

MENÙ SPECIALE D'AUTUNNO

Rudens īpašā ēdienkarte · Autumn Special Menu · Осеннее специальное меню

Crema di Zucca

Ķirbju krēmzupa ar grauzdētām ķirbju sēklām un kraukšķīgiem lapu kāpostiem kalē

Creamy pumpkin soup with toasted pumpkin seeds and crispy kale

Тыквенный крем-суп с обжаренными тыквенными семечками и хрустящей капустой кейл

9,95 € (Alergēni 9,7,2)

Pasta Verde con Zucca e Gamberi

Spinātu pasta ar ķirbi, kūpinātu krēmsieru un garnelēm

Spinach Pasta with Pumpkin, Smoked Cream Cheese and Prawns

Шпинатная паста с тыквой, копчёным сливочным сыром и креветками

20,95 € (Alergēni 1,2,3,4,6,10,12)

Insalata di Zucca Marinata

Marinētu ķirbju salāti ar maigu rikotas sieru un prošuto

Marinated Pumpkin Salad with Creamy Ricotta and Prosciutto

Салат из маринованной тыквы с нежной рикоттой и итальянским прошутто

15,95 € (Alergēni 2)

Pizza d'Autunno

Rudenīgā pica ar kūpinātu prošuto un krēmīgu buratas sieru.

Autumn Pizza with Smoked Prosciutto and Creamy Burrata

Осенняя пицца с копчёным прошутто и нежной сливочной бурратой

17,95 € (Alergēni 1,2,9)

Cheesecake al Cioccolato e Crema di Zucca

Šokolādes siera kūka ar maigu ķirbju krēmu.

Chocolate Cheesecake with Silky Pumpkin Cream.

Шоколадный чизкейк с нежным тыквенным кремом.

9,95 € (Alergēni 1,2,3)



Informāciju par alergēnu atšifrējumu – alerģiju un ēdienu nepanesības gadījumos, lūdzu, vaicāt viesmīlim!
Информацию о расшифровки аллергенов - в случаях пищевой непереносимости , пожалуйста, спрашивать у официанта! Information about the allergen deciphering - in food intolerance cases, please, ask waiter!



Antipasti & Insalate

Uzkodas - Закуски – Starters

Selezione di salumi misti / per 2 persone/

Gaļas uzkodu izlase 2 personām / Мясная плата на 2 персоны / Meat selection plate for 2 persons

(Culatello prosciutto di Parma, salame Toscano, lardo di Colonata, speck affumicato di Alto Adige)

19.95 Eur

Tartare di salmone con cetriolo fresco, capperi e rucola

Laša tartars ar svaigu gurķi, kaperiem un rukolu

Тартар из лосося со свежими огурцами, каперсами и рукколой

Salmon tartare with fresh cucumbers, capers and rucola

15.95 Eur (Alergēni 1, 3, 4)

Insalata di spinaci con asparagi, avocado, fragole e pinoli

Spinātu salāti ar sparģeļiem, avokado, zemenēm un ciedru riekstiem

Салат со шпинатом, спаржей, авокадо, клубникой и кедровыми орехами

Spinach salad with asparagus, avocados, strawberries and pine nuts

14.95 Eur (Alergēni 5)

Tartare di manzo con asparagi, uova di quaglia e parmigiano

Liellopa gaļas tartars ar sparģeļiem, paipalu olu un parmezāna sieru

Тартар из говядины с спаржой, перепелиным яйцом и сыром пармезан

Beef tartar with asparagus, quail egg and parmesan cheese

17.85 Eur (Alergēni 1, 2, 3)

Carpaccio di manzo con olio di tartufo, parmigiano e rucola

Liellopa gaļas karpačo ar trifeļu sēņu eļļu, parmezāna sieru un rukola salātu lapām

Карпаччо из говядины с трюфельным маслом, сыром пармезан и рукола

Beef carpaccio dressed with truffle oil, parmesan cheese and rucola salad

17.95 Eur (Alergēni 2, 7)

Insalata mista con petto di pollo grigliato e semi di sesamo

Dārzeņu salāti ar sezama sēklās grilētu vistas krūtiņu un karija mērci

Овощной салат с куриной грудкой, приготовленной на гриле в сезаме

Vegetable salad with grilled chicken breast in sesam seeds

15.85 Eur (Alergēni 2, 3, 4, 8, 9)

Rotolini di zucchine grigliate ripieni con formaggio di capra, servito con salsa al basilico

