

Uzkodas / Appetizers / Закуски

	<i>EUR</i>
<i>Piano uzkođu plate / 1,2,3,4,10 /</i> <i>Piano snack plate</i> <i>Плата закусок Piano</i>	<i>17,90</i>
<i>Liellopa gaļas karpačo ar trifešu eļļas krēmu</i> <i>un Grande Duro sieru / 1,3,7 /</i> <i>Beef carpaccio with truffle oil cream and Grande Duro cheese</i> <i>Карпаччо из говядины с кремом из трюфельного масла и</i> <i>сыром Grande Duro</i>	<i>8,90</i>
<i>Ieteicamie vīni: Chateau Gassier Espirit Rose Collector / France;</i> <i>QVTD Primitivo Salento / Italy; Zenato Valpolicella Superiore / Italy</i>	
<i>Brusketas ar mocarellu, tomātiem un rukolu / 1,7,10 /</i> <i>Bruschettas with mozzarella, tomatoes and rucola</i> <i>Брускетта с моцареллой, помидорами и рукколой</i> <i>Ieteicamie vīni: Tenuta Ca`Bolani Prosecco DOC / Italy;</i> <i>Anna De Codorniu Blanc de Blancs Brut Reserva / Spain</i>	<i>6,90</i>
<i>Club sendvičs ar cūkgaļu un frī kartupeļiem / 1,7,10 /</i> <i>Pork Club sandwich with French fries</i> <i>Клубный сэндвич с картофелем фри</i>	<i>7,90</i>

Salāti / Salads / Салат

	<i>EUR</i>
<i>Grieķu salāti / 1,3 /</i> <i>Greek salad</i> <i>Греческий салат</i> <i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i> <i>Tenuta Ca`Bolani Prosecco DOC / Italy; Moulin De Gassac Faune / Franc</i>	<i>7.90</i>

	EUR
<i>Cēzara salāti ar tīģergarnelēm / 1,4,5,8,10 /</i>	9,90
<i>vistas fileju / 1,4,8,10 /</i>	8,90
<i>Caesar salad with tiger prawns / chicken fillet</i>	
<i>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками / куриным филе</i>	
<i>Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain; Chablis Vieilles Vignes / France; Chateau Gassier Esprit Rose Collector / France</i>	

Zupas / Soups / Супы

<i>Gaspačo ar svaigu bazilīku un tomātu, gurķu salsu</i>	6,90
<i>Gazpacho with basil and tomato, cucumber salsa</i>	
<i>Гаспачо со свежим базиликом, помидорами и огуречной сальсой</i>	
<i>Sīpolu zupa ar sarkanvīnu un krāsni ceptu ciabatas – parmezāna siera tostu / 1,7,10 /</i>	7,90
<i>Onion soup with red wine and oven baked ciabatta – parmesan cheese toast</i>	
<i>Лукковый суп с красным вином и запеченной чиабатта с сыром пармезан</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy</i>	
<i>Zivju buljona zupa ar tīģergarneli, lasi, mīdijām, kartupeļu konfit un safrānu / 4,5,11 /</i>	10,90
<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; Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina</i>	

