

UZKODAS UN SALĀTI

APPETISERS AND SALADS • ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Uzkodu plate *

(kazas siers, prosciutto šķinķis, fuet desa, grillēta paprika, dārzeņu čipsi, panētas tīģergarneles, rudzu maizes grauzdiņi ar ķiploku)

Appetiser platter (goat cheese, prosciutto ham, fuet sausage, grilled paprika, vegetable crisps, breaded tiger shrimp, rye garlic bread)

Закусочная плата (козий сыр, ветчина прошутто, колбаса фуэт, паприка гриль, овощные чипсы, панированные тигровые креветки, ржаные сухарики с чесноком)

15.00

Kūpināta sviesta zivs ar mīksti vārītu paipalu olu, svaigu gurķi, marinētiem pārļu sīpoliem un ceptu ķiploku aioli mērci

Smoked butterfish with soft-boiled quail egg, fresh cucumber, pickled pearl onions and fried garlic aioli sauce

Копченая масляная рыба с перепелиным яйцом всмятку, свежим огурцом, маринованным жемчужным луком и жареным чесноком с соусом айоли

6.50

Blanšēti sparģeļi, prosciutto šķinķis ar brie siera mērci, plaucētu olu un pavasara lociņiem *

Blanched asparagus with brie cheese sauce, poached egg and spring onion chives

Бланшированная спаржа с соусом из сыра бри, яйцом пашот и весенним зеленым луком

6.00

Laša tartars ar kaperiem, paipalu olu, sarkanajiem sīpoliem un grauzdiņiem

Salmon tartare with capers, quail egg, red onions and bread crisps

Тартар из лосося с каперсами, перепелиным яйцом, красным луком и сухариками

10.00

Burrata ar svaigiem tomātiem, lapu salātiem, bazilika pesto un olīvam

Burrata with fresh tomatoes, green leaf salad, basil pesto and olives

Сыр буррата со свежими помидорами, листовым салатом, песто с базиликом и оливками

9.00

Bruschetta ar svaigu tomātu salātiem, kazas sieru, prosciutto un zirņu dzinumiem *

Bruschetta with fresh tomato salad, goat cheese, prosciutto ham and pea shoots

Брускетта с салатом из свежих помидоров, козьим сыром, ветчиной прошутто и ростками гороха

8.00

Cēzara salāti ar parmezāna grauzdiņiem, mīksti vārītām paipalu olām un:

Vistas krūtiņu; 6.50

Bekonu; 6.50

Tīģergarnelēm 7.50

Caesar salad with parmesan crisps, soft-boiled quail eggs and a choice of: Chicken breast; Bacon; Tiger shrimp

Салат Цезарь с пармезановыми сухариками, перепелиными яйцами всмятку и: Куриной грудкой; Беконом; Тигровыми креветками

! Par visiem alergēniem jautāt viesmīlim

* Šo ēdienu iespējams pagatavot veģetāru

ZUPAS

SOUPS • СУПЫ

Nīcavas klasiskā vēžu astīšu zupa ar lasi un saldo krējumu

Classic *Nīcava* lobster tail soup with salmon and sour cream

Классический фирменный суп *Ничава* на раковых хвостиках с лососем и сливками

7.50

Sīpolzupa ar siera grauzdiņiem un timiānu

Onion soup with cheese crisps and thyme

Луковый суп с сырными сухариками и тимьяном

6.00

Jēra gaļas zupa ar melnajam lēcām un garšaugu jogurtu

Lamb soup with black lentils and herbed yoghurt

Суп из баранины с черной чечевицей и пряным йогуртом

8.00

Truša gaļas zupa ar sezonas dārzeņiem un sviestā ceptām austersēnēm *

Rabbit soup with seasonal vegetables and butter-fried oyster mushrooms

Суп из кролика с сезонными овощами и жареными на масле грибами вешенками

7.50

! Par visiem alergēniem jautāt viesmīlim

* Šo ēdienu iespējams pagatavot veģetāru

PAMATĒDIENI

MAIN COURSES • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Cūkgaļas fileja ar burkānu biezeni, baltajām pupiņām, bekona kraukšķi un baraviku mērci