Grilēti cukini rullīši pildīti ar kazas sieru, pasniegti ar bazilika mērci

Рулетики из цукини на гриле с начинкой из козьего сыра, подаётся соусом из базилика

Grilled zucchini rolls stuffed with goat cheese, served with basil sauce

15.95 Eur (Alergēni 2, 5)

Lattuga romana con salmone grigliato, salsa cesar e parmigiano
Romiešu salātu lapas ar ceptu lasi, īpašo cēzara mērci un parmezāna sieru
Салат романо с жареным лососем, соусом цезарь и сыром пармезан
Romaine lettuce grilled salmon, special caesar dressing and parmesan cheese
16.95 Eur (Alergēni 1, 2, 3, 4, 8)

--- ar grilētām tīģergarnelēm
с тигровыми креветками, приготовленными на гриле
with grilled tiger shrimps
15.95 Eur (Alergēni 1, 2, 3, 4, 6, 8)

--- ar vistu
с курицей
with chicken
15.95 Eur (Alergēni 1, 2, 3, 4, 8)

Insalata caprese
Jauktu lapu salāti ar buffalo mocarellas sieru, Sicīlijas tomātiem un pesto mērci
Смешанный листовой салат с сыром Моццарелла буффало, Сицилийскими помидорами и соусом песто
Mixed lettuce with buffalo Mozzarella cheese, Sicilian tomatoes and Pesto sauce
14.85 Eur (Alergēni 2, 5)

Burrata con foglie di soncino, culatello, pomodorini e olio D.O.P.
Burrata ar soncino lapām, parmas šķiņķi un olīveļļu D.O.P.
Буррата с листьями soncino, пармской ветчиной и оливковым маслом D.O.P.
Burrata with soncino leaves, parma ham and olive oil D.O.P.
15.95 Eur (Alergēni 2)

Vitello tonnato cotto al vapore con salsa tonnata e capperi
Tvaicēta teļa gaļa ar tunča mērci un kaperiem
Телятина на пару с соусом из тунца и каперсами
Steamed veal with tuna sauce and capers
16.85 Eur (Alergēni 3, 4, 7)

Carpaccio di polpo con insalata di soncino e pomodorini sicialiani
Astoņkāja karpačo ar soncino lapām un sicīliešu tomātiem
Карпаччо из осьминога с листьями soncino и сицилийскими помидорами
Octopus carpaccio with soncino leaves and sicilian tomato
16.95 Eur (Alergēni 7, 12)

Insalata calda di frutti di mare con pomodori e pesto
Siltie jūras velšu salāti ar tomātiem un pesto mērci
Горячий салат из даров моря с помидорами и соусом песто
Warm seafood salad with tomato and pesto sauce
17.95 Eur (Alergēni 2, 4, 5, 6, 7, 12)

Cozze al vapore di vino bianco con pomodoro e pane tostato all'aglio
Baltvīnā tvaicētas mīdijas ar tomātiem un ķiploku maizi
Мидии, тушеные в белом вине с помидорами и чесночными гренками
Mussels steamed in white wine with tomatoes and garlic toast
16.85 Eur (Alergēni 1, 2, 12)

Primi Piatti

Pirmie ēdieni – Первые блюда – First course

Fettucchine con salmone e panna
Fettucchine ar lasi saldā krējuma mērcē
Fettucchine с лососем в сливочном соусе
Fettucchine with salmon in cream sauce
18.95 Eur (Alergēni 1, 2, 3, 4)

Linguine con pomodori freschi, gamberoni e basilico
Pasta linguine ar svaigiem tomātiem, tīģergarnelēm un baziliku
Паста linguine с свежыми помидорами, тигровыми креветками и базиликом
Pasta linguine with fresh tomatoes, tiger shrimps and basil
19.85 Eur (Alergēni 1, 2, 3, 4)

Spaghetti fatti in casa con pollo e zucchine in salsa di panna acida
Mājas pasta spaghetti ar cāļa gaļu, cukini-krējuma mērcē
Домашняя паста spaghetti с куриным мясом в цукини-сливочном соусе
Homemade pasta spaghetti with chicken meat in cukini-creamy sauce
18.95 Eur (Alergēni 1, 2, 3)

Spaghetti alla carbonara con pancetta, uovo e parmigiano
Pasta spaghetti ar bekonu, olu un parmezāna sieru
Паста spaghetti с беконом, яйцом и сыром пармезан
Pasta spaghetti tossed with bacon, egg and parmesan cheese
15.95 Eur (Alergēni 1, 2, 3)

