeļpiena mocarellu, grilētu papriku, ceptiem
ķirštomātiem un balzamiko krēma mērci 1,10*** **7,90**

*Bruschetta with buffalo mozzarella, grilled peppers, fried cherry
tomatoes and balsamic cream sauce*

*Брускетта с буффало моцареллой, жареной на гриле паприкой,
жареными помидорами черри и бальзамическим сливочным соусом*

Ieteicamie vīni: Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc / Chile;
Anna De Codorniu Blanc de Blancs Brut Reserva / Spain;
Tenuta Ca`Bolani Prosecco DOC / Italy

Salāti / Salads / Салат

	<i>EUR</i>
<p><i>Cēzara salāti ar tīģergarnelēm 1,4,5,10</i> <i>vistas fileju / cūkgaļas krūtiņu 1,4,10</i> <i>Caesar salad with tiger prawns / chicken fillet / pork belly</i> <i>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками</i> <i>филе курицы / свиной грудкой</i></p>	<p>8,90 6,90</p>
<p><i>Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain; Chablis Vieilles Vignes / France;</i> <i>Louis Jadot Pouilly – Fuissé / France</i></p>	
<p><i>Dārzeņu salāti ar bifšpiena mocarellu, šalotes sīpoliem, ķalamata olīvām un grauzdētiem valriekštiem 1,3</i> <i>Vegetable salad with buffalo mozzarella, shallots, kalamata olives and roasted walnuts</i> <i>Овощной салат с буйфало моцареллой, луком шалот, оливками каламата и жареными грецкими орехами</i></p>	6,90
<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><i>Siltie liellopa mēles salāti ar romanesko, ķiplokiem, šalotes sīpoliem, romiešu lapām, lāčpurniem un pipargurķīšu mērci 1,12</i> <i>Warm beef tongue salad with romanesco, garlic, shallots, romaine lettuce leaves, morel mushrooms and cornichon sauce</i> <i>Тёплый салат из говяжьего языка, романеско, чеснока, луком шалот, листьями римского салата, грибами сморчками и соусом из корнишонов</i></p>	10,90
<p><i>Ieteicamie vīni: Capitor Red Cuvée / France; Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i> <i>Famiglia Pasqua R. & J Passimento IGT / Italy</i></p>	
<p><i>Bietēs izturēts mazzālīts lasis ar Lapzemes sieru, pārļu kuskusu, paipalas olu un citronu krēmu 1,2,4,10</i> <i>Lightly salted salmon seasoned in beetroot with Lapland cheese, pearl couscous, quail egg and lemon cream</i> <i>Выдержанный в свёкле малосольный лосось с лапландским сыром, жемчужным кускусом, перепелиным яйцом и лимонным кремом</i></p>	9,90
<p><i>Ieteicamie vīni: McNaught & Walker Sauvignon Blanc / New Zealand;</i> <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Campillo Blanco Rioja / Spain</i></p>	

Zupas / Soups / Супы

	<i>EUR</i>
<p><i>Biešu krēmzupa ar kažas sieru un siera čipsiem 1</i> <i>Beetroot cream soup with goat's cheese and cheese crisps</i> <i>Грибной крем-суп с тартаром из лосося и тостами из чиабатты</i> <i>Ieteicamie vīni: One Tree Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand</i></p>	6,90
<p><i>Sēņu krēmzupa ar laša tartaru un ciabatas tostū 1,4,10</i> <i>Mushroom cream soup with salmon tartare and ciabatta toast</i> <i>Грибной крем-суп с тартаром из лосося и тостами из чиабатты</i> <i>Ieteicamie vīni: One Tree Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand</i></p>	8,90
<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>	7,90
<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 & Walker Sauvignon Blanc / New Zealand;</i> <i>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; Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Campillo Blanco Rioja / Spain</i></p>	13,90
<p><i>Cepta zandarta fileja ar batātes biezeni, sojas pupiņām, laimu lapu - krējuma mērci 1,4,12</i></p> <p><i>Fried pike perch fillet with sweet potato puree, soybeans and lime leaf cream sauce</i></p> <p><i>Жареное филе судака с пюре из батата, соевыми бобами и сливочным соусом из листьев лайма</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Campillo Blanco Rioja / Spain; San Millan Verdejo / Spain</i></p>	16,90

