

UZKODAS UN SALĀTI

UŽKANDŽIAI IR SALOTOS • ЗАКУСКИ И САЛАТЫ •
APPETISERS AND SALADS

① ② ⑦ **Uzkodu plate** _____ 15,00

(kazas siers, parmezāna siers, prosciutto, fuet desa, grilēta paprika, dārzeņu čipsi, tīģergarneles, rudzu maizes grauzdiņi ar ķiploku)

LT Užkandžių lėkštė

(ožkos sūris, parmezano sūris, *prosciutto* kumpis, *fuet* dešra, ant grilio kepta paprika, daržovių traškučiai, tigrinės krevetės, skrudinta ruginė duona su česnakais)

RU Закусочная плата

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

EN Snack plate

(goat cheese, Parmesan cheese, prosciutto, fuet, grilled sweet pepper, vegetable chips, tiger prawns, rye croutons with garlic)



Marques De Riscal Arienzo Crianza 2013, Spānija

① ③ ④ ⑦ ⑩ **Karsti kūpināta reņģe uz rupjmaizes ar marinētu gurķi, paipalu olu, kazas sieru, pērļu sīpoliem un krējuma-sinepju mērci** _____ 6,00

LT Karštai rūkyta strimelė ant juodos duonos su marinuotu agurku, putpelės kiaušiniu, ožkos sūriu, perliniais svogūnais, grietinėlės ir garstyčių padažu.

RU Салака горячего копчения на ржаном хлебе с маринованным огурцом, перепелиным яйцом, козьим сыром, жемчужным луком и сметано-горчичным соусом.

EN Hot smoked herring on rye bread with pickled cucumber, quail egg, goat cheese, pearl onions and cream-mustard sauce.



Matua Valley Sauvignon Blanc 2016, Jaunzēlande

④ ⑦ **Tunča filejas duets. Piparota, dedzināta tunča fileja, tunča tartars** _____ 12,00

LT Tuno filė duetas. Deginta tuno filė su pipirais, tuno tartaras

RU Дуэт из филе тунца. Перченое, жженое филе тунца, тартар из тунца

EN Tuna fillet duo. Peppered, scorched tuna fillet, tuna tartare



Matua Valley Pinot Noir 2015, Jaunzēlande

① ③ **Liellopa filejas tartars ar zaļumiem, kaperiem, ķiplokiem, šalotes sīpoliem un ceptām paipalu olām** _____ 15,00

LT Jautienos išpjovos tartaras su žalumynais, kapariais, česnakais, šaloto svogūnais ir keptais putpelių kiaušiniai

RU Тартар из филе говядины с зеленью, каперсами, чесноком, луком-шалотом и жареными перепелиными яйцами

EN Beef fillet tartare with herbs, capers, garlic, shallots and fried quail eggs



Les Javelles Pinot Noir 2015, Francija

UZKODAS UN SALĀTI

UŽKANDŽIAI IR SALOTOS • ЗАКУСКИ И САЛАТЫ •
APPETISERS AND SALADS

⑦ ⑧ **Buffalo Mozzarella ar tomātu, saulē kaltētu tomātu, sarkano
sīpolu un bazilika pesto salātiem** _____ 10,00

LT *Mozzarella buffalo* sūris su pomidoru, saulėje džiovintų pomidoru,
raudonųjų svogūnų ir baziliko pesto salotomis

RU Сыр моцарелла буйфало с салатом из свежих и вяленых помидоров,
красного лука и песто с базиликом

EN Buffalo Mozzarella with tomatoes, sun-dried tomatoes,
red onion and basil pesto salad

 **Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc 2016, Jaunzēlande**

Cēzara salāti:

① ③ ④ ⑥ ⑦	- ar bekonu _____	6,50
① ③ ④ ⑥ ⑦	- ar vistas fileju _____	6,50
① ② ③ ④ ⑥ ⑦	- ar tīģergarnelēm _____	7,50

LT Cezario salotos:
- su šonine
- su vištienos file
- su tigrinėmis krevetėmis

RU Салат "Цезарь":
- с беконом
- с куриным филе
- с тигровыми креветкам

EN Caesar salad:
- with bacon
- with chicken fillet
- with tiger prawns

 **Chateau Gassier Esprit Rose AOP 2016, Francija**

① ⑦ ⑭ **Baltvīnā sautētas melnās mīdijas ar ceptu ciabatu:**
- 0.5 kg _____ 11,00
- 1 kg _____ 18,00


