

AUSTERES - OYSTERS - УСТРИЦИ

Svaiga Jozephine austere Fresh oyster Jozephine Свежая устрица Жозефина	vinegreta mērce, yuzu - sojas mērce, citrons ^{1, 6, 14} vinegar sauce, yuzu - soy sauce, lemon соус винегрет, юзу - соевый соус, лимон	4.50
Septa Jozephine austere Fried oyster Jozephine Запеченная устрица Жозефина	spināti, mandeļu rieksti, parmezāns, baltvīna mērce ^{7, 8, 14} spinach, almonds, parmesan, white wine sauce шпинат, миндаль, пармезан, соус из белого вина	4.70
Septa Jozephine austere Fried oyster Jozephine Запеченная устрица Жозефина	spināti, čili béarnaise mērce, parmezāns ^{7, 14} spinach, chili béarnaise sauce, Parmesan шпинат, соус беарнез с чили, пармезан	4.70

UZKODAS - APPETIZERS - ЗАКУСКИ

Tomātu siera kūka Tomato cheesecake Томатный чизкейк	cepti San Marzano tomāti, ciedru rieksti, timiāns, balzamiko - medus glazūra ^{1, 3, 7, 8} roasted San Marzano tomatoes, pine nuts, thyme, balsamic-honey glaze запеченные томаты Сан-Марцано, кедровые орехи, тимьян, бальзамико-медовая глазурь	14.00
Rozā tunča tartars Pink tuna tartare Тартар из розового тунца	avokado, koriandrs, maurloki, Āzijas mērce, sezama sēklas ^{4, 6, 10, 11} avocado, coriander, chives, Asian sauce, sesame seeds авокадо, кориандр, зеленый лук, Азиатский соус, кунжут	14.50
Fēru salas laša tartars Faroe Islands salmon tartare Тартар из лосося с Фарерских островов	ķirbju maizes čipsis, avokado, kaperi, greipfrūta filejas, asais yuzu krēms, kinzas - piparmētru mērce ^{1, 3, 4, 7} pumpkin bread chips, avocado, capers, grapefruit fillets, spicy yuzu cream, coriander - mint sauce чипса из тыквенного хлеба, авокадо, каперсы, филе грейпфрута, острый крем юзу, соус из мяты и кинзы	15.50
Septas tīģergarneles Fried tigershrimps Жареные тигровые креветки	cepti ķiršu tomāti, baby spināti, kartupeļu popkorns, vasabi - sezama mērce ^{1, 2, 3, 7, 11} fried cherry tomatoes, baby spinach, potato popcorn, wasabi - sesame sauce жареные томаты черри, беби-шпинат, картофельный попкорн, соус из сезама и васаби	15.00
Mīdijas baltvīna saldkrējuma mērcē Mussels in white wine sauce Мидии в сливочном соусе с белым вином	šalotes sīpoli, ķiploki, harikot pupiņas, fenhelis, zaļumi, bazilika - siera bagete ^{1, 7, 14} shallot, garlic, haricot beans, fennel, herbs, basil - cheese baguette лук-шалот, чеснок, бобы haricot, фенхель, зелень, багет с базиликом и сыром	500 g - 13.00 1kg - 24.00

VISAS CENAS NORĀDĪTAS EIRO

Grupām, sākot no 6 personām un apkalpošanai terasē - piemērojam 10% apkalpošanas maksu / Grupām sākot no 5 personām - rēķini netiek dalīti. - For groups of 6 or more, and for service on the terrace, a 10% service charge will be applied / The bill is not divided into parts for groups of 5 or more. - Для групп от 6 человек, а также при обслуживании на террасе, взимается сервисный сбор в размере 10% / Группам от 5 человек и больше, отдельный счёт не предлагается.