Siltie ēdieni / Hot dishes / Горячие блюда

	<i>EUR</i>
<p><i>„Lierājas menca” / „Lieraja’s Cod” / «Лиенайская треска» / 1,4 /</i></p>	<i>8,95</i>
<p><i>Mīdijas gliemežvākos pikantajā kokospiena un karija mērcē ar grauzdētiem ciabatas tostiem /1,10,11/</i> <i>Mussels in shells with spicy coconut milk – curry sauce and roasted ciabata toasts</i> <i>Мидии в ракушках с пикантным соусом из кокосового молока и карри, обжаренные тосты чиабатта</i></p>	<i>9,90</i>
<p><i>Septa laša fileja ar sparģeļiem, sojas pupiņām un jūras velšu - saldā krējuma mērcē / 1,4,5,11,12 /</i> <i>Fried salmon fillet with asparagus, soybeans and seafood – cream sauce</i></p> <p><i>Жареное филе лосося со спаржей, соевыми бобами и сладким сливочным соусом с морепродуктами</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Marques de la Concordia Tempranillo / Spain</i></p>	<i>18,90</i>
<p><i>Pasta ar vistas fileju un saulē kaltētiem tomātiem zilā siera mērcē / 1,7,10 /</i> <i>Pasta with chicken fillet and sun dried tomatoes in blue cheese sauce</i> <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; Dr. Loosen Riesling /Germany</i></p>	<i>9,90</i>
<p><i>Lēni gatavota kukurūzas cāļa krūtiņa ar kauli, amaranta risoto ar gailenēm un maurlokjiem, jāņogu – portvīna mērce /1,3,7,10,12,13/</i> <i>Slow cooked corn fed chicken breast with bone, amaranth risotto with chanterelles and chives, red currant – port wine sauce</i> <i>Трудка кукурузного цыпленка на косточке, приготовленная на медленном огне, ризотто из амаранта с лисичками и шнитт-луком, соус из смородины и портвейна</i></p>	<i>16,90</i>

Cepta pīles krūtiņa ar zaļo zirniņu biezeni, karamelizētiem burkāniem, foie gras, un ķņepju sēklām/1/ **18,90**

Fried duck breast with green pea puree, caramelized carrots, foie gras and hemp seeds

Утиная грудка с пюре из зелёного горошка, карамелизированной морковью, фуа-гра и семенами конопли

Ieteicamie vīni: Les Jamelles Pinot Noir / France ;

Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy

Liellopa filejas steiķs ar ķiploku sviestā ceptiem kartupeļiem, balzamiķo sautētiem sīpoliem un sarkanvīna mērci / 1,7 / **23,90**

Beef fillet steak with potatoes fried in garlic butter, balsamic sauteed onions and red wine sauce

Говяжий стейк с обжаренным в чесночном масле картофелем, в бальзамический соусе тушеным луком и соусом из красного вина

Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Malbec / Argentina;

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

Pasta ar ceptām sēnēm, turku zirņiem un ķņepju sēklām/ 1,10/ **8,90**

Pasta with fried mushrooms, Turkish peas and hemp seeds

Паста с жареными грибами, турецким горохом и семенами конопли

Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain

Zvejnieķu sagādātais dienas loms ar grilētiem dārzeņiem un citronu - sviesta mērci / 1,4 / **14,90**

Every day another Liepāja 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; Thomas Barton Reserve Graves/France;

Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina

Deserti / Desserts / Десерты

EUR

Kraukšķīgā garoziņā cepts saldējums ar zemeņu mērci / 1,2 /
In crunchy crust fried ice cream with strawberry sauce
Обжаренное мороженое в хрустящей корочке
с клубничным соусом

4,90

Ieteicamie vīni: Dr.Loosen Riesling / Germany; Marquis D'Alory Sauternes

Šokolādes fondants ar pašu gatavotu saldējumu / 1,2,10 /
Chocolate fondant with homemade ice-cream
Шоколадный фондан с мороженым собственного
приготовления

4,90

Ieteicamie vīni: Romate Cream Sherry;
Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella DOCG / Italy

Pavlova ar marakujas krēmu un ogām, ceptu baltās šokolādes krēmu,
aveņu sorbetu /1,2/
Pavlova with passion fruit cream, berries, fried white chocolate cream and
raspberry sorbet
Павлова с кремом из маракуйи, ягодами, кремом из жареного белого
шоколада и малиновым щербетом

4,90

Krēms Brulē / 1,2 /
Crème Brulée
Крем брюле

4,90

Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Dulce Anna / Spain

Pašu gatavots sorbets vai saldējums

1,80

Homemade sorbet or ice cream
Сорбет или мороженое собственного приготовления
Ieteicamie vīni: Fresita