

# Uzkodas

Закуски/Appetizers

## Tunča seviče ar avokado mussu un mango salsu 13,50

Севиче из тунца с муссом из авокадо и сальсой из манго

Tuna ceviche with avocado mousse and mango salsa

/d/f/n/s/

## Karpačo no Latvijas tomātiem ar kazas siera mussu, bazilika emulsiju un ciedru riekstiem 6,00

Карпаччо из Латвийских помидоров с муссом из козьего сыра, эмульсией из базилика и кедровыми орехами

Carpaccio made from Latvian tomatoes with goat cheese mousse, basil emulsion and cedar nuts

/g/h/

## Liellopa filejas tartars ar graudu sinepju aioli, kaperiem, sezama eļļu un šalotes sīpoliem 11,50

Тартар из филе говядины с горчичным айоли, каперсами, кунжутным маслом и луком шалот

Beef fillet tartare with grain mustard aioli, capers, sesame oil and shallots

/a/c/m/n/

## Brusketas ar trīs dažādu veidu pildījumiem: 7,50

Брускетта с тремя различными видами начинки:

Bruschettas with three different types of fillings:

### Krēmsiers ar saulē kaltētiem tomātiem, rukolu un bazilika emulsiju

Сливочный сыр с вялеными помидорами, руколой и эмульсией из базилика

Cream cheese with sun-dried tomatoes, rucola and basil emulsion

### Tomātu salsa ar plūkātu mocarellu

Томатная сальса с моцареллой

Tomato salsa with mozzarella

### Prošuto ar parmezāna sieru

Прошутто с сыром пармезан

Prosciutto with parmesan cheese

/a/g/h/

## Gaļas un sieru uz kodu plate 2 personām 15,00

Мясная и сырная закуска на 2 персоны

Meat and cheese appetizer plate for 2 people

prošuto, fuet desa, čorizo, siers dor blu un kamembert, kaperi, marinēti artišoki,

grissini (maizes nūjiņas), olīves, rieksti un medus


прошутто, фуэт колбаса, чоризо, сыр дор блю и камембер, каперсы, маринованные артишоки, гриссини (хлебные палочки), оливки, орехи и мёд

Prosciutto, fuet sausage, chorizo, dor blue, camembert, capers, pickled artichokes, grissini (bread sticks), olives, nuts and honey


/a/g/h/s/t/

# Zupa

Супы/Soups

 **Svaigā gurķu zupa ar grieķu jogurtu, kinzu un piparmētru** 4,50  
Освежающий суп из огурца с греческим йогуртом, кинзой и мятой.  
Refreshing cucumber soup with greek yougurt, coriander and peppermint  
/a/g/

**Medījuma gaļas buljonzupa ar sakņaugiem** 6,50  
Суп – бульон из охотничьего мяса с корнеплодами  
Game broth with root vegetables  
/l/

 **Aukstā biešu zupa ar paipalu olām, redīsiem un zaļumiem** 4,00  
Холодный свекольный суп с перепелиными яйцами, редисом и зеленью  
Cold beetroot soup with quail eggs, radishes and greens  
/c/g/s/

# Salāti

Салаты/Salads

**Little Džem salāti ar tītara fileju, anšovu mērci, ķiršu tomātu konfitu un parmezāna šķēlēm** 9,00  
Литл Джем салат с филе индейки, соусом из анчоусов, конфи из помидоров черри и ломтиками пармезана  
Little Gem salad with turkey fillet, anchovy sauce, cherry tomato confit and parmesan slices  
/a/c/b/d/g/m/s/

**Little Džem salāti ar tīģergarnelēm, anšovu mērci, ķiršu tomātu konfitu un parmezāna šķēlēm** 10,50  
Литл Джем салат с тигровыми креветками, соусом из анчоусов, конфи из помидоров черри и ломтиками пармезана  
Little Gemsalad with tiger prawns, anchovy sauce, cherry tomatoe confit and parmesan slices  
/a/c/b/d/g/m/s/

**Lapu salāti ar tunča fileju, ingvera –sojas mērci, marinētu daikonu un melno sezamu** 13,00  
Листья салата с филе тунца, имбирно-соевым соусом, маринованным дайконом и чёрным кунжутом  
Leaf salad with tuna fillet, ginger-soy sayce, pickled daikon and black sesame  
/g/h/s/



## Lapu salāti ar kazas sieru, meloni un sezonas ogām ar balzamiko-datēļu mērci

9,50

Листья салата с козьим сыром, дыней, сезонными ягодами и бальзамическим соусом с финиками