Astoņkāja terrine Octopus terrine Террин из осьминога	citrusaugļi, violēto kartupeļu muss ar mārrutkiem, avokado ^{4,7} citrus fruits, purple potato mousse with horseradish, avocado цитрусовые, мусс из фиолетового картофеля с хреном, авокадо	18.00
Septa menca kraukšķīgā tempūrā Baked cod in crispy tempura Запечённая треска в хрустящей темпуре	mango čatnijs, medus - citronzāles glazūra ^{1,4,6} cucumber-mango chutney, honey-lemongrass glaze чатни из огурца и манго, глазурь из мёда и лимонной травы	16.50
Urugvajais liellopa gaļas tartars Aged beef tartare (Uruguay) Тартар из выдержанной говядины (Уругвай)	Dižonas sinepes, šalotes sīpoli, kaperi, lociņi, asais juzu krēms, paipalu ola, maizes grauzdiņi ^{1,3,7,10} Dijon mustard, shallots, capers, spring onions, spicy yuzu cream, quail egg, bread crisps дижонская горчица, лук-шалот, каперсы, зелёный лук, острый крем yuzu, перепелиное яйцо, хлебный тост	16.00

SALĀTI · SALADS · САЛАТЫ

Uz grila cepta viegli pikanta, kraukšķīga vista Grilled lightly spiced crispy chicken Курица на гриле, слегка острая и хрустящая	ananāsu - gurķu salsa, Frise salāti, kraukšķīga batāte ⁴ pineapple-cucumber salsa, frisée lettuce, crispy sweet potato ананасово-огуречная сальса, салат фризе, хрустящий батат	14.00
Salāti ar grilētu baklažānu Grilled aubergine salad Салат с баклажаном на гриле	liellopa basturma, San Marzano tomāti, granātāboli, spināti, pikanta tahini mērce ^{6,11} beef basturma, San Marzano tomatoes, pomegranate, spinach, spicy tahini sauce бастурма из говядины, помидоры Сан-Марцано, гранат, шпинат, пикантный соус тахини	14.00
Vasaras zaļo zirnīšu salāti Summer green pea salad Летний салат из зелёного горошка	Latīnamerikāņu jogurta mērce ar kinzu un laimu, grauzdēti lazdu rieksti ^{7,8} Latin American yogurt dressing with cilantro and lime, toasted hazelnuts йогуртовая заправка в латиноамериканском стиле с кинзой и лаймом, жареный фундук	13.00
Fritētu mazo kalmāru salāti Deep fried baby squids Беби кальмары жаренные во фритюре	saldā čili mērce, dārzeņi, salātlapas, yuzu mērce ^{1,4,6,7} sweet chili sauce, vegetables, fresh salad, yuzu sauce соус сладкий чили, овощи, листья салата, соус юзу	15.00

VISAS CENAS NORĀDĪTAS EIRO

Grupām, sākot no 6 personām un apkalpošanai terasē – piemērojam 10% apkalpošanas maksu / Grupām sākot no 5 personām – rēķini netiek dalīti. · For groups of 6 or more, and for service on the terrace, a 10% service charge will be applied / The bill is not divided into parts for groups of 5 or more. · Для групп от 6 человек, а также при обслуживании на террасе, взимается сервисный сбор в размере 10% / Группам от 5 человек и больше, отдельный счёт не предлагается.

ZUPAS · SOUPS · СУПЫ

Baltā aukstā zupa	svaigs gurķis, koriandrs, saldā čili mērce, mīksti vārīta paipalu ola ^{3,4,7} ar tīģergarnelēm bez tīģergarnelēm	12.50 9.50
White cold soup	fresh cucumber, coriander, sweet chili sauce, soft boiled quail egg with tiger prawns without tiger prawns	12.50 9.50
Белый холодный суп	кориандр, свежий огурец, соус сладкий чили, перепелиное яйцо с тигровыми креветками без тигровых креветок	12.50 9.50
Pikanta zivju zupa Mildly spicy fish soup Пикантный рыбный суп	vontoni ar lasi un garnelēm, Pak Choj salāti, kinza, lociņi ^{1,2,3,4} wontons with salmon and shrimp, pak choi salad, cilantro, spring onions вонтоны с лососем и креветками, салат пак-чой, кинза, зелёный лук	15.00
Fabrikas zivju zupa Fabrikas fish soup Рыбный суп “Фабрика”	lasis, sams, zandarts, upes vēzis, sakņu dārzeni ^{1,2,4,6} salmon, catfish, pikeperch, crayfish, root vegetables лосось, сом, судак, озерный рак, корнеплоды	14.00
Vēžu zupa Crayfish soup Суп из раков	vēžu astes, krabju sniegs, putukrējums ^{2,3,4,7} crayfish tails, crab snow, whipped cream раковые хвостики, крабовый снег, взбитые сливки	15.00

