

Uzkodas / Appetizers / Закуски

EUR

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

10,90

Veal carpaccio flavored with truffle oil, 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 vasabi krēmu, kapperi, sinepes, paipalu ola / 1,2,4,8,10 /

11,90

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

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

*Ieteicamie vīni: Lagar de Cervera Albarino / Spain;
San Millan Rose / Spain*

Tīģergarneles karija mērcē / 5 /

9,90

Tiger prawns in curry sauce

Тигровые креветки в соусе карри

*Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;
Lagar de Cervera Albarino / Spain ;
Simonnet Febvre Chablis / France*

<p><i>Baltijas jūras skumbrija ar marinētiem sīpoliem, avokādo, paipalu olu, foreles ikrēm / 2,4,10 /</i></p> <p><i>Baltic Sea mackerel with pickled onions, avocado, quail egg, trout caviar</i></p> <p><i>Скумбрия из Балтийского моря с маринованным луком, авокадо, перепелиным яйцом и икрой форели</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina ; Lagar de Cervera Albarino / Spain ; Gavi di Gavi Serre di Valegge / Italy</i></p>	<p>EUR 8,90</p>
<p><i>Brusketas ar olīvu – anšovu tapenādi, ceptiem ķirštomātiem, šalotes sīpoliem, rukolu / 4,10 /</i></p> <p><i>Bruschettas with olive – anchovy tapenade, fried cherry tomatoes, shallots, arugula</i></p> <p><i>Брускетта с тапенадом из оливок и анчоусов, с жареными помидорами черри, луком шалот и руккола</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Masi Levarie Soave Classico Anna De Codorniu Blanc de Blancs Brut Reserva / Spain; Tenuta Ca`Bolani Prosecco DOC / Italy</i></p>	<p>7,90</p>

Salāti / Salads / Салат

	<i>EUR</i>
<i>Cēzara salāti ar grilētu tunci/ 1,4,8,10 /</i>	9,90
<i>tīģergarnelēm / 1,4,5,8,10 /</i>	8,90
<i>vistas fileju / 1,4,8,10 /</i>	7,90
<i>Caesar salad with grilled tuna / tiger prawns / chicken fillet</i>	
<i>Салат «Цезарь» с обжаренным на гриле тунцом /</i>	
<i>тигровыми креветками / куриным филе</i>	
<i>Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain; Chablis Vieilles Vignes / France;</i>	
<i>Louis Jadot Pouilly – Fuissé / France</i>	
<i>Balzamiķo marinētas bietes ar ķiploķos noturētu kažas sieru,</i>	8,90
<i>ķolrābi un medus – citrusa mērci / 1 /</i>	
<i>Balsamic marinated beetroots with garlic goat cheese, kohlrabi</i>	
<i>and honey – citrus dressing</i>	
<i>Маринованная в соусе бальзамик свекла с выдержанным в</i>	
<i>чесноке козьим сыром, кольраби и медово – лимонным соусом</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc / Chile ;</i>	
<i>San Millan Verdejo / Spain; Tenuta Ca' Bolani Prosecco DOC / Italy</i>	
<i>Mazsālīta laša salāti, wasabi krēms, humuss,</i>	11,90
<i>marinēts fenheļis, paipalu ola / 1,4 /</i>	
<i>Slightly salted salmon, wasabi cream, hummus,</i>	
<i>marinated fennel, quail egg</i>	
<i>Салат с малосольным лососем, авокадо крем, хумус,</i>	
<i>маринованный фенхель, перепелиное яйцо</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i>	
<i>San Millan Verdejo / Spain</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

**Sīpolu zupa ar sarkanvīnu un krāsni ceptu čiabatas –
parmezāna siera tostū / 1,7,10 /**

6,90

*Onion soup with red wine and oven baked ciabatta – parmesan
cheese toast*

*Лукoвый суп с красным вином и запеченной чиабатта с
сыром пармезан*

Ieteicamie vīni: Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy

**Ķirbju - muskatriekstu krēmzupa ar jūras veltēm un
grauzdētām ķirbju sēklām / 1,4,11 /**

7,90

*Pumpkin – nutmeg cream soup with seafood and roasted
pumpkin seeds*

*Тыквенный крем-суп с мускатным орехом, морепродуктами
и жареными тыквенными семечками*

Ieteicamie vīni: Wild Rock Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand

Pikantā jēra gaļas zupa ar kartupeļu biezeni un ķirštomātu / 1,6 /

8,90

Spicy lamb soup with mashed potatoes and cherry tomato

*Пикантный суп из ягнёнка с картофельным пюре
и помидором черри*

Ieteicamie vīni: Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy;

Famiglia Pasqua Chianti Classico DOCG / Italy

**Zivju buljona zupa ar tīgērgarnelī, lasi, mīdijām,
kartupeļu konfit un safrānu / 4,5,11 /**

10,90

*Fish broth soup with tiger prawn, salmon, mussels, potato confit
and saffron*

*Рыбный суп-бульон с тигровой креветкой, лососем, мидиями,
конфи из картофеля и шафраном*

Ieteicamie vīni: Wild Rock Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand;

Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina

Siltie zivju ēdieni / Hot Fish dishes / Горячие рыбные блюда

EUR

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

Cepta laša fileja ar biešu risotto, mīdijām krējuma - vīna mērcē un salikorniju / 1,4,7,11 /

17,90

Fried salmon fillet with beetroot risotto, mussels in a cream – wine sauce and salicornia

Запеченный лосось со свекольным ризотто, сливочно-винный соус с мидиями и саликорнией

Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;

Marques de la Concordia Tempranillo / Spain; San Millan Verdejo / Spain

	EUR
<p><i>Sviestā maigi cepta stores fileja, zaļo zirniņu biezenis, jūras zāles un saldā krējuma mērce ar vēžu astītēm / 1,4,5 /</i> <i>Gently butter fried sturgeon fillet, snow pea puree, seaweed and cream sauce with crayfish tails</i> <i>Мягко обжаренное филе осётра, пюре из зелёного горошка, соус из морских водорослей и сливок с хвостами раков</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Marques de la Concordia Tempranillo / Spain</i></p>	18,90
<p><i>Cepta sama fileja, spinātu gnoči saldajā krējumā ar parmezāna sieru, tīģergarnele / 1,4,10,11 /</i> <i>Fried catfish fillet, spinach gnocchi in cream sauce with parmesan cheese, tiger prawn</i> <i>Запеченное филе сома, ньокки из шпината в сливочном соусе с сыром пармезан, тигровая креветка</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina ; Lagar de Cervera Albarino / Spain ; Gavi di Gavi Serre di Vallegge / Italy</i></p>	16,90
<p><i>Jūras veltes vīna – krējuma mērcē</i> <i>(mīdijas, jūras ķemmītes, tīģergarneles, sams) / 1,4,5,6,7,11 /</i> <i>Seafood in wine – cream sauce</i> <i>(mussels, scallops, tiger prawns, catfish)</i> <i>Морепродукты в винно - сливочном соусе (мидии, морские гребешки, тигровые креветки, сом)</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Chablis Vieilles Vignes / France</i></p>	21,90

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, jūrnieku 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 a 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, Принидад и Тобаго в Карибском море”.

Siltie gašas ēdieni / Hot Meat Dishes / Горячие мясные блюда

	EUR
<p><i>Grilēta jaunlopa karbonāde ar ķaulu, 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>Карбонад из телятины с костью на гриле с обжаренным в тимьяновом масле картофелем, опятами и бульонным соусом</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: QVTD Primitivo Salento / Italy;</i> <i>Parducci Mendocino Zinfandel / USA</i></p>	24,90
<p><i>Cepta pīles krūtiņa ar karamelizētu cigoriņu un kartupeļu kūku / 1,7,12 /</i> <i>Fried duck breast with caramelized chicory and potato cake</i> <i>Утиная грудка с карамелизированным цикорием и картофельным пирогом</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy;</i> <i>Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy</i></p>	18,90
<p><i>Jēra rumpsteiks, risotto ar parmezāna sieru un cepts beķons / 7,10,12 /</i> <i>Lamb rump steak, risotto with parmesan cheese, fried bacon</i> <i>Ламп стейк из ягнёнка, ризотто с сыром пармезан, жареный бе́кон</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Domaine De La Baume Grand Chataignier Merlot / France;</i> <i>Chateau Trimoulet Saint-Emilion Grand Cru / France</i></p>	19,90

EUR

Sērijas 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

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 /

11,90

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

Жареное куриное филе в глазури соуса терияки, зелёный горошек, боровику и бальзамический уксус

