

Uzkodas / 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>19,90</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>14,90</i>
<p><i>Liellopa filejas tartars, lāgera alus drupačas, sālīts olas dzeltenums, ķaperi, sīpoli, grauzdiņš / 1,2,10 /</i> <i>Beef fillet tartare, lager beer crumbs, salted egg yolk, capers, onions, toast</i> <i>Шартар из филе говядины с крошкой пива, солёным яичным желтком, каперсами и сухариком</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Chateau Gassier Espirit Rose Collector / France;</i> <i>QVTD Primitivo Salento / Italy; Zenato Valpolicella Superiore / Italy</i></p>	<i>11,90</i>
<p><i>Brusketas ar bifšpiena mocarellu, rukolu un ķirštomātiem / 4,10 /</i> <i>Bruschettas with buffalo mozzarella, arugula and cherry tomatoes</i> <i>Брускетта с буйфало моцареллой, руколой и помидорами черри</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Tenuta Ca`Bolani Prosecco DOC / Italy;</i> <i>Anna De Codorniu Blanc de Blancs Brut Reserva / Spain</i></p>	<i>7,90</i>

Salāti / Salads / Салат

	<i>EUR</i>
<i>Cēzara salāti ar grilētu tunci/ 1,4,8,10 /</i>	<i>9,90</i>
<i>tīģergarnelēm / 1,4,5,8,10 /</i>	<i>8,90</i>
<i>vistas fileju / 1,4,8,10 /</i>	<i>7,90</i>
<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>Chateau Gassier Espirit Rose Collector / France</i>	
<i>Bifešpiena mocarella ar edamame pupiņām, tomātiem</i>	<i>8,90</i>
<i>un piparmētru / 1,12 /</i>	
<i>Buffalo mozzarella with edamame beans, tomatoes and peppermint</i>	
<i>Буффало моцарелла с эдамамэ бобами, помидорами и мятой</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i>	
<i>Tenuta Ca' Bolani Prosecco DOC / Italy</i>	
<i>Salāti ar grilētu tunci, mango, ķirštomātiem un</i>	<i>11,90</i>
<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>Cukīni un brī siera krēmzupa / 1 /</i> <i>Zucchini and brie cheese cream soup</i> <i>Крем суп из цуккини и сыра бри</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Anselman Riesling Classic / Germany</i></p>	6,90
<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</i> <i>и помидором черри</i></p> <p><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 tīģergarneli, lasi, mīdijām,</i> <i>kartupeļu konfit un safrānu / 4,5,11 /</i> <i>Fish broth soup with tiger prawn, salmon, mussels, potato confit</i> <i>and saffron</i> <i>Рыбный суп-бульон с тигровой креветкой, лососем, мидиями,</i> <i>конфи из картофеля и шафраном</i></p> <p><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><i>„Liepājas menca”/ „Liepāja’s Cod” / «Лиенайская треска» / 1,4 /</i></p>	<i>7,90</i>
<p><i>Zvejnieku sagādātais dienas loms ar grilētiem dārzeņiem un citronu - 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>	<i>13,90</i>
<p><i>Septa zandarta fileja ar belugas lēcām, burkānu biezeni un mīdijām krējuma – vīna mērcē / 1,4,7,11 /</i></p> <p><i>Fried pike perch fillet with beluga lentils, carrot puree and mussels in sour cream and wine sauce</i></p> <p><i>Запёченное филе судака с чечевицей белуга, морковным пюре и мидиями в сметанно-винном соусе</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i> <i>Marques de la Concordia Tempranillo / Spain; San Millan Verdejo / Spain</i></p>	<i>17,90</i>
<p><i>Pasta ar vistas fileju un saulē kaltētiem tomātiem zilā siera mērcē / 1,7,10 /</i></p> <p><i>Pasta with chicken fillet and sun dried tomatoes in blue cheese sauce</i></p> <p><i>Паста с куриным филе и на солнце сушёными томатами в соусе из голубого сыра</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Chateau Gassier Espirit Rose Collector / France;</i> <i>Dr. Loosen Riesling / Germany</i></p>	<i>9,90</i>
<p><i>Grilēta cūkgaļas fileja ar ziedkāpostu biezeni , romanesko un ķirštomātiem / 1 /</i></p> <p><i>Grilled pork fillet with cauliflower puree, romanesco and cherry tomatoes</i></p> <p><i>Запечённое на гриле филе свинины с пюре из цветной капусты, романеско и помидорами черри</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy;</i> <i>Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy;</i> <i>Los Vascos Cabernet Sauvignon / Chile</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' Bolani Prosecco DOC / Italy

Deserti / Desserts / Десерты

Tiramisu "Piano" ar amareto likieri/ 1,2/
Tiramisu „Piano” with amaretto liqueur
Тирамису "Пиано"

4,90

Ieteicamie vīni: Romate Cream Sherry

Vanīlas krēmsiers, auzu pārslu – medus drumstalas, pasifloras
krēms, mango sorbets / 1,2,10 /
Vanilla cream cheese with oat flake – honey crumbs, passion fruit
cream and mango sorbet

5,90

Ванильный сырный крем, медово – овсяная крошка, крем из
маракуйи и сорбет из манго

Ieteicamie vīni: Dr. Loosen Riesling / Germany

Šokolādes fondants ar pašu gatavotu saldējumu / 1,2,10 /

4,90

Chocolate fondant with homemade ice-cream

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

Piano
RESTAURANT