PAMATĒDIENI · MAIN DISHES · ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Uz grila cepta Fēru salas laša fileja Dižonas sinepju glazūrā Grilled Faroe Islands salmon fillet with Dijon mustard glaze Филе лосося с Фарерских островов в глазури из горчицы, приготовленное на гриле	sarkanā kvinoja, spinātu – kartupeļu biezenis, sparģeļi, violeto kartupeļu čipsi, Holandes mērce ^{3,4,7,10} red quinoa, spinach – potato mash, asparagus, purple potato chips, Hollandaise sauce красная киноа, картофельное пюре со шпинатом, спаржа, чипсы из фиолетового картофеля, голландский соус	23.00
Uz grila cepta Royal doradas fileja Grilled royal dorada fillet Филе королевской дорадо на гриле	garšaugu tomātu salsa, Sicīlijas olīves, fenhels ⁴ herb and tomato salsa, Sicilian olives, fennel альса из трав и томатов, сицилийские оливки, фенхель	22.00
Viegli apsvilināta rozā tunča fileja Lightly seared pink tuna fillet Слегка опаленное филе розового тунца	siltie pak choi salāti, čorizo, grilēta kukurūza, gvakamole, čorizo eļļa ^{4,7} warm pak choi salad, chorizo, chorizo oil, grilled corn, guacamole теплый салат пак-чой, колбаса чоризо, масло чоризо, кукуруза-гриль, гуакамоле	22.00

VISAS CENAS NORĀDĪTAS EIRO

Grupām, sākot no 6 personām un apkalpošanai terasē – piemērojam 10% apkalpošanas maksu / Grupām sākot no 5 personām – rēķini netiek dalīti. · For groups of 6 or more, and for service on the terrace, a 10% service charge will be applied / The bill is not divided into parts for groups of 5 or more. · Для групп от 6 человек, а также при обслуживании на террасе, взимается сервисный сбор в размере 10% / Группам от 5 человек и больше, отдельный счёт не предлагается.