Pork fillet with carrot purée, white beans, bacon crisps and porcini mushroom sauce

Филе свинины с морковным пюре, белой фасолью, хрустящим беконом и соусом из белых грибов

14.00

Liellopa filejas steiks ar krāsni ceptiem dārzeņiem, kartupeļu-parmezāna biezeni un sarkanvīna mērci

Beef fillet steak with oven-baked vegetables, parmesan & potato mash, and red wine sauce

Стейк из филе говядины с запеченными овощами, картофелем, пармезановым пюре и соусом из красного вина

20.00

Liellopa gaļas burgers ar karamelizētu pancheta šķinķi, mozzarella sieru un frī kartupeļiem

Beef burger with caramelized pancetta ham, mozzarella cheese and french fries

Говяжий бургер с карамелизированной ветчиной панчетта, сыром моцарелла и картофелем фри

12.00

Kukurūzas cāļa krūtiņa ar kartupeļu gnocchi, dor blu siera mērci, cherry tomātiem

Corn fed chicken breast with potato gnocchi, dor blu cheese sauce, cherry tomatoes

Грудка кукурузной курицы с картофельными клецками ньокки, соусом из сыра дор блю, помидорами черри

13.00

Jēra gaļas grozs ar lēcām, baklažānu biezeni un jēra buljona mērci

Lamb basket with lentils, eggplant mash and lamb stock reduction sauce

Корзиночка из баранины с чечевицей, баклажанным пюре и соусом из бараньего бульона

22.00

Mencas fileja ar cukurzirņiem, haricot pupiņām un biska mērci

Cod fillet with sweet peas, haricot beans and bisque sauce

Филе трески с сахарным горохом, фасолью харикот и соусом биск

12.00

Krāsni cepts akmens asaris ar ziedkāpostu biezeni, brokoļiem un grillētiem cukīni

Oven-baked sea bass with cauliflower mash, broccoli and grilled zucchini

Запеченный каменный окунь с пюре из цветной капусты, брокколи и цуккини гриль

15.00

Laša fileja ar saldo kartupeļu krēmu, sviestā apceptiem mini burkāniem, cukīni un baltvīna, garneļu mērci

Salmon fillet with creamy sweet potato, butter-fried baby carrots, zucchini and white wine & prawn sauce

Филе лосося с кремом из сладкого картофеля, обжаренной на сливочном масле мини-морковью, цуккини и соусом из белого вина и креветок

16.00

Tagliatelle ar jūras veltēm, tomātu kaperu mērci un parmigiano sieru

Tagliatelle pasta with seafood, tomato caper sauce and parmigiano cheese

Паста тальятелле с морепродуктами, томатно-каперсным соусом и сыром пармиджано

10.00

! Par visiem alergēniem jautāt viesmīlim

* Šo ēdienu iespējams pagatavot veģetāru

DESERTI

DESERTS • ДЕСЕРТЫ

Karstā zemeņu zupa ar saldējumu

Hot strawberry soup with ice cream

Горячий клубничный суп с мороженым

4.00

Cepts saldējums ar karameļu mērci

Fried ice cream with caramel sauce

Жареное мороженое с карамельным соусом

5.00

Šokolādes fondants ar saldējumu un ogu mērci

Chocolate fondant with ice cream and berry sauce

Шоколадный фондан с мороженым и ягодным соусом

5.00

Mini *Pavlova* ar šokolādes mērci un ogām

Mini *Pavlova* cake with chocolate sauce and berries

Мини-пирожное *Павлова* с шоколадным соусом и ягодами

5.00

Klasiskā vaniļas Panna Cotta

Classic vanilla Panna Cotta

Классическая ванильная панакота

4.00

! Par visiem alergēniem jautāt viesmīlim

* Šo ēdienu iespējams pagatavot veģetāru

BALTVĪNI

WHITE WINE • БЕЛОЕ ВИНО



0,5 l



1 l

Mājas vīns (karafe)	10,00	19,00
home wine (carafe), Домашнее вино (графин)		



