

OSIRIS

Kopš 1994. gada

Vairāk nekā trīsdesmit gadus Osiris ir bijis neatņemama Rīgas kultūras un sabiedriskās dzīves daļa. Atvērts 1994. gadā, tas tiek uzskatīts par vecāko restorānu un kafejnīcu Rīgā, kas joprojām darbojas savā sākotnējā vietā, saglabājot savu raksturu, interjeru un atmosfēru.

Daudzām Eiropas pilsētām ir savas leģendārās tikšanās vietas – kafejnīcas un restorāni, kuros satiekas mākslinieki, rakstnieki, mūziķi, uzņēmēji un domātāji. Rīgā viena no šādām vietām ir Osiris. Jau kopš pašiem pirmsākumiem tas ir bijis vieta sarunām, idejām, draudzībām un notikumiem, kas veidojuši pilsētas kultūras dzīvi.

Gadu gaitā Osiris ir kļuvis par mājām vairākām paaudzēm rīdzinieku un pilsētas viesu. Šeit satikušies mākslinieki un politiķi, uzņēmēji un studenti, vietējie iedzīvotāji un ceļotāji no visas pasaules. Daudzi atgriežas atkal un atkal – ne tikai ēdiena un vīna dēļ, bet arī tās īpašās sajūtas dēļ, ko nav iespējams radīt mākslīgi.

Arī šodien Osiris saglabā to pašu garu, kas valdīja deviņdesmito gadu sākumā – cieņu pret labu ēdienu, nesteidzīgām sarunām un autentisku viesmīlību.

Laipni lūdzam Osiris.

OSIRIS

Since 1994

For more than three decades, Osiris has been an integral part of Riga's cultural and social life. Opened in 1994, it is widely regarded as the oldest continuously operating restaurant and café in Riga, still welcoming guests in its original location while preserving its distinctive character, interior, and atmosphere.

Every great European city has its legendary meeting places — cafés and restaurants where artists, writers, musicians, entrepreneurs, and creative minds gather. In Riga, Osiris is one of those rare places. Since its opening, it has served as a home for conversations, ideas, friendships, and moments that have become part of the city's story.

Over the years, generations of locals and visitors have made Osiris their own. Artists and politicians, business leaders and students, Riga residents and travelers from around the world have all shared tables here. Many return again and again — not only for the food and wine, but for a sense of authenticity that cannot be manufactured.

Today, Osiris continues to embody the same spirit that defined it in the early 1990s: a respect for good food, meaningful conversation, and genuine hospitality.

Welcome to Osiris.

UZKODAS / BROKASTIS

Appetisers / Breakfast

	EUR
Itāļu antipasta (a,g) <i>Italian antipasti</i>	27.00
Grieķu plate (a,g,f) <i>Greek plate</i>	25.00
Tortillas ar grilētiem dārzeņiem, pikanto vistas fileju un gvakamole (a,f,l,g) <i>Tortilla with grilled vegetables, spicy chicken fillet and creamy guacamole</i>	19.00
Vīnogu lapu tītenīši ar jēra gaļas pildījumu un tzatziki mērci (g) <i>Wine leaf rolls with lamb filling and tzatziki sauce</i>	18.00
Steika sviestmaize ar Dijon sinepju mērci (a,c,g,j) <i>Open steak sandwich with Dijon mustard sauce</i>	18.00
Grauddēta maize ar avokado un mazzālītu lasi (a,c,d,g) <i>Toast with avocado and cured salmon</i>	17.00
Benedikta ola uz bezrauga maizes tosta ar avokādo un Dijon sinepju mērci (a,c,g,j,h) <i>Egg Benedict with avocado cream on wholegrain bread toast</i>	15.00
Omlete OSIRIS (šampinjoni, šķiņķis, paprika, tomāti, sīpoli) (c,g) <i>Omelette OSIRIS (button mushrooms, ham, bell pepper, tomato, onions)</i>	13.50
Vēršacis ar šķiņķi, bekonu vai dārzeņiem (c) <i>Fried eggs with ham or bacon, or vegetables</i>	12.00

SALĀTI

Salad

EUR

Grilētas liellopu filejas, rukolas salāti ar tamarinda - sojas mērci (d,f)

19.00

Grilled beef fillet, rocket salad with tamarind & soy sauce

Kalmāra salāti ar mango un melnajām pupiņām (n)

18.50

Squid salad with mango and black beans

Siltie vistu aknu salāti ar bekonu un kartupeļu bumbiņām (g,l)