<p>Melnais risotto ar tīgērgarnelēm, mīdijām, kalmāriem un lasi Black risotto with tiger prawns, mussels, calamari and salmon Черное ризотто с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами и лососем</p>	<p>Haricot pupiņas, šalotes sīpoli, spināti, ķiploki, fenhelis ^{2, 4, 7, 14} shallot onions, garlic, Haricot beans, fennel, spinach фасоль haricot, лук-шалот, шпинат, чеснок, фенхель</p>	<p>19.00</p>
<p>Tagliatelle ar tīgērgarnelēm, mīdijām, kalmāriem un lasi Tagliatelle with tiger prawns, mussels, squids and salmon Тальятелле с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами и лососем</p>	<p>tomātu mērce, ciedru rieksti, pētersīļu – jerez etiķa mērce ^{1, 2, 4, 7, 8, 10, 14} tomato sauce, pine nuts, parsley – jerez vinegar sauce томатный соус, кедровые орешки, соус из петрушки и хересного уксуса</p>	<p>17.50</p>
<p>Astoņkāja tausteklis Octopus tentacle Щупальце осьминога</p>	<p>Beluga lēcas, cukurzirņi, sparģeļi, batāšu salmiņi, romesco mērce, apelsīnu – piparmētras mērce ^{1, 4, 8} Beluga lentils, snow peas, asparagus, sweet potato shoestring fries, romesco sauce, orange – mint sauce чечевица Белуга, сахарный горошек, спаржа, соломка из батата, соус ромеско, мятно-апельсиновый соус</p>	<p>30.00</p>
<p>Lēni gatavota un grilēta Iberiko cūkgaļas karbonāde Slow cooked and grilled Iberico pork chop Медленно приготовленный и жареный на гриле карбонад из свинины Iberico</p>	<p>sinepju – medus glazūrā cepti Agata mini kartupeļi, romesco mērce, cukurzirņi, ābolu – laima čatnijs ^{1, 8, 10} mustard – honey glazed Agata mini potatoes, romesco sauce, snow peas, apple – lime chutney мини-картофель Агата, обжаренный в горчишно-медовой глазури, соус ромеско, сахарный горошек, чатни из яблок и лайма</p>	<p>29.00</p>
<p>Uz grila cepta jēra fileja Grilled lamb fillet Филе ягненка на гриле</p>	<p>kartupeļu biezenis, beluga lēcas ar trifeļu – murķeļu salsu, svilināti pārļu sīpoli, pikanta medus – ingvera mērce ^{1, 6, 7} mashed potatoes, beluga lentils with truffle-morel salsa, seared pearl onions, spicy honey-ginger sauce картофельное пюре, чечевица Beluga с солью из трюфеля и сморчков, обожженный жемчужный лук, пикантный медово-имбирный соус</p>	<p>33,00</p>
<p>Latvijas Striploin steiks Latvian striploin steak Латвийский стейк стриплойн</p>	<p>zaļie sparģeļi, kartupeļu – trifeļu biezenis, parmezāns, mērce pēc izvēles Cafe de Paris sviests ^{7, 10} vai sarkanvīna – balzāmetiķa mērce ⁷ green asparagus, potato - truffle puree, parmesan, sauce of choice Cafe de Paris butter or red wine - balsamic sauce зеленая спаржа, картофельно пюре с трюфелем и пармезаном, соус на выбор масло Cafe de Paris или соус из красного вина и бальзамика</p>	<p>16.00 (100gr)</p>

VISAS CENAS NORĀDĪTAS EIRO

Grupām, sākot no 6 personām un apkalpošanai terasē – piemērojam 10% apkalpošanas maksu / Grupām sākot no 5 personām – rēķīni netiek dalīti. - For groups of 6 or more, and for service on the terrace, a 10% service charge will be applied / The bill is not divided into parts for groups of 5 or more. - Для групп от 6 человек, а также при обслуживании на террасе, взимается сервисный сбор в размере 10% / Группам от 5 человек и больше, отдельный счёт не предлагается.

<p>Lēni gatavots liellopa briskets Slow-cooked beef brisket Медленно приготовленный говяжий brisket</p>	<p>kartupeļu putas, sarkano sīpolu konfits, Dian mērce, maurloki ^{7,10} potato purée, red onion confit, Diane sauce, chives картофельное пюре, конфит из красного лука, соус Диана, шнитт-лук</p>	<p>22.00</p>
<p>Izturēts liellopa filejas steiks (Urugvaja) Aged beef fillet steak (Uruguay)</p>	<p>batāšu biezenis vai kūpinātu kartupeļu biezenis, ceptas sēnes, cepti šalotes sīpoli, trifeles, sarkanvīna mērce ^{1,7} sweet potato mash or smoked potato mash, fried mushrooms, crispy shallots, truffles, red wine sauce</p>	<p>45.00</p>
<p>Выдержанный стейк из филе говядины (Уругвай)</p>	<p>пюре из батата или копченое картофельное пюре, грибы, жареный лук-шалот, трюфель, красно-винный соус</p>	
<p>Uz grila cepts teļa kare Grilled veal rack</p>	<p>svilināti sezonas tomāti ar kajenas pipariem, bazilika pasto, pikanta sarkanvīna mērce ar melnajiem piparieme ^{6,7,8} blistered seasonal tomatoes with cayenne pepper, basil pesto, spicy red wine sauce with black pepper</p>	<p>50.00</p>
<p>Телячья корейка на гриле</p>	<p>обожжённые сезонные томаты с кайенским перцем, базиликовый песто, пряный соус из красного вина с чёрным перцем</p>	
<p>Medota Francijas pīles fileja Honey-glazed French duck fillet</p>	<p>sarkano kāpostu biezenis, Vidusjūras dārzeņi, bumbieris, pak choi salāti, mandeles, sarkanvīna – ķiršu mērce ^{1,6,7,8} red cabbage puree, Mediterranean vegetables, pear, pak choi salad, almonds, red wine – cherry sauce</p>	<p>22.00</p>
<p>Филе Французской утки в медовой глазури</p>	<p>пюре из красной капусты, средиземноморские овощи, груша, салат из пак-чой, тиндаль, красно-винно-вишневый соус</p>	