150 ml



750 ml

Marchese Frascati Superiore 2015	3,50	15,00
Dr.Loosen Riesling 2015	3,50	15,00
Matua Valley Sauvignon Blanc 2016	4,00	18,00
Hazy View Chenin Blanc 2015		12,00
Quintodecimo Via Del Campo Falanghina 2014		45,00
Quintodecimo Exultet Fiano Di Avellino 2014		49,00
Simonnet Febvre Chablis 2014		24,00
Schloss Gobelsburg LOSS Gruner Veltliner 2015		17,00
Chateau Ste. Michelle Chardonnay 2014		20,00
Chateau Mont-Redon Chateauneuf-du-Pape Blanc 2015		39,00
l'Ermitage Cost. de Nimes "Ste Cecile" Blanc		19,00
Antico Ceppo Malvasia Chardonnay 2014		15,00
Masca del Taco L'Uetta Fiano 2015		18,00
Fiano Salento IGP Organic 2016		15,00
Le Colombier Vacqueyras 2011		23,00

SARKANVĪNI

RED WINE • КРАСНОЕ ВИНО



0,5 l



1 l

Mājas vīns (karafe)

11,00

21,00

home wine (carafe), Домашнее вино (графин)



150 ml



750 ml

Badagoni Alazani Valley Red 2014

3,50

15,00

San Pedro 35 South Cabernet Sauvignon Reserve 2014

4,00

17,00

Marques De Riscal Arenzo Crianza 2013

17,00

Parducci Zinfandel 2014

19,00

Feudi Di San Gregorio Primitivo Di Manduria 2015

21,00

Marquis De Mons 2009

35,00

Chateau Fombrauge 2008

45,00

E. Guigal Gigondas Rouge 2013

38,00

Zenato Amarone Valpolicella Classico 2012

49,00

1865 Reserva Syrah 2014

36,00

La Celia Elite Malbec 2014

23,00

Matua Valley Pinot Noir 2015

23,00

Wines That Rock Rolling Stones Merlot 2013

25,00

Antico Ceppo Petit Verdot 2014

17,00

Paolo Leo Salice Salentino DOC Riserva 2010

16,00

Juan Gil Monastrell CV Jumilla DO

16,00

Bocca Di Lupo Tormaresco Aglianico 2009

38,00

Masseria Pietrosa Primitivo di Manduria

21,00

ROZĀ VĪNI

ROSÉ • РОЗОВОЕ ВИНО



150 ml



750 ml

La Roulerie Rose d'Anjou 2015

15,00

DZIRKSTOŠIE VĪNI

SPARKLING WINE • ИГРИСТОЕ ВИНО

Favola Prosecco DOC

3,00

14,00

Anna de Codorniu Blanc De Blancs BRUT

20,00

Anna de Codorniu Dulce Anna

20,00

Šampanietis J.Charpentier Demi-Sec Tradition

35,00

Moet & Chandon Brut Imperial

50,00

DESERTA VĪNI

SESSERT WINE • ДЕСЕРТНОЕ ВИНО

Valdespino Pedro Ximenez el Candado Sherry

3,50

Calem Late Bottled Vintage Port 2009

3,00

ALKOHOLISKIE DZĒRIENI

ALCOHOLIC DRINKS • АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

KONJAKS

COGNAC

Hennessy VSOP	7.00 50ml
Hennessy VS	5.00 50ml
BARON OTARD XO GOLD	150.00 700 ml

RUMS

RUM

Bacardi Carta Negra	3.50 50ml
Bacardi Carta Blanca	3.50 50ml
Bacardi Oakheart orig. Spiced	3.50 50ml

DEGVĪNS

VODKA

Russian Standard	3.00 50ml
Beluga	4.50 50ml

VISKIJS

WHISKEY

Jameson	3.50 50ml
Johnnie Walker Red Label	3.50 50ml
Jack Daniel's	4.50 50ml

BALZAMS

BALSAM

Rīgas melnais Riga black	3.00 50ml
Rīgas melnais upeņu Riga black currant	3.00 50ml

TEKILA

TEQUILA

Tres Sombreros Silver	3.50 50ml
Tres Sombreros Gold	3.50 50ml

DŽINS

GIN

Bombay Sapphire Dry Gin	4.00 50ml
-------------------------	-----------

VERMUTS

VERMOUTH

Martini Bianco	3.50 100ml
Martini Extra Dry	3.50 100ml
Campari Bitter	3.50 100ml
Bitter Aperol	3.50 100ml