18.00

Warm chicken liver salad with bacon and potato croquettes

Gurķu un garneļu salāti ar kraukšķīgu bekonu (b,j)

18.00

Cucumber and shrimp salad with crispy bacon

**Lapu salāti ar pašu kūpinātu tofu sieru, avokado un tahini
- sezama eļļas mērci (e,k,f)**

18.00

Spinach salad with home-smoked tofu cheese, avocado and tahini & sesame oil dressing

**Grilētas cāļa filejas - avokādo salāti ar anšovū mērci, grauzdiņiem un Parmesan sieru
(a,c,g,h)**

17.00

Grilled chicken fillet and avocado salad with croutons, Parmesan cheese and anchovy dressing

**Suluguni siera salāti ar cous-cous, plaucētiem tomātiem, cukurzirņiem un bazilika
pesto (a,c,g,h)**

16.50

Suluguni cheese salad with couscous, blanched tomatoes, sugar peas and basil pesto

Grieķu salāti (g,l)

15.00

Greek salad

PASTAS / PANKŪKAS

Pasta / Crepes / Pancakes

	EUR
Pasta ar ceptu lasi baltvīna - anšovū mērcē (a,c,d,g,b) <i>Pasta and fried salmon in white wine & anchovy sauce</i>	18.00
Pasta ar vistas fileju, cukini, papriku un siera - bazilika mērci (a,c,g) <i>Pasta with chicken fillet, courgette, bell pepper, cheese & basil sauce</i>	17.00
Mājas pelmeņi ar krējumu (a,c,g) <i>Cottage dumplings with sour cream</i>	16.50
Kartupeļu pankūkas ar mazzālītu lasi un ikriem (d,g) <i>Potato pancakes with cured salmon and salmon roe</i>	19.00
Pankūkas ar pikanto pildījumu (čili, paprika, sīpoli, kūpināta cūkgaļa, šampinjoni) (a,c,g) <i>Crepes with savory filling (chilli, paprika, onions, smoked pork, button mushrooms)</i>	15.50

OTRIE ĒDIENI

Main Course

	EUR
Grilēts liellopa filejas steiks ar kartupeļu pankūkām un glazētām šalotēm (c,g,j,l) <i>Grilled beef steak with potato rosti, glazed shallots and tartare sauce</i>	37.00
Cepts lasis panējumā ar spargēliem, kartupeļu biezeni un diļļu - garneļu mērci (a,c,d,g,b) <i>Pan-fried salmon with asparagus, mashed potatoes and dill & shrimp sauce</i>	22.00
Doradas fileja ar batāšu biezeni, ceptiem dārzeņiem un zaļās tējas - baltvīna mērci (d,g) <i>Fried dorada fillet with sweet potato mash, pan-fried vegetables and green tea & white wine sauce</i>	22.00
Cūkgaļas karbonāde ar ceptiem kartupeļiem, sēņu mērci un ķiploku gurķiem (a,c,g,l) <i>Pork chops with fried potatoes, mushroom sauce and pickled cucumbers</i>	19.00
Liellopa gaļas burgers ar čedaras sieru, pašu gatavotu zaļumu aioli un batāšu frī (a,c,g,k) <i>Beef burger with cheddar cheese, home-made herb aioli and sweet potato fries</i>	19.00
Portobello sēne pildīta ar dārzeņu ratatujū, tofu sieru un batāšu biezeni (l) <i>Portobello mushroom with vegetable ratatouille filling, tofu cheese and sweet potato mash</i>	19.00
Sierā cepta vistas fileja ar sautētiem kabačiem, rīsiem un citrona - zaļumu mērci (a,c,e,g,f) <i>Cheese coated fried chicken fillet with stewed courgette, rice and lemon & herb sauce</i>	18.50
Vistas fileja ķīniešu gaumē Kung Pao (e,f) <i>Chinese style Kung Pao chicken fillet</i>	17.50

DESERTI

Dessert

	EUR
Marcipāna kūka ar ogu mērci (a,h,g,c) <i>Marzipan cake with berry sauce</i>	9.50
Pankūkas ar biezpiena krēmu un ogu mērci (a,c,g) <i>Crepes with cottage-cheese cream and berry sauce</i>	9.00
Ābolu kūka ar vaniļas mērci (g,a,c,h) <i>Apple pie with vanilla sauce</i>	9.00
Šokolādes brownies ar saldējumu un ogām (h,c,g) <i>Chocolate brownies with vanilla ice cream and berries</i>	9.00
Crème Brûlée (g,c) <i>Crème Brûlée</i>	8.00
Sorbertu izlase (a,c,g) <i>Assorted sorbet</i>	8.00