Salad with goat cheese, melon and seasonal berries with balsamico – date sauce

/g/h/s/

## Citrusa salāti ar pīles konfitu, avokado un mandeļu skaidiņām

10,50

Цитрусовый салат с уткой конфи, авокадо и миндальной стружкой

Citrus salad with confit duck, avocado and almond crumbs

/h/s/

# Pastas

Пасты/Pastas

## Pasta Tagliatelle ar tītara fileju, spinātiem un saldkrējuma mērci

8,50

Паста Тальятелле с филе индейки, шпинатом и сливочным соусом

Pasta Tagliatelle with turkey fillet, spinach and cream sauce

/a/c/g/

## Melnā pasta Linguine ar mīdijām, garnelēm un saulē kaltētu tomātu pesto

13,00

Чёрная паста Лингвини с мидиями, креветками и песто из вяленых помидоров

Black pasta Linguine with mussels, prawns and sun-dried tomato pesto

/b/c/g/l/o/r/

# Karstie ēdieni

Горячие блюда/Hot dishes

## Grilēta laša fileja ar sparģeļiem, sezonas dārzeņiem un baltvīna-estragona mērci 12,50

Филе лосося на гриле со спаржей, сезонными овощами, соусом из белого вина с эстрагоном  
Grilled salmon fillet with asparagus, seasonal vegetables and white wine – estragon sauce  
/d/g/l/o/s/

## Pērļu vistas krūtiņa ar pastinaka biezeni, Pak -Choi kāpostiem un Romesko mērci 11,00

Жемчужная куриная грудка с пюре из пастернака, капустой Пак-Чой и соусом Ромеско  
Pearl chicken breast with parsnip puree, Pak -Choi cabbage and Romesco sauce  
/g/l/o/s/

## Pīles krūtiņa ar karamelizētiem dārzeņiem, seleriju saknes biezeni un brūkleņu – vīna mērci 14,00

Утиная грудка с карамелизованными овощами, пюре из корня сельдерея с бруснично-винным соусом  
Duck breast with caramelized vegetables, celery root puree and cranberry- wine sauce  
/g/l/o/s/

## Liellopa filejas steiks ar jauniem kartupeļiem, karamelizētiem sakņaugiem un Demi glāce mērci 19,50

Стэйк из говяжьего филе с молодым картофелем, карамелизованными корнеплодами и соусом Дэми глейс  
Beef fillet stake with new potatoes, caramelized root vegetables and Demi glace sauce  
/f/g/l/o/s/t/

## BBQ ribiņas ar Ķimičuri mērci, grilētiem dārzeņiem un jauniem kartupeļiem 13,00

Барбекю рёбрышки с Чимичурри соусом, овощами гриль и молодым картофелем  
BBQ ribs with Chimichuri sauce, grilled vegetables and new potatoes  
/f/g/s/t/

## Briežu gaļas kotletes ar grilētiem dārzeņiem, jauniem kartupeļiem un Ķimičuri 11,00

Котлеты из оленины с овощами гриль, молодым картофелем и Чимичурри соусом  
Vension meat cutlets with grilled vegetables, new potatoes and Chimichuri sauce  
/g/t/

## Pērļu kuskus ar sparģeļiem, sojas pupiņām, saulē kaltētiem tomātiem un ciedru riekstiem 8,50

Жемчужный кускус со спаржей, соевой фасолью, вялеными помидорами и кедровыми орехами  
Pearl couscous with asparagus, soya beans, sun-dried tomatoes and cedar nuts  
/a/g/h/z/

# Deserti

Десерты/Desserts

## Tropiskais mussa deserts ar mango un vaniļu 6,00

Тропический муссовый десерт с манго и ванилью  
Tropical mousse dessert with mango and vanilla  
/a/c/g/s/v/

## Pavlovas kūka ar citronu krēmu un sezonas ogām "Putnu Dārza" izpildījumā 5,50

Пирожное Павлова с лимонным кремом и сезонными ягодами  
Pavlova cake with lemon cream and seasonal berries  
/c/g/s/t/

## Šokolādes deserts ar sāļo karameli, čili un ogu gēlu 6,50

Шоколадный десерт с соленой карамелью, чили и ягодным гелем  
Chocolate dessert with salted caramel, chili and berry gel  
/a/c/g/s/v/



veģetārā izvēle/ выбор для вегетарианцев/ vegetarian

Vielas vai produkti, kas var izraisīt alerģiju vai nepanesību:

a) glutēnu saturoši, b) vēžveidīgie, c) olas, d) zivis, e) zemesrieksti, f) soja, g) piens vai laktoze, h) rieksti, l) selerija, m) sinepes, n) sezama sēklas, o) sulfīti, p) lupīna, r) mīkstmieši, s) glikoze, t) ciete, v) šokolāde, z) sēnes.

Allergen information: a) gluten-containing, b) crustaceans, c) egg, d) fish, e) peanut, f) soya, g) milk or lactose, h) nuts, l) celery, m) mustard, n) sesame, o) sulphites, p) lupines, r) molluscs, s) glucose, t) starch, v) chocolate, z) mushrooms.

Вещества или продукты, которые могут вызвать аллергию или непереносимость:

a) глютеносодержащие, b) ракообразные, c) яйца, d) рыба, e) арахис, f) соя, g) молоко или лактоза, h) орехи, l) сельдерей, m) горчица, n) семена сезама, o) сульфиты, p) люпин, r) моллюски, s) глюкоза, t) крахмал, v) шоколад, z) грибы.