Fettuccine alla Bolognese
Fettuccine pasta ar Boloņas mērci
Паста Fettucchine соусом Болоньезе
Fettuccine Pasta with Bolognese Sauce
14.95 Eur (Alergēni 1, 2, 3, 7)

Spaghetti fatti in casa ai frutti di mare
Mājas pasta spaghetti ar jūras veltēm un pesto mērci
Домашняя паста spaghetti с дарами моря и соусом песто
Homemade pasta spaghetti tossed in seafood and pesto sauce
20.95 Eur (Alergēni 1, 2, 3, 4, 5, 6)

Fettuccine con gamberoni, verdura e olio al tartufo
Pasta Fettuccine ar tīģergarnelēm, dārzeņiem un trifeļu eļļu
Паста Fettuccine с тигровыми креветками, овощами и трюфельным маслом
Pasta Fettucine with tiger shrimps, vegetables and truffle oil
20.25 Eur (Alergēni 1, 2, 3, 6)

Risotti

Risotto allo zafferano e gamberoni
Risotto ar safrānu, tīģergarnelēm un cukini
Ризотто с шафраном, тигровыми креветками и цукини
Saffron risotto with tigershrimps and cukini
19.65 Eur (Alergēni 2, 4, 6, 7)

Risotto con funghi porcini e parmigiano
Risotto ar baravikām un parmezāna sieru
Ризотто с боровиками и сыром пармезан
Risotto with porcini and parmesan cheese
18.95 Eur (Alergēni 2, 7)

Risotto con Asparagi e Filetto di Merluzzo
Risotto ar sparģeļiem un mencas fileju
Ризотто со спаржей и филе трески
Risotto with asparagus and cod fillet
18.95 Eur (Alergēni 2, 4, 7)

Ravioli

Ravioli ripieni con carne di cinghiale, vitello, coniglio e verdura
Mūsmājas ravioli pildīti ar mežacūkas gaļu, teļa gaļu, truša gaļu un dārzeņiem
Равиоли домашнего приготовления, фаршированные мясом дикого кабана, телятиной, крольчатиной и овощами
Homemade ravioli stuffed with wild boar meat, veal, rabbit and vegetables
16.85 Eur (Alergēni 1, 2, 3, 7)

Ravioli ripieni di caprino con parmigiano e rucola
Mūsmāju ravioli pildīti ar kazas sieru, pasniegti ar parmezāna sieru un rukolas salātu lapām
Домашние равиоли с начинкой из козьего сыра, подаются с сыром пармезан и рукколой
Homemade ravioli stuffed with goat cheese, served with parmesan cheese and rucola
15.75 Eur (Alergēni 1, 2, 3)

Zuppe

Zuppa di pomodori con fagioli e pancetta affumicata
Tomātu krēmzupa ar pupiņām un kūpinātu bekonu
Томатный суп-пюре с фасолью и копчёным беконом
Tomato cream soup with beans and smoked bacon
9.75 Eur (Alergēni 2, 7)

Zuppa di frutti di mare alla Siciliana
Jūras velšu zupa sicīliešu gaumē
Суп с дарами моря по - сицилийски
Sicilian seafood soup
15.85 Eur (Alergēni 4, 6, 7, 12)

Minestrone con parmigiano
Dārzeņu zupa ar parmezāna sieru
Овощной суп с сыром пармезан
Vegetable soup with parmesan cheese
8.95 Eur (Alergēni 2)

Secondi di Pesce

Zivju ēdieni – Рыбные блюда – Fish main courses

Filetto di branzino al forno con spinaci e pomodori siciliani

Cepeškrāsnī gatavotas jūras akmens asara filejas ar spinātiem un Sicīlijas tomātiem

Жареное филе морского окуня со шпинатом и Сицилийскими помидорамы

Oven baked sea bass fillets with spinach and Sicilian tomatoes

21.85 Eur (Alergēni 2, 4, 8)

Filetto di merluzzo al forno servito con purea di patate e cantarelli e crema alla citronella

Cepeškrāsnī gatavota mencas fileja pasniegta ar kartupeļu-baraviku biezeni un krēmīgu citronzāles mērci

Запеченное в духовке филе трески, подается с пюре из картофеля и боровиками со сливочным соусом из лемонграсса

