

Aukstās uzkodas/ Entrées/ Холодные закуски EUR

Tradicionālā aukstā gaļa ar mārrutku krēmu /Pagatavota bez želatīna/ 12.00

Original aspic meat/Gelatin free/

Оригинальный холодец с кремом из хрена /Без желатина/

****Cepts tradicionālais ķimeņu siers ar fenheļa salātiem*** 12.00

Fried traditional caraway cheese with fennel salad

Традиционный жареный сыр с тмином и салат с фенхелем

****Baltijas zivju carpaccio*** 10.00

Baltic fish carpaccio

Балтийское рыбное carpaccio

Jaukto zaļu lapu salāti ar grillētu Latvijas lielopu 13.00

Mixed green leaves salad with grilled Latvian beef

Зеленый салат с теплым филе латвийской говядины

****Laša tartars ar smaržīgiem rozā pipariem*** 12.00

Salmon tartar with aromatic rose pepper

Тартар из лосося с ароматным розовым перчиком

****Baltijas zivju tapas*** 11.00

Baltic fish tapas

Балтийские рыбные тапасы

***Ēdiens var saturēt alergēnus/ Food may contain allergens/ Еда может содержать пищевые аллергены**

***All prices include VAT (21%).**

EUR

„Silķes precības” /Baltijas siļķe, biezpiens, kraukšķīgi kartupeļu čipsi/ **12.00**

„Herring’s Wedding” /Home made Baltic herring, cottage cheese, crunchy potato chips/

„Праздник сельди” /Домашняя балтийская селедочка, домашний сыр, хрустящие картофельные чипсы/

***Latvijas sieru izlase** **11.00**

Latvian cheese selection

Ассорти Латвийских сыров

Siltās uzkodas/ Hot Entrées / Горячие закуски

***Kūpināta makrele, pasniegta ar kartupeļu cepumu un karamelizētiem sarkanajiem kāpostiem**

Smoked mackerel, served with potato cookie and caramelized red cabbage **13.00**

Теплая закуска из макрели горячего копчения, подается с картофельным пирожным и карамелизированной краснокочанной капустой

***Sēņu žuljēns ar siera cepurīti** **12.00**

Mushroom “Julienne”

Жульен под сырной шапочкой из грибочков

***Kartupeļu rosts ar lasi** **11.00**

Potato roast with fresh salmon

Картофельная оладушка со свежим лососем

***Jaunlopa mēle pagatavota latviešu manierēs ar sarkano kāpostu krēmu** **14.00**

Latvian style cooked veal tongue with red cabbage cream

Телячий язык приготовлен на латвийский манер с кремом из красной капусты

***Ēdiens var saturēt alergēnus/ Food may contain allergens/ Еда может содержать пищевые аллергены**

***All prices include VAT (21%).**

Zupas / Soups / Супы

EUR

*** „UHA” pēc šefpavāra oriģinālās receptes**

13.00

Fish soup „UHA” prepared by special Chef’s recipe

Рыбная УХА по оригинальному рецепту шеф-повара

Mājas „Borščs”- visu zupu karalis

12.00

Beetroot soup „Borsch” – the King of all soups

Домашний „Борщ” – король всех супов

Dzidrais buljons no kūpinātas vistas filejas un ravioli ar zosu foie gras

15.00

Smoked chicken fillet broth with Foie gras and chicken fillet ravioli

Бульон копченого куриного филе и ravioli с начинкой из гусиного фуа-гра

Pamatēdieni / Main courses / Основные блюда

***Zivju kūciņas ar grillētiem dārzeņiem un svaigo gurķu tar-tar mērci**

19.00

Fish cakes with home-made fresh cucumbers tar-tar sauce, and grilled vegetables

Рыбные котлетки с соусом тар-тар из свежих огурцов и гриль овощами

***Lēni pagatavots lasis ar ķirbju krēmu un karamelizētu laimu**

22.00

Slowly cooked salmon with pumpkin cream and caramelized lime

Медленно приготовленный лосось с тыквенным кремом и карамельным лаймом

***Apdūmota Latvijas liellopa fileja pasniegta ar “grubotto”**

25.00

Latvian beef fillet with smoke served with “grubotto”

Филе латвийской говядины под дымом с „перлотто”

*Ēdiens var saturēt alergēnus/ Food may contain allergens/ Еда может содержать пищевые аллергены

*All prices include VAT (21%).

EUR

Garšaugu garozā cepta Latvijas cūkgaļas karbonāde ar baltvīna-citrusa mērci
Roasted Latvian pork in herb crust and white wine lemon sauce 21.00
Свиной карбонад, запеченный в пряностях и винно-лимонном соусе

****Kraukšķīgā lauku vista /jautāt viesmīlim/***
Crispy farm chicken /please, ask your waiter /
Хрустящая курочка по особенному /Попробуй не прогадаеш! /

****Teļa akniņas sinepju - vīna mērcē pasniegtas ar zeltainiem prosas plācenīšiem***
Calf liver with creamy white wine-mustard sauce and golden millet cookies 22.00
Телячья печень с винно-горчичным соусом, сервированная с блинчиками из золотистого проса

Barbekjū pikantās cūkgaļas kroketes ar kuskusa pērļu ratatuju 20.00
Spicy BBQ pork croquettes with pearl cous-cous ratatouille
Пикантные свиные крокетки с соусом барбекю и рататумом из жемчужного кус-куса и овощей

Veģetāriešu / Vegetarian / Вегетарианские

****Dzeltenie zirņi ar ceptiem sīpoliņiem, sēnēm un Latvijas Parito sieru*** 15.00
Yellow peas with fried onions, mushrooms and chopped Latvian Parito cheese
Золотой горошек с жареным лучком, грибочками и Латвийским сыром Parito

„Puķkāposta steiks” 13.00
„Cauliflower steak”
„Стейк из цветной капусты”

*Ēdiens var saturēt alergēnus/ Food may contain allergens/ Еда может содержать пищевые аллергены

*All prices include VAT (21%).

DESERTI / DESSERTS / Десерты

EUR

***Karstā melnbaltās šokolādes kūka ar zilā siera saldējumu** **10.00**

Black & white hot chocolate cake with blue cheese ice-cream

Горячий шоколадный торт с мороженым из голубого сыра

***Tradicionālā „Rīgas vēja kūka”** **8.00**

The traditional “Riga Wind” cake

Классический десерт „Вецрига”

***Aveņu tarte** **6.00**

Raspberry tart

Малиновый пай (открытый пирог)

Gallery sorbetu izlase **8.00**

Gallery sorbet selection

Ассорти Gallery сорбетов

***Uguns deja** **10.00**

Flames of love

Пламя любви

***Gaisīgā siera kūka ar dzērveņu vai zemeņu mērci** **10.00**

Gallery chees-cake with cranberry or strawberry sauce

Воздушный Gallery чизкейк с клюквенным или клубничным соусом

***Braunijs ar ceptu banānu un pašmāju vaniļas saldējumu** **10.00**

Brownie with fried banana and home-made vanilla ice cream

Брауни с жареными кусочками банана и домашним ванильным мороженым

*Ēdiens var saturēt alergēnus/ Food may contain allergens/ Еда может содержать пищевые аллергены

*All prices include VAT (21%).



Renommé

RESTORĀNS



*All prices include VAT (21%).