	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>Ieteicamie vīni:</i> Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Campillo Blanco Rioja / Spain</p>	<p>17,90</p>
<p><i>Sama fileja ar dārzeņu spageti, ciedru riekštiem, sīpoliem un spinātu mērci 1,3,4,10</i></p> <p><i>Catfish fillet with vegetable spaghetti, pine nuts, onions and spinach sauce</i></p> <p><i>Филе сома с овощным спагетти, кедровыми орешками и соусом из шпината</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni:</i> One Tree Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand; Kendermanns Gewurztraminer / Germany</p>	<p>17,90</p>
<p><i>Melnās gliemenes baltvīna mērcē ar koriandru un ciabatas tostū 1,7,10,11</i></p> <p><i>Black mussels in white wine sauce with coriander and ciabatta toast</i></p> <p><i>Чёрные моллюски приготовленные в белом вине с кориандром и тостом из чабатты</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni:</i> Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina</p>	<p>13,90</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 galda. 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>Krāsni pagatavots jēra stilbs, ceptas austersēnes, ķirštomāti, batātes biezenis 1,7</i></p> <p><i>Oven baked lamb leg, fried oyster mushrooms, cherry tomatoes and sweet potato puree</i></p> <p><i>Запечённая в печи баранья ножка, жареные вешенки, помидоры черри и пюре из батата</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Beefsteak Club Malbec / Argentina;</i> <i>San Millan Tempranillo / Spain</i></p>	<p>23,90</p>
<p><i>Grilēta pīles krūtiņa ar burkānu – pastinaka biezeni, marinētu ķirbi un sviestā ceptām baraviķām 1</i></p> <p><i>Grilled duck breast with carrot - parsnip puree, pickled pumpkin and butter fried boletus</i></p> <p><i>Приготовленная на гриле утиная грудка с пюре из моркови и пастернака, маринованной тыквой и обжаренными в масле баравиками</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy;</i> <i>Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy</i></p>	<p>18,90</p>
<p><i>Lēni pagatavots kukurūzas cālis, kāle kāpostu salāti, spināti, smiltsērķšķu mērce 1,3,7,10</i></p> <p><i>Slowly cooked corn chicken, kale salad, spinach, sea buckthorn sauce</i></p> <p><i>Медленно приготовленный кукурузный цыпленок, салат из листьев капусты, шпинат, соус из ягод облепихи</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: San Millan Rose / Spain</i></p>	<p>19,90</p>

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 teriņķi mērces glazūru, zaļajiem zirnīšiem, baraviķām 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, баравиқи и бальзамический уқсус

Iteicamie vīni: Villa Maria Private Bin Riesling / New Zealand

Liellopa filejas steiķs ar zaļumu sviestu, portobello sēni, burkānu – sinepju biezeni, biešu ķrēmu un piparu mērci 1,7,8

25,90

Beef fillet steak with herb butter, portobello mushroom, carrot - mustard puree, beetroot cream and pepper sauce

Говяжий стейк с маслом с зеленью, рыбом портобелло, морковно - горчи́чным пюре, свекольным кремом и перечным соусом

Iteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Malbec / Argentina;

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

Grilēta cūkgaļas fileja ar ceptiem kartupeļiņiem, sarkanvīnā ķarsētām 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

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

	EUR
<i>Kvinoja ar svaigiem citrusaugļiem un rukolu</i>	7,90
<i>Quinoa with citrus fruits and rocket salad</i>	
<i>Киноа со свежими цитрусовыми и руколой</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc / Chile; One Tree Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand; San Millan Rose / Spain</i>	
<i>Biešu un sēņu tartars ar smiltsērķšķu krēmu un zaļumu emulsijas mērci 1</i>	8,90
<i>Beetroot and mushroom tartare with sea buckthorn cream and herb emulsion sauce</i>	
<i>Свекольный и грибной тартар с кремом из ягод облепихи и эмульсией из зелени</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Villa Maria Private Bin Riesling / New Zealand; Famiglia Pasqua R. & J. Passimento IGT / Italy; Tenuta Ca' Bolani Prosecco DOC / Italy</i>	
<i>Pērļu kuskuss ar ceptiem sparģeļiem, mocarella sieru un bazilīka pesto 1,10</i>	7,90
<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>	
<i>Ieteicamie vīni: One Tree Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand</i>	
<i>Pasta tagliatelle ar grilētiem dārzeņiem, kalamata olīvām, bazilīka – pētersīļu pesto 1,3,10</i>	7,90
<i>Pasta tagliatelle with grilled vegetables, kalamata olives, basil - parsley pesto</i>	
<i>Паста тальятелле с приготовленными на гриле овощами, оливками каламата, песто из базилика и петрушки</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina ; San Millan Verdejo / Spain</i>	

Deserti / Desserts / Десерты

	EUR
<p>Pistāciju, olīveļļas kūka ar meža ogu sorbetu 1,2,10 <i>Pistachio and olive oil cake with wild berry sorbet</i> Фисташковый торт с оливковым маслом и сорбетом из лесных ягод</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Brut Rose</i></p>	4,90
<p>Sālitās karameles tarte ar šokolādi un pašu gatavotu vaniņas saldējumu 1,2,3,10 <i>Salted caramel tart with chocolate and homemade vanilla ice cream</i> Тарт с солёной карамелью, шоколадом и ванильным мороженым домашнего приготовления</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Capitor Red Cuvée / France</i></p>	4,90
<p>Šokolādes fondants ar pašu gatavotu saldējumu 1,2,10 <i>Chocolate fondant with homemade ice-cream</i> Шоколадный фондан с мороженым собственного приготовления</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Romate Cream Sherry; Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella DOCG / Italy</i></p>	4,90
<p>Krēms Brulē 1,2 <i>Crème Brulee</i> Крем брюле</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Dulce Anna</i></p>	4,90
<p>Pašu gatavots sorbets <i>Homemade sorbet</i> Сорбет собственного приготовления</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Fresita</i></p>	1,80

Bērnu ēdienkarte / Children menu / Детское меню

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