LT Baltajame vyne
troškintos juodos
midijos su kepta
ciabatta duona:
- 0,5 kg
- 1 kg

RU Черные мидии,
тушеные в белом
вине, с жареной
чиабаттой:
- 0,5 кг
- 1 кг

EN Black mussels
braised in white
wine with baked
ciabatta:
- 0,5 kg
- 1 kg

 **Elena Walch Chardonnay DOC 2016, Itālija**

⑧  **Dārzeņu kaponata ar ciedru riekstiem un olīvām** _____ 5,50

 LT Daržovių kaponata su kedro riešutais ir alyvuogėmis

 RU Овощная капоната с кедровыми орешками и оливками

 EN Vegetable caponata with cedar nuts and olives

 **Schloss Gobelsburg LOSS Gruner Veltliner 2015, Austrija**

ZUPAS

SRIUBOS • СУПЫ • SOUPS

② ④ ⑦ **Nīcavas klasiskā vēžu astīšu zupa ar lasi un saldo krējumu** _____ 7,50

LT „Nīcavos“ klasikinē vēžīų uodegų sriuba su lašiša ir grietinėle
RU Классический фирменный суп „Ницава“ на раковых хвостиках с лососем и сливками
EN Classic crayfish tail soup of Nīcava with salmon and sweet cream




 **Elena Walch Chardonnay 2016, Itālija**

④ ⑦ **Sīpolzupa ar ceptu bagetes un mozzarella siera grauzdiņu** _____ 6,00

LT Svogūnų sriuba su skrudinto prancūziško batono ir mocarelos riekelėmis
RU Луковый суп с сухариком из багета с сыром моцарелла
EN Onion soup with baked baguette and mozzarella cheese toast

 **Les Jamelles Pinot Noir 2015, Francija**

④ ⑥  **Pikantā kokospiena zupa ar dārzeņiem un sēnēm** _____ 6,00

 LT Pikantiška kokosų pieno sriuba su daržovėmis ir grybais
 RU Пикантный суп на кокосовом молоке с овощами и грибами
 EN Spicy coconut milk soup with vegetables and mushrooms

 **Johann Bihn Riesling Rheinhessen 2016, Vācija**

② ④ ⑥ **Pikantā kokospiena zupa ar plucinātu vistas gaļu, tīģergarnelēm, dārzeņiem un sēnēm** _____ 9,00

LT Pikantiška kokosų pieno sriuba su vištiena, tigrinėmis krevetėmis, daržovėmis ir grybais
RU Пикантный суп на кокосовом молоке с куриным мясом, тигровыми креветками, овощами и грибами
EN Spicy coconut milk soup with shredded chicken, tiger prawns, vegetables and mushrooms

 **William Robertson Chenin Blanc 2016, Dienvidāfrika**

③ ⑨ **Liellopa gaļas buljons ar ceptām austersēnēm un plaucētu olu** _____ 7,50

LT Jautienos sultinys su keptais austrių grybais ir be lukšto virtu kiaušiniu
RU Говяжий бульон с жареными грибами вешенками и яйцом пашот
EN Beef broth with fried oyster mushrooms and poached egg

 **Valdespino Pedro Ximenez el Candado Sherry, Spānija**

PAMATĒDIENI

PAGRINDINIAI PATIEKALAI • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА • MAIN COURSES

① ② ③ ④ ⑦ ⑨ **Liellopa filejas medaljoni ar sarkanvīnā sautētu sviesta ķirbi, tīģergarneļu-pancettas šķiņķa ravioli un vēžu gaļas novārījumu** _____ 22,00

LT Jautienos išpjovos medalionai su raudoname vyne troškintu sviestiniu moliūgu, ravioliai su tigrinėmis krevetėmis ir vytinta šonine *pancetta*, vėžių mėsos nuoviru
RU Медальоны из филе говядины с тушеной в красном вине масляной тыквой, равиолями с тигровыми креветками и ветчиной панчетта, раковым отваром
EN Beef fillet medallions with butter squash braised in red wine, tiger prawn pancetta ravioli and crayfish meat brew