VEĢETĀRIE UN VEGĀNIE ĒDIENI · VEGETARIAN AND VEGAN DISHES · ВЕГЕТАРИАНСКИЕ И ВЕГАНСКИЕ БЛЮДА

<p>Krēmīgais sēņu risotto Creamy mushroom risotto Кремовое грибное ризотто</p>	<p>gailenes, erenges, austersēnes, parmezāns, cukurzirņi, harikot pupiņas, sviesta pupiņas, trifeļu eļļa, spināti ⁷ chanterelles, eryngi, oyster mushrooms, Parmesan, snow peas, haricot beans, truffle oil, spinach лисички, еринги, вешенки, пармезан, сахарный горох, бобы haricot, трюфельное масло, шпинат</p>	<p>16.00</p>
<p>Ņoki no ogļēs ceptiem kartupeļiem Potato gnocchi, wood-fired potatoes Картофельные ньокки из картофеля, запечённого на углях</p>	<p>stracciatella siers, krēmīga mērce ar piparmētru, pelni, cepti kraukšķīgi šalotes sīpoli, maurloki ^{1,3,7} stracciatella cheese, creamy sauce with mint, ash, crispy fried shallots, chives сыр страчателла, кремный соус с мятой, пепел, хрустящий жареный шалот, шнитт-лук</p>	<p>16.00</p>

VISAS CENAS NORĀDĪTAS EIRO

Grupām, sākot no 6 personām un apkalpošanai terasē – piemērojam 10% apkalpošanas maksu / Grupām sākot no 5 personām – rēķini netiek dalīti. · For groups of 6 or more, and for service on the terrace, a 10% service charge will be applied / The bill is not divided into parts for groups of 5 or more. · Для групп от 6 человек, а также при обслуживании на террасе, взимается сервисный сбор в размере 10% / Группам от 5 человек и больше, отдельный счёт не предлагается.

PIEDĒVAS · ГАРНИР · SIDE DISHES

Salvijas sviestā apcepti "Agata mini" kartupeļi ar spinātiem ⁷
Potatoes "Agata mini" with spinach, fried in sage butter
Мини-картофель Агата, шпинат, жареный в масле шалфей

Kartupeļi fri ar trifeļu eļļu un parmezānu ⁷
Potato fries with truffle oil and Parmesan
Картофель фри, трюфельное масло, пармезан

4.50

Септи dārzeni, spināti, zaļumi ⁷
Roasted vegetables, spinach, herbs
Обжаренные овощи, шпинат, зелень

Svaigu dārzeņu salāti ⁶
Fresh vegetable salad
Салат из свежих овощей

ALERĢĒNU SARAKSTS

- 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 - Oļas 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 10mg/kg vai 10mg/l
- 13 - Lupīna un tās produkti
- 14 - Gliemji un to produkti

VISAS CENAS NORĀDĪTAS EIRO

Grupām, sākot no 6 personām un apkalpošanai terasē – piemērojam 10% apkalpošanas maksu / Grupām sākot no 5 personām – rēķini netiek dalīti. - For groups of 6 or more, and for service on the terrace, a 10% service charge will be applied / The bill is not divided into parts for groups of 5 or more. - Для групп от 6 человек, а также при обслуживании на террасе, взимается сервисный сбор в размере 10% / Группам от 5 человек и больше, отдельный счёт не предлагается.