

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>	<p>16,90</p>
<p><i>Mazā Piano uzķodu plate / 1,3,4,10 /</i> <i>Small Piano snack plate</i> <i>Маленькая плата закусок Piano</i></p>	<p>11,90</p>
<p><i>Ar trifeļu 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: QVTD Primitivo Salento / Italy;</i> <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina</i></p>	<p>10,90</p>
<p><i>Brusķetas ar olīvu – anšovu tapenādi, ceptiem ķirštomātiem, šalotes sīpoliem, rukolu / 1,10 /</i> <i>Bruschettas with olive – anchovy tapenade, fried cherry tomatoes, shallots, arugula</i> <i>Брусќетта с тапенадом из оливоќ и анчоусов, с жареными помидорами черри, луќом шалот и рукќола</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Masi Levarie Soave Classico</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 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</i>	
<i>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>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>Ķirbju - muskatniekstu krēmzupa ar jūras veltēm un grauzdētām ķirbju sēklām / 1,4,11 /</i> <i>Pumpkin – nutmeg cream soup with seafood and roasted pumpkin seeds</i> <i>Тыквенный крем-суп с мускатным орехом, морепродуктами и жареными тыквенными семечками</i> <i>Ieteicamie vīni: Wild Rock Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand</i></p>	6,90
<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>Пищантный 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>	8,90
<p><i>Zivju buljona zupa ar tīģergarnelī, lasi, mīdijām, 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>	10,90

Siltie ēdieni / Hot dishes / Горячие блюда

	<i>EUR</i>
<p>„Lierājas menca” / „Lieraja’s Cod” / «Лиенайская треска» / 1,4 /</p>	7,90
<p>Zvejnieku sagādātais dienas loms ar grilētiem dārzeņiem un citrona sviesta mērci / 1,4 /</p> <p><i>Every day another Liepaja 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>Iteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain; Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Campillo Blanco Rioja / Spain</i></p>	13,90
<p>Cepta laša fileja ar biešu risotto, mīdijām krējuma - vīna mērcē un salikorniju / 1,4,7,11 /</p> <p><i>Fried salmon fillet with beetroot risotto, mussels in a cream – wine sauce and salicornia</i></p> <p><i>Запеченный лосось со свекольным ризотто, сливочно-винный соус с мидиями и саликорнией</i></p> <p><i>Iteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Marques de la Concordia Tempranillo / Spain; San Millan Verdejo / Spain</i></p>	17,90
<p>Sērijas spageti ar vistas fileju, ķirštomātiem, burkānu strēmelēm, spinātiem un kausēto sieru / 1,10 /</p> <p><i>Seppia spaghetti with chicken fillet, cherry tomatoes, carrot strips, spinach and melted cheese</i></p> <p><i>Спагетти из каракатицы с куриным филе, помидорами черри, морковными полосками, шпинатом, плавленым сыром</i></p> <p><i>Iteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy; Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy</i></p>	9,90
<p>Lēni pagatavota cūkgaļas fileja ar ķadiķogām, saldo kartupeļu biezeni un ābolu – dzērveņu čatniju / 1 /</p> <p><i>Slow-cooked pork fillet with junipers, sweet potato puree and apple – cranberry chutney</i></p> <p><i>Медленно приготовленное филе свинины с ягодами можжевельника, пюре из сладкого картофеля и яблочно – клюквенным чатни</i></p> <p><i>Iteicamie vīni: Famiglia Pasqua Valpolicella DOC / Italy</i></p>	10,90

Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy

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' Bolani Prosecco DOC / Italy

Deserti / Desserts / Десерты

Ābolu – kanēša siera kūka ar valriekštiem, karameli un pašu gatavotu vaniņas saldējumu / 1,2,3, 10 /
Apple – cinnamon cheese cake with walnuts, caramel and home made ice cream

4,90

Яблочко – коричный сырный пирог с грецкими орехами, карамелью и мороженым собственного приготовления

Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Brut Rose / Spain

Šokolādes fondants ar pašu gatavotu saldējumu / 1,2,10 /
Chocolate fondant with homemade ice-cream

4,90

Шоколадный фондан с мороженым собственного приготовления

Ieteicamie vīni: Romate Cream Sherry;

Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella DOCG / Italy

Krēms Brulē / 1,2 /

4,90

Crème Brulee

Крем брюле

Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Dulce Anna / Spain