

Uzkõdas / Appetizers / Закуски

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

Salāti / Salads / Салат

	<i>EUR</i>
<i>Cēzara salāti ar 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 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 Espirit Rose Collector / France</i>	

<i>Grieķu salāti / 1,3 /</i>	<i>6,90</i>
<i>Greek salad</i>	
<i>Греческий салат</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Tenuta Ca' Bolani Prosecco DOC / Italy; Moulin De Gassac Faune / France</i>	

Zupas / Soups / Супы

<i>Sīpolu zupa ar sarkanvīnu un krāsni ceptu ciabatas –</i>	<i>6,90</i>
<i>parmezāna siera tostū / 1,7,10 /</i>	
<i>Onion soup with red wine and oven baked ciabatta – parmesan</i>	
<i>cheese toast</i>	
<i>Лукковый суп с красным вином и запеченной чиабатта с сыром</i>	
<i>пармезан</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy</i>	
<i>Zivju buljona zupa ar tīģergarnelī, lasi, mīdijām,</i>	<i>10,90</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>	
<i>Ieteicamie vīni: Wild Rock Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand; Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina</i>	

Piano
RESTAURANT

Siltie ēdieni / Hot dishes / Горячие блюда

	<i>EUR</i>
<p><i>„Lierpājas menca”/ „Lieraja’s Cod” / «Лиенайская треска» / 1,4 /</i></p>	<i>7,90</i>
<p><i>Pasta ar ceptām sēnēm, turku zirņiem un kaņepju sēklām/ 1,10/ Pasta with fried mushrooms, Turkish peas and hemp seeds</i></p> <p><i>Паста с жареными грибами, турецким горохом и семенами конопли</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain</i></p>	<i>8,90</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; Dr. Loosen Riesling / Germany</i></p>	<i>9,90</i>
<p><i>Cepta laša fileja ar sparģeļiem, sojas pupiņām un jūras velšu - saldā krējuma mērci / 1,4,5,11,12 /</i></p> <p><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>Liellopa filejas steiks ar ķiploku sviestā ceptiem kartupeļiem, balzamiķo sautētiem sīpoliem un sarkanvīna mērci / 1,7 /</i></p> <p><i>Beef fillet steak with potatoes fried in garlic butter, balsamic sauteed onions and red wine sauce</i></p> <p><i>Говяжий стейк с обжаренным в чесночном масле картофелем, в бальзамический соусе тушеным луком и соусом из красного вина</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Malbec / Argentina; Beefsteak Club Reserva Malbec / Argentina; Los Vascos Cabernet Sauvignon / Chile</i></p>	<i>23,90</i>

Deserti / Desserts / Десерты

Kraukšķīgā garoziņā cepts saldējums ar zemeņu mērci / 1,2 / 4,90
In crunchy crust fried ice cream with strawberry sauce
Обжаренное мороженое в хрустящей корочке
с клубничным соусом

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

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

Pašu gatavots sorbets vai saldējums 1,80
Homemade sorbet or ice cream

Сорбет или мороженое собственного приготовления

Ieteicamie vīni: Fresita