 **Wines that Rock Rolling Stones Merlot 2013, ASV**

① ⑦ ⑩ **Brieža karbonādes steiks ar safrāna pārļu grūbām un dzērveņu mērci** _____ 25,00

LT Elnio nugarinės steikas su šafraninėmis perlinėmis kruopomis ir spanguolių padažu
RU Стейк из вырезки оленя с шафранной перловой крупой и клюквенным соусом
EN Venison cutlet steak with saffron pearl barley and cranberry sauce

 **Parducci Zinfandel 2014, ASV**

① ③ ⑦ **Kukurūzas cāļa krūtiņa ar kartupeļu gnocchi, dor blu siera mērci un cherry tomātiem** _____ 13,00

LT Kukurūzinio viščiuko krūtinėlė su bulvių virtinukais gnocchi, dor blue sūrio padažu ir cherry pomidorais
RU Грудка кукурузной курицы с картофельными клецками ньокки, соусом из сыра дор блю, помидорами черри
EN Corn-fed chicken breast with potato gnocchi, dor blu cheese sauce and cherry tomatoes

 **Johann Bihn Riesling Rheinhessen 2016, Vācija**

⑦ ⑨ **Jēras gaļas grozs ar sautētu dārzeņu ratatouille un konjaka mērci** _____ 30,00

LT Avienos krepšelis su troškintų daržovių *ratatouille* ir konjako padažu
RU Каре ягненка с овощным рататоем и коньячным соусом
EN Lamb basket with braised vegetable ratatouille and cognac sauce

 **Mascota Vineyards La Mascota Malbec 2015, Argentīna**

PAMATĒDIENI

PAGRINDINIAI PATIEKALAI • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА • MAIN COURSES

① ⑦ **Cūkgaļas filejas saltimbocca ar krāsni ceptiem dārzeņiem un prosciutto**

LT Kiaulienos išpjovos saltimbocca su krosnyje keptomis daržovėmis ir _____ 9,00
prosciutto kumpiu

RU Филе свинины сальтимбокка с запеченными овощами и ветчиной прошутто

EN Pork fillet saltimbocca with oven baked vegetables and prosciutto

 **Marques De Riscal Arienzo Crianza 2013, Spānija**

④ ⑦ **Sviestā ceptas akmens asara filejas ar cukini karpačo, blanšētiem sparģeļiem un brokoļiem un sautētu tomātu filejām** _ 15,00

LT Svieste kepta akmeninio ešerio filė su cukinių karpacio, blanširuotais šparagais ir brokoliais, troškintų pomidorų file

RU Жареное на сливочном масле филе каменного окуня с карпаччо из цукини, бланшированной спаржей и брокколи, с тушеными филе томатов

EN Sea bass fillets fried in butter with zucchini carpaccio, blanched asparagus and broccoli, and braised tomato fillets

 **Chateau Ste. Michelle Chardonnay 2014, ASV**

① ② ③ ④ ⑦ ⑨ **Tīģergarneļu-laša ravioli ar maigu zivju buljonu, foreles ikriem un piena putām** _____ 10,00

LT Ravioliai su tigrinėmis krevetėmis ir lašiša, su švelnu žuvų sultiniu, upėtakių ikrais ir pieno puta

RU Равиоли с тигровыми креветками и лососем, с нежным рыбным бульоном, икрой форели и молочной пенкой

EN Tiger prawn-salmon ravioli with a delicate fish broth, trout caviar and milk foam

 **Chateau Ste. Michelle Chardonnay 2014, ASV**

③ ④ ⑦ **Cepta stores fileja ar ceptu dārzeņu tartaru un gaisīgu holandes mērci** _____ 16,00

LT Kepta eršketo filė su keptu daržovių tartaru ir lengvu olandišku padažu

RU Жареное филе осетра с жареным овощным тартаром и воздушным голландским соусом

EN Fried sturgeon fillet with fried vegetable tartare and light Hollandaise sauce

 **Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc 2016, Jaunzēlande**

PAMATĒDIENI

PAGRINDINIAI PATIEKALAI • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА • MAIN COURSES

① ③ ⑦ ⑭ **Pašu gatavota pasta pappardelle ar melnajām mīdijām, tomātiem, kaperiem, spargēļiem, un citrona mērci** _____ 10,00

LT Pačią paruošta pasta *pappardelle* su juodomis midijomis, pomidorais, kapariais, šparagais ir citrinų padažu