Iteicamie vīni: Villa Maria Private Bin Riesling / New Zealand

Liellopa filejas steiks ar kartupeļu – trifeļu biezeni, ķiploku sviestā ceptām tūģergarnelēm, ceptiem ķirštomātiem / 1,5,7 /

26,90

Beef fillet steak with potato – truffle puree, in garlic butter fried tiger prawns and fried cherry

Говяжий стейк с картофельно – трюфельным пюре, в чесночном масле обжаренные тигровые креветки, обжаренные помидоры черри

Iteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Malbec / Argentina;

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

Lēni pagatavota cūkgaļas fileja ar kadīkogām, saldo kartupeļu biezeni un ābolu – dzērveņu čatniju / 1 /

10,90

Slow-cooked pork fillet with junipers, sweet potato puree and apple – cranberry chutney

Медленно приготовленное филе свинины с ягодами можжевельника, пюре из сладкого картофеля и яблочно – клюквенным чатни

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>Spinātu gnoči ar saldo krējumu un parmezāna sieru / 1,10 /</i> <i>Spinach gnocchi with cream and parmesan cheese</i> <i>Ньокки из шпината в сливочном соусе с сыром пармезан</i> <i>Ieteicamie vīni: Anselman Riesling Classic</i> <i>Tenuta Ca'Volani Prosecco DOC / Italy</i></p>	6,90
<p><i>Baklažāni ar tomātiem, mocarellu un parmezāna sieru / 1 /</i> <i>Eggplants with tomatoes, mozzarella and parmesan cheese</i> <i>Баклажаны с помидорами, с сырами моцарелла и пармезан</i> <i>Ieteicamie vīni: Villa Maria Private Bin Riesling / New Zealand;</i> <i>Famiglia Pasqua R. & J Passimento IGT / Italy;</i> <i>Tenuta Ca'Volani Prosecco DOC / Italy</i></p>	8,90
<p><i>Pērļu kuskuss ar ceptiem sparģeļiem, mocarellu</i> <i>un bazilīka pesto / 1,10 /</i> <i>Pearl couscous with fried asparagus, mozzarella and basil pesto</i> <i>Жемчужный кускус с жареной спаржей, с сыром моцарелла и</i> <i>соусом песто из базилика</i> <i>Ieteicamie vīni: Wild Rock Sauvignon Blanc / New Zealand</i></p>	7,90
<p><i>Apelsīnu sulā marinēts fenhelis ar safrānu, kvinoju</i> <i>un ciedru riekstiem / 3,13 /</i> <i>Marinated fennel in orange juice with saffron, quinoa and</i> <i>pine nuts</i> <i>Маринованный в апельсиновом соке фенхель с шафраном,</i> <i>квиноа и кедровыми орехами</i> <i>Ieteicamie vīni: Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc / Chile</i></p>	7,90

Deserti / Desserts / Десерты

	EUR
<p><i>Ābolu – kanēša siera kūka ar valriekštiem, karameli un pašu gatavotu vaniņas saldējumu / 1,2,3, 10 /</i> <i>Apple – cinnamon cheese cake with walnuts, caramel and home made ice cream</i> <i>Яблочно – кориичный сырничий пирог с грецкими орехами, карамелью и мороженым собственного приготовления</i> <i>Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Brut Rose / Spain</i></p>	4,90
<p><i>Vanīņas krēmsiers, auzu pārslu – medus drumstalas, pasifloras krēms, mango sorbets / 1,2,10 /</i> <i>Vanilla cream cheese with oat flake – honey crumbs, passion fruit cream and mango sorbet</i> <i>Ванильный сырничий крем, медово – овсяная крошка, крем из маракуйи и сорбет из манго</i> <i>Ieteicamie vīni: Dr.Loosen Riesling / Germany</i></p>	5,90
<p><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> <i>Ieteicamie vīni: Romate Cream Sherry; Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella DOCG / Italy</i></p>	4,90
<p><i>Krēms Brulē / 1,2 /</i> <i>Crème Brulée</i> <i>Крем брюле</i> <i>Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Dulce Anna / Spain</i></p>	4,90
<p><i>Pašu gatavots sorbets</i> <i>Homemade sorbet</i> <i>Сорбет собственного приготовления</i> <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 соусом Болоньезе 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>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. *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*