Oven baked cod fillet served with patato and porchini puree and lemongrass cream sauce

21.85 Eur (Alergēni 2, 4)

Trancio di salmone con insalata di pomodori e avocado e salsa di panna acida e dragoncello

Grilēts laša steiks ar tomātu un avokado salātiem un krējuma-estragona mērci

Стейк из лосося, приготовленный на гриле с салатом из помидоров и авокадо подаётся в сливочно-эстрагоновом соусе

Grilled salmon steak served with tomatoes-avocado salad and tarragon-cream sauce

20.95 Eur (Alergēni 2, 4, 8)

Gamberoni con ratatouille di verdure serviti in cestino di parmigiano

Grilētas tīģergarneles ar ratatujas dārzeņiem parmezāna siera groziņā

Тигровые креветки приготовленные на гриле с овощным рататуем в корзинке из сыра пармезан

Grilled tiger shrimps served with vegetable ratatouille

20.95 Eur (Alergēni 2, 6, 8)

Polpo alla griglia servita con insalata mista e pomodori siciliani

Grilēts astoņkājis pasniegts ar zaļajiem salātiem un Sicīlijas tomātiem

Жареный осьминог с зеленым салатом и Сицилийскими томатами

Grilled octopus served with green salad and Sicilian tomatoes

28.95 Eur (Alergēni 7, 8, 12)

Secondi di Carne alla griglia

Uz oglēm gatavoti otrie gaļas ēdieni
Приготовленные на углях основные мясные блюда
Coal-grilled meat main courses

Fiorentina

Fiorentina jeb florences steiks ir itāļu virtuves klasiska un to uzskata par gaļas ēdienu karali. Tas ir lielisks baudījums arī pieredzējušiem gardēžiem, jo steika pagatavošanas veids piešķir tam īpašu garšas buķeti un neaizmirstamas, smalkas garšas nianses. Ne velti tā baudīšana tiek salīdzināta ar „Debesu maltīti". Fiorentina ir milzīgs,
2-4 centimetrus biezs un apmēram 800 gramus smags steiks, kam pievienota olīveļļa, sāls un pipari. Tas tiek gatavots uz sakarsētām oglēm, īpaši ievērojot gatavošanas laiku.

*****

Fiorentina или стейк по-флорентийски является классикой итальянской кухни и его считают королем мясного блюда.
Это восхитительное наслаждение даже для бывалого гурмана, ибо способ приготовления стейка придает ему необыкновенные вкусовые качества и непередоваемые,
утонченные вкусовые качества.
Не зря наслаждение этим блюдом сравнивают с «Трапезой Богов».
Fiorentina - это огромный стейк толщиной 2–4 см и весом примерно 800гр с оливковым маслом, солью и перцем.
Его готовят на горячих углях особо соблюдая время приготовления.

*****

Fiorentina or Florentine style steak is a classic dish of Italian cuisine and is considered the king of all meat dishes. It is a great treat even for experienced gourmets; because of the specific method of preparation it offers a special bouquet of flavour and unforgettable,
refined nuances of taste.
No surprise it is called a "Heavenly meal". Fiorentina is a huge steak that weighs about 800g and is 2-4 cm thick, seasoned with olive oil, salt and pepper. It is grilled over coals, strictly adhering to the traditional cooking time

Fiorentina 800g *(per 2 persone)*
Grilēts liellopa gaļas steiks Fiorentina (2 personām)
Говяжий стейк-гриль Fiorentina (на 2 персоны)
Grilled beef steak Fiorentina (for 2 persons)
81.95 Eur

Contorni

(Piedevas - Гарниры - Side Dishes)

Patate arrosto con burro e rosmarino

Sviestā cepti kartupeļi ar svaigu rozmarīnu
Жаренная в масле картошка с свежим розмарином
Butter fried potatoes with fresh rosemary
6.95 Eur (Alergēni 2)

Insalata di pomodorini siciliani con basilico fresco e olio extra vergine

Sicīlijas tomāti ar svaigu baziliku un extra virgine olīveļļu
Сицилийские помидоры с свежим базиликом и оливковым маслом extra virgine
Sicilian tomatoes with fresh basil and extra virgin olive oil
7.95 Eur

Funghi porcini

Sviestā ceptas baravikas
Жареные на сливочном масле белые грибы
Butter fried porcini
9.95 Eur (Alergēni 2)

Carciofi rustici sottolio

Lauku stila artišoki eļļā
Артишоки по-деревенски в масле
Country style artichokes in oil
7.95 Eur