LIĶIERIS

LIQUEUR

Jägermeister	3.50 50ml
Baileys Original Irish Cream	3.50 50ml
Malibu	3.00 50ml
Limoncello casal d'Emilia	3.50 50ml

IZLEJAMĀIS ALUS

DRAFT BEER

Užavas gaišais	3.00 0,5l
Zoltners gaišais	3.50 0,5l
Užavas gaišais	2.20 0,3l
Zoltners gaišais	2.80 0,3l

ALUS PUDELĒS

BOTTLED BEER

Užavas Tumšais	3.00 0,5l
Leffe Blond	3.00 0,33l
Warsteiner non alco bezalkoholiskais alus	2.00 0,33l

SIDRS

CIDER

Dārza sidrs (cidoniju, ābolu, ērkšķoģu)	3.50 0,5l
--	-----------

KOKTEIĻI

СОКТЕЙЛС • КОКТЕЙЛЬ

Espresso Martini	4,50
(vodka, espresso, kafijas liķieris, cukurniedru sīrups)	
Mojito	5,50
(baltais rums, brūnais cukurs, laims, piparmētra, gāzēts ūdens)	
Bloody Mary	5,00
(vodka, tomātu sula, vorčesteras mērce, tobasko, sāls, pipari)	
Sex on the beach	4,50
(vodka, persiku liķieris, apelsīnu sula, dzērveņu sula)	
Passion collada	5,00
(baltais rums, ananasu sula, kokosriekstu biezēnis, marakuļas biezēnis)	
Whiskey sour	6,00
(burbons, citronu sula, olu baltums, cukura sīrups)	
Daiquiri	5,50
(baltais rums, marakuļas sīrups, mango biezēnis, laima sula)	

BEZALKOHOLISKIE DZĒRIENI

NONALCOHOLIC DRINKS • БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

KARSTIE DZĒRIENI

HOT DRINKS • ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Kafija / Coffee (piedāvājumā arī bezkofeīna kafija) (also decaffeinated coffee)		
	Single	Double
Melna kafija	1.70	2.20
black coffee		
Kafija ar pienu	2.20	2.70
coffee with milk		
Espresso	1.70	2.20
Capuccino	2.50	3.20
Caffè Latte	3.00	3.50
Kakao/cocoa	1.50	2.00
Dammann tēja zīda maisiņos Dammann tea in silk bags		
Breakfast melnā tēja	1.70	
black tea		
Earl Grey melnā aroma tēja	1.70	
black aroma tea		
Ceylan O.P. melnā tēja	1.70	
black tea		
Gunpowder zaļā tēja	2.00	
green tea		
Jasmin zaļā aroma tēja	2.00	
green aroma tea		
Sencha Fukuyu zaļā tēja	2.50	
green tea		
Camomille kumelišu tēja	2.00	
Camomille tea		
Fragola Carcadet augļu tēja	2.00	
fruit tea		

AUKSTIE DZĒRIENI

COLD DRINKS • ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

LIELBĀTA negāzēts ūdens	1.20	0,33l
still water		
LIELBĀTA gāzēts ūdens	1.20	0,33l
carbonated water		
LIELBĀTA negāzēts ūdens	2.00	0,7l
still water		
LIELBĀTA gāzēts ūdens	2.00	0,7l
carbonated water		
Sula / juice	1.30	300ml
(ābolu, apelsīnu, tomātu, ananāsu, multivitamīnu u.c.)		
Toniks / tonic	1.50	250ml
(Schweppes kin tonic, Schweppes Russchian)		
Coca-Cola, Sprite, Fanta	1.50	250ml
Kvass (izlejamais)	2.00	0,5l
Svaigi spiesta sula	2.50	0,3l
(burkānu, apelsīnu greipfrūtu) Fresh juice (carrot, orange or grapefruit)		
Svaigi spiesta sula	4.00	0,5l
(burkānu, apelsīnu greipfrūtu) Fresh juice (carrot, orange or grapefruit)		