

Vakariņu ēdienkarte / Dinner menu / Ужин A'la Carte

18.00 – 21.30

Uzkodas/ Entrées/ Холодные закуски	EUR
<i>Vieglie zaļie salāti ar Norvēģijas lasi</i>	12.00
<i>Light green salad with Norwegian salmon</i>	
<i>Лёгкий хрустящий зеленый салат с лососем a'la minute</i> (4)	
<i>Baltijas siļķe jaunā kažokā</i>	13.00
<i>Baltic herring in a new winter coat</i>	
<i>Балтийская селедочка в новой шубе</i> (1; 3; 4; 10)	
<i>Īpašais kišs „Lorraine” ar lasi</i>	12.00
<i>Quiche „Lorraine” with salmon</i>	
<i>Необыкновенный киш с лососью</i> (1; 3; 7; 9; 11)	
<i>Plānās mājas pankūciņas ar Latvijas šķiņķi un sieru</i>	11.00
<i>Home-made blinis with Latvian ham & cheese</i>	
<i>Домашние блинчики, запеченные с латвийской ветчиной и сыром</i> (1; 3; 7)	
<i>Rupjmaizes vafele ar vietējiem labumiem</i>	15.00
<i>Home-made rye waffle with local specialities</i>	
<i>Вафля из латвийского ржаного хлеба с местными начинками</i> (1; 3; 7; 9; 10)	
<i>Baltijas zivju carpaccio</i>	11.00
<i>Baltic fish carpaccio</i>	
<i>Балтийское рыбное карпачо</i> (4)	

*All prices include VAT (21%).

Zupas / Soups / Супы

EUR

Pikantā tomātu zupa

12.00

Spicy tomato soup

Пикантный томатный крем-суп
(7)

***Šefpavāra Markusa vācu lēcu zupa
ar vietējiem kūpinājumiem***

13.00

Markus German soup with red lentils & smoked latvian ham

Особый суп от Маркуса с красной чечевицей
и латвийскими копченостями
(1)

***Dzidrais buljons no kūpinātas vistas filejas un ravioli ar
mežacūkas gaļu***

16.00

Smoked chicken broth with wild boar ravioli

Бульон из копченого куриного филе и ravioli
с начинкой дикого кабана
(1; 3; 7)

Veģetārais / Vegetarian / Вегетарианское

Veģetārais dārzeņu burgers

19.00

Vegetarian / vegetable burger

Вегетарианский / овощной бургер
(1; 7; 10; 11;)

Pamatēdieni / Main courses / Основные блюда **EUR**

Pīles krūtiņa ar karamelizētiem sarkanajiem kāpostiem un Parīzes kartupelīšiem **28.00**

Duck breast served with caramelized red cabbage and potatoes Parisienne

Утиная грудка с карамелизированной красной капустой и Парижским картофелем

Lēni tvaicēta varavīksnes forele ar zaļajiem salātiem **25.00**

Slowly steamed rainbow trout with green salad

Приготовленная на пару радужная форель с зеленым салатом
(4; 6; 9;)

Lēni pagatavots lasis ar lēcu ratatuju **23.00**

Slowly cooked salmon with lentils ratatouille

Медленно приготовленный лосось с рататуем из чечевицы
(1; 4; 9;)

Mežacūkas gulāšs ar Marmoret rīsiem **26.00**

Wild boar goulash with Marmoret rice

Гуляш из дикого кабана с рисом *Марморет*
(7; 10)

Apdūmota Latvijas liellopa fileja pasniegta ar rozmarīna kartupeļu daiviņām **25.00**

Latvian beef fillet with smoke served with rosemary crinkle-cut chips

Филе Латвийской говядины под дымом с картошкой по деревенски
(1; 3; 7; 10)

Zivju kūciņas ar gurķu tar-tar mērci un Marmoret rīsiem **19.00**

Fish cakes with Marmoret rice & cucumber tar-tar sauce

Рыбные котлетки с соусом тар-тар из огурцов и Марморет рисом
(1; 3; 4; 7)

Pasta Bolognese ar Latvijas Parito sieru **18.00**

Pasta Bolognese with Latvian Parito cheese

Паста Bolognese с Латвийским сыром Парито
(1; 3; 7)

DESERTI / DESSERTS / Десерты

EUR

Visgaršīgākais ķirbju pīrāgs

10.00

The most delicious pumpkin pie

Вкуснейший тыквенный пирог
(1; 3; 7)

Karstā ābolu drumstalkūka

10.00

Hot scrambled apple pie

Горячий яблочный скрамбл
(1; 3; 7)

Markusa siera kūka

10.00

Chef Markus's cheesecake

Чизкейк от шеф-повара Маркуса
(1; 3; 7)

Gallery sorbetu izlase

10.00

Gallery sorbet selection

Ассорти сорбетов „Gallery”

Vienkārši garšīgs saldējums ar

11.00

Rīgas Melno balzāmu

(klasiskais / upeņu / krēma)

Simply the best ice-cream served with your favourite Riga Black balsam

(original / blackcurrant / cream)

Просто вкусное мороженое с вашим любимом Рижским Черным бальзамом

(классический / черная смородина / кремовый)

(3;7;8)