Salse

(Mērces - Соусы – Sauces)

Demi-glace mērce
Demi-glace соус
Demi-glace sauce
6.95 Eur (Alergēni 7, 11)

Rozā piparu mērce
Соус из розового перца
Pink pepper sauce
5.95 Eur (Alergēni 2)

Secondi di Carne

Gaļas ēdieni — Мясные блюда — Meat main courses

Petto di pollo con verdure, prosciutto crudo di parma e mozzarella in salsa al vino

Vistas krūtiņa ar dārzeņiem, parmas šķiņķi un mocarellas sieru vīna mērcē

Куриная грудка с овощами, пармской ветчиной и сыром моцарелла в винном соусе

Chicken breast with vegetables, prosciutto and mozzarella cheese in wine sauce

19.95 Eur (Alergēni 2)

Costoletta alla Milanese con patate arrosto con burro e insalata di pomodori- cipolle rosse

Rīvmaizē panēta teļa karbonāde ar kauliņu, sviestā ceptiem kartupeļiem un tomātu salātiem

Телячья отбивная с косточкой, панированная в сухарях, подаётся с сжареной картошкой в сливочном масле и салатом из помидоров

Veal chop in breadcrumbs served with butter fried potatoes and tomato salad

26.95 Eur (Alergēni 1, 2, 3)

Petto d'anatra marinato all'arancia, servito con purè di patate e spinaci e salsa ai mirtilli rossi e vino rosso

Apelsīnā marinēta pīles krūtiņa, pasniegta ar kartupeļu-spinātu biezeni un sarkanvīna–dzērveņu mērci

Утиная грудка, маринованная в апельсине, подается с картофельно-шпинатным пюре и клюквенным соусом на красном вине

Orange-marinated duck breast served with potato-spinach purée and red wine cranberry sauce

27.95 Eur (Alergēni 2)

Filetto di manzo "Rossini" con spinaci, purea di patate e demi - glace

Liellopa filejas steiks "Rossini" ar spinātiem, trifeļu kartupeļu biezeni un Demi Glace mērci

Говяжий стейк "Россини" с шпинатом, трюфельным картофельным пюре и соусом Демиглас

Beef steak "Rossini" with spinach, truffled mash potato and gravy Demi Glace

32.95 Eur (Alergēni 2, 7)

Pizza

22 cm / 32 cm

Margherita

Tomātu mērce, mocarellas siers un baziliks
С томатным соусом, сыром моццарелла, базиликом
Tomato sauce, mozzarella and basil
10.45 Eur / 11.45 Eur (Alergēni 1, 2)

Margherita ai funghi

Tomātu mērce, mocarellas siers un sēnes
С томатным соусом, сыром моццарелла, грибами
Tomato sauce, mozzarella and mushrooms
11.45 Eur / 12.45 Eur (Alergēni 1, 2)

Margherita con verdure

Tomātu mērce, mocarellas siers, baklažāni, cukini, ķiršu tomāti un olīvas
С томатным соусом, сыром моццарелла, баклажанами, цукини, помидорами шерри и маслинами
Tomato sauce, mozzarella, aubergine, courgette, cherry tomatoes and olives
15.45 Eur / 16.45 Eur (Alergēni 1, 2)

Margherita con salame

Tomātu mērce, mocarellas siers, salami un melnās olīvas
С томатным соусом, сыром моццарелла, салями, чёрными маслинами
Tomato sauce, mozzarella, salami, black olives
13.45 Eur / 14.45 Eur (Alergēni 1, 2)

Margherita con salmone

Tomātu mērce, mocarellas siers, lasis, kaperi, sīpoli
С томатным соусом, сыром моццарелла, лососем, каперсами, репчатым луком
Tomato sauce, mozzarella, salmon, capers, onions
16.95 Eur / 17.95 Eur (Alergēni 1, 2, 4)

Margherita con carpaccio di manzo

Tomātu mērce, mocarellas siers, liellopa gaļa, rukolas salātu lapas, trifeļu eļļa
Томатный соус, сыр моццарелла, говядина, салат руккола, трюфельное масло
Tomato sauce, mozzarella, beef, rucola, truffled oil
17.95 Eur / 18.95 Eur (Alergēni 1, 2)

Focaccia con olio d'oliva, rosmarino e parmigiano

Picas maize ar olīveļļu, rozmarīnu un parmezāna sieru
Пицца-хлеб с оливковым маслом, розмарином и сыром пармезан
Pizza bread with olive oil, rosemary and parmesan cheese
1.55 Eur (Alergēni 1, 2)

Pizza tirolese

Tomātu mērce, mocarellas siers, parmas šķiņķis, tomāti un rukola salātu lapas
С томатным соусом, сыром моццарелла, пармским окороком, помидорами и салатом рукола
Tomato sauce, mozzarella, parma ham, tomatoes and rucola salad
15.75 Eur / 16.75 Eur (Alergēni 1, 2)

Pizza al prosciutto cotto

Mocarellas siers, vārīts šķiņķis, saldie sīpoli, šampinjoni, saldais krējums, parmezānas siers
С сырами моццарелла, пармезан, отварной ветчиной, луком, шампиньонами, сливками
Mozzarella, ham, sweet onion, champignons, cream and parmesan cheese
15.85 Eur / 16.85 Eur (Alergēni 1, 2)

Pizza calabrese

Tomātu mērce, pikantā calabrese desa D.O.P., sarkanie čilli pipari, sarkanie un dzeltenie tomāti, bifeļmātes piena mocarella un rukolas salātu lapas
Томатный соус, пикантная колбаса calabrese D.O.P., красный острый перец, красные и желтые помидоры, моцарелла buffalo и салатом рукола
Tomato sauce, spicy calabrese sausage D.O.P., red chilli peppers, red and yellow tomatoes, buffalo mozzarella and rucola salad
15.85 Eur / 16.85 Eur (Alergēni 1, 2)

Pizza quattro formaggi

Ar gorgonzolas, mocarellas, parmezāna un ementāles sieru
С сырами горгонзола, моццарелла, пармезан и емменталер
With gorgonzola, mozzarella, parmesan and emmentaler cheese
14.85 Eur / 15.85 Eur (Alergēni 1, 2)

Pizza alla carbonara

Tomātu mērce, mocarellas siers, kraukšķīgs bekons un lociņi
Томатный соус, сыр моццарелла, хрустящий бекон и лук
Tomato sauce, mozzarella, crispy bacon and leek
14.95 Eur / 15.95 Eur (Alergēni 1, 2)

Pizza frutti di mare

Tomātu mērce, mocarellas siers, jūras veltes
С томатным соусом, сыром моццарелла, даров моря
Tomato sauce, mozzarella, seafood
17.95 Eur / 18.95 Eur (Alergēni 1, 2, 4, 6, 12)

Dolci fatti in casa

Saldie ēdieni – Десерты – Dessert

Torta di miele con lamponi
Mūsmāju medus kūka ar avenēm
Домашний медовый торт с малиной
Hometade honey cake with raspberries
9.50 Eur (Alergēni 1, 2, 3)

Tiramisu della casa
Tiramisu mājas gaumē
Тирамису по-домашнему
Hometade Tiramisu
9.50 Eur (Alergēni 1, 2, 3)

Panna cotta con salsa al frutti di bosco
Piena Panna Cotta ar meža ogu mērci
Молочная Панна Котта с соусом из лесных ягод
Milk Panna Cotta with forest berries sauce
8.35 Eur (Alergēni 2, 3)

Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia
Karstais šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu
Горячий шоколадный фондан с ванильным мороженым
Hot chocolate fondant with vanilla ice-cream
9.85 Eur (Alergēni 1, 2, 3)

Crème brulée
Klasiskais Crème brulée
Классический Crème brulée
Classical Crème brulée
9.65 Eur (Alergēni 2, 3)

Gelato / Mūsmāju saldējums / Домашнее мороженое / Hometade ice-cream
(vaniļas, šokolādes ar rumu, zemeņu, pistāciju riekstu, mango, sāļā karamele)
(ванильное, шоколадное с ромом, клубничное, фисташковое, танго и солёная карамель)
(vanilla, chocolate with rum, strawberry, pistachio mango, salted caramel,)
Viena bumba / Один шарик / One scoop
3.95 Eur (Alergēni 1, 2, 5)

Sorbetto / Mūsmāju sorbets / Домашний сорбет / Hometade sorbetto
Persiku / Персик / Peach
Viena bumba / Один шарик / One scoop
3.95 Eur

Viesu skaitam no 6 personām 10% serviss pie rēķina
С численности гостей с 6 персон начисляется 10% к счёту за сервис
10% service charge will be added to Your bill starting with 6 guests