Vielas vai produkti, kas var izraisīt alerģiju vai nepanesamību:

Substances or products which may cause allergies or intolerances:

a - kviešu lipeklis, b - vēžveidīgie, c - olas, d - zivis, e - zemesrieksti, f - sojas pupas, g - piens, h - rieksti, j - selerijas, k - sinepes, l - sezama sēklas, n - gliemji

DZĒRIENU KARTE

Drink Menu

	EUR
Minerālūdens /30 cl/ Mineral water	2.80
Vals, Thonon /33 cl/75 cl/ still, carbonated	3.30/6.50
Tonic, Sprite, Coca-Cola, Fanta /25 cl/30 cl/	3.70/3.30
Aukstā tēja /30 cl/ Iced tea	5.00
Aukstā kafija /30 cl/ Iced coffee	6.00
Sula /30 cl/ Juice	3.30
Svaigi spiesta apelsīnu vai greipfrūtu sula /30 cl/	7.50

KARSTIE DZĒRIENI

Hot Beverages

Kafija /15 cl/ Coffee	3.70
Kafijas kanna /45 cl/ Coffee-pot	7.90
Espresso, Dubultais Espresso /2.5 cl/4.5 cl/	3.50/5.60
Café au lait /40 cl/	5.00
Cappuccino /25 cl/	5.00
Vīnes kafija /25 cl/ Vienna coffee	5.50
Kakao /25 cl/ Cocoa	5.50
Tēja /25 cl/ Assorted teas	3.50/4.50

ALUS

Beer

Tērvetes alus /30cl/50cl/	4.80/6.00
Beļgu alus - jautāt viesmīlim /33 cl/	5.50-7.00
Bezalkoholiskais /50 cl/	5.50
Jēpis sidrs nedaudz salds /33cl/	4.50
Jēpis sidrs sauss /50 cl/	6.00
Jēpis sidrs sauss /75 cl/	10.00

ŠAMPANIETIS

Champagne

EUR

	15 cl	75 cl
Mājas šampanietis / House Champagne	13.00	60.00
Andre Clouet Grande Réserve Brut Bouzy	—	39.50/61.50
De Saint Gall Blanc de Blanc 1er Cru	—	39.50/61.50
Andre Clouet Rosé Brut Bouzy	—	68.00
Taittinger Prestige Rosé Brut	—	51.00/79.00
Taittinger Brut Réserve	—	50.50/85.00
Bollinger Special Cuvée Brut	—	86.00
2010 Moutard Cuvée 6 Cépages Millésimé	—	95.00
Bollinger Brut Rosé	—	105.00
Leclerc Briant Reserve Extra Brut Bio	—	160.00
2017 Leclerc Briant Cuvée Abyss Brut Nature Bio	—	250.00
2015 Dom Pérignon Brut Vintage	—	490.00

DZIRKSTOŠIE VĪNI

Sparkling Wines

	15 cl	75 cl
Pierre Zero Chardonnay (bezalkoholisks) · Francija	6.60	30.00
Favola Prosecco DOC Extra Dry · Itālija	7.50	36.00
Pinord Seleccion Cava Brut · Spānija	7.50	36.00
Prapian Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut Bio · Itālija	—	38.00
Charles de Fère Crémant de Bourgogne Blanc AOC · Francija	—	42.00
Sieur d'Arques Crémant de Limoux Rosé Brut · Francija	—	44.50

SĀRTIE VĪNI
Rosé Wines

EUR

Francija

	15 cl	75 cl
2024 Domaine des Cèdres Rosé d'Anjou	7.50	35.00
2024 De l'Aumerade Cuvée Marie Christine Rosé	—	41.00

Itālija

	15 cl	75 cl
2024 Teanvm Otre Primitivo Rosato Puglia IGP	—	38.00

BALTIE VĪNI
White Wines

Francija

	15 cl	75 cl
2024 Domaine Jean Goulley Chablis AOC Organic	8.50	42.00
2025 Connosseur Colombard Sauvignon Blanc	—	31.50
2025 Carré Muscadet de Sèvre-et-Maine 'La Griffe'	—	35.00
2023 Claude Chonion Aligoté Bourgogne AOC	—	36.50
2024 Fournier MMM Cuvée Chenin Blanc Loire IGP	—	37.00
2024 Fournier Grand Cuvée Sancerre AOP	—	65.00
2014 Domaine Hubert Chavy-Chouet Puligny-Montrachet 1er Cru	—	84.00