RU Домашняя паста папарделле с черными мидиями, томатами, каперсами, спаржей и лимонным соусом

EN Home made pappardelle pasta with black mussels, tomatoes, capers, asparagus and lemon sauce

 **Matua Valley Sauvignon Blanc 2016, Jaunzēlande**

① ④ ⑦ ⑨ **Mencas fileja ar lēcu krēmu un spinātu mērci** _____ 10,00

LT Menkės filė su lęšių kremu ir špinatų padažu

RU Филе трески с кремом из чечевицы и шпинатным соусом

EN Cod fillet with lense cream and spinach sauce

 **Schloss Gobelsburg LOSS Gruner Veltliner 2015, Austrija**


Dienas loms (jautāt viesmīlim) _____ 6,00 – 20,00

LT Dienos sugavimas (klausti padavėjo)


RU Улов дня (обращаться к официанту)

EN Daily catch (ask the waiter)

vegan  **Citrona un spargēļu risotto** _____ 14,00

 LT Citrinų ir šparagų risotto

 RU Ризотто с лимоном и спаржей

 EN Lemon and asparagus risotto

 **Wild Rock Sauvignon Blanc 2016, Janzēlande**

DESERTI

DESERTAI • ДЕСЕРТЫ • DESERTS

① ③ ⑤ ⑦ ⑧ **Cepts saldējums ar konjaka-karamelju mērci** _____ 5,00

LT Kepti ledai su konjako ir karamelės padažu

RU Жареное мороженое с коньячно-карамельным соусом

EN Fried ice cream with cognac-caramel sauce

① ③ ⑦ **Šokolādes fondants ar saldējumu un ogu mērci** _____ 5,00

LT Šokoladinis fondanas su ledais ir uogu padažu

RU Шоколадный фондан с мороженым и ягодным соусом

EN Chocolate fondant with ice cream and berry sauce

① ③ ⑦ ⑧ **Krāsnī cepts bumbieris ar biskvīta drupačām, zaļajām pistācijām un sarkanvīna mērci** _____ 7,00

LT Krosnyje kepta kriaušė su biskvito trupiniai, žaliomis pistacijomis ir raudonojo vynu padažu

RU Запеченная груша с бисквитной крошкой, зелеными фисташками и соусом из красного вина

EN Oven-baked pear with biscuit crumbs, green pistachios and red wine sauce

③ ⑦ **Peldošās salas** _____ 4,00

LT Plaukiojančios salos

RU Плавающие острова

EN Floating islands

① ③ ⑦ ⑧ ⑩ **Sieru izlase** _____ 15,00

LT Sūrių rinkinys

RU Сырное ассорти

EN Cheese platter



Valdespino Pedro Ximenez el Candado Sherry, Spānija
Calem Late Bottled Vintage Port 2009, Portugāle

ALERGĒNU SARAKSTS

(SIA MOTELIS NĪCAVA):

Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES)
Nr.1169/2011 (2011.gada11.oktobrī)
prasībām par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem

...

Il pielikumā alergēnu sarakstā ir 14 pārtikas produktu grupas:

- ① Labības pārtikas produkti, kas satur kviešu lipekli (t.i., kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas kvieši, *triticum turgidum polonicum* vai to hibridizēti celmi) un to produkti
- ② Vēžveidīgie un to produkti
- ③ Olas un to produkti
- ④ Zivis un to produkti
- ⑤ Zemesrieksti un to produkti
- ⑥ Sojas pupas un to produkti
- ⑦ Piens un tā produkti (ieskaitot laktozi)
- ⑧ Rieksti: mandeles (*Amygdalus communis L.*), lazdu rieksti (*Corylus avellana*), valrieksti (*Juglans regia*), Indijas rieksti (*Anacardium occidentale*), pekanrieksti (*Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch*), Brazīlijas rieksti (*Bertholletia exelca*), pistāciju rieksti (*Pistacia vera*), makadāmijas rieksti un *Queensland* rieksti (*Macadamia ternifolia*) un to produkti
- ⑨ Selerijas un to produkti
- ⑩ Sinepes un to produkti
- ⑪ Sezama sēklas un to produkti
- ⑫ Sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10 mg/kg vai 10 mg/l
- ⑬ Lupīna un tās produkti.
- ⑭ Gliemji un to produkti.