Itālija

	15 cl	75 cl
2024 Sacchetto Pinot Grigio Venezia Giulia IGP	7.50	35.00
2023 Fabinao Le Costa Soave Veneto DOC	—	36.00
2024 Colomba Bianca Grillo 'Viteze' Sicilia DOC Organic	—	36.50
2024 Timo Vermentino Puglia IGP	—	37.00
2024 Le Morette Lugana Mandolara DOC	—	37.50
2024 Laficaia Gavi del Comune Gavi DOCG	—	49.00

Austrija / Vācija

	15 cl	75 cl
2024 Zohrer Sand 1 Grüner Veltliner Kremstal	7.50	35.00
2023 Pieroth Riesling Kabinett Nahe	7.50	35.00
2023 Reichsgraf von Kesselstatt Mariental Riesling Mosel	—	41.00

Jaunā Pasaule

	15 cl	75 cl
2024 Secret Coast Sauvignon Blanc Marlborough · Jaunzēlande	7.50	35.00
2018 Raymond Reserve Selection Chardonnay Napa · ASV	—	88.00
2024 Grace Kosu Kayagatake · Japāna	—	69.00
Mājas vīns / House Wine	6.50	30.00

SARKANIE VĪNI
Red Wines

Francija

	15 cl	75 cl
2024 Jean Claude Boisset Pinot Noir Bourgogne	8.80	43.00
2022 Bonpas Réserve Côtes du Rhône AOC	—	36.50
2021 Château Saint Romans Bordeaux AOC	—	38.00
2023 Bonpas Bonus Passus Châteauneuf du Pape AOC	—	84.00
2022 Taillefer Pomerol AOC	—	96.00
2018 Château de la Lagune Haut-Médoc AOC	—	76.00
2017 Château d'Issan Margaux	—	85.00

Itālija

	15 cl	75 cl
2022 Campo Marino Lucarelli Primitivo di Manduria	8.80	42.00
2023 Fabiano Valpolicella Classico Superiore DOC	—	36.00
2024 Colomba Bianca Viteze Nero d'Avola Sicilia Organic	—	36.00
2023 Fattoria Montecchio Chianti Classico	—	38.00
2023 Nittardi AD ASTRA Rosso Maremma Toscana DOC Bio	—	45.00
2022 Guasti Clemente Barbera d'Asti Superiore DOCG	—	55.00
2021 Fabiano Amarone della Valpolicella DOCG	—	66.00

Spānija

	15 cl	75 cl
2018 Ondarre Gran Reserva Rioja DOC	7.50	36.00

Jaunā Pasaule

	15 cl	75 cl
2023 Andeluna 1300 Malbec · Argentīna	—	43.00
2019 Raymond Reserve Cabernet Sauvignon Napa · ASV	—	110.00
2021 Maggio Family Old Wines Zinfandel · ASV	—	39.00
Mājas vīns / House Wine	6.50	30.00

ALKOHOLISKIE DZĒRIENI
Alcoholic Drinks

Konjaks / Cognac

Piere Ferrand 1er Cru Grand Champagne	<i>Francija</i>	10.50	140.00
Hennessey V.S.O.P.	<i>Francija</i>	12.00	163.00
Piere Ferrand Réserve Double Cask	<i>Francija</i>	14.00	—
Delamain X.O.	<i>Francija</i>	17.00	—

Armanjaks / Armagnac

Clés des Ducs V.S.O.P.	<i>Francija</i>	9.00	120.00
Armanac de Montal 1988	<i>Francija</i>	15.00	—

Brendijs / Brandy & Calvados

Comte Louis de Lauriston Fine Calvados	<i>Francija</i>	9.50	—
Comte Louis de Lauriston V.S.O.P. Calvados	<i>Francija</i>	11.00	—
Metaxa 12★	<i>Grieķija</i>	11.00	—

Rums / Rum

Bacardi Carta Blanca / Negra	<i>Puertoriko</i>	7.50	130.00
Sailor Jerry	<i>ASV</i>	8.00	113.00
Havana Club Iconico	<i>Kuba</i>	11.50	150.00
Malecon 15yo	<i>Panama</i>	14.00	—
Matusalem 23yo	<i>Dominikānas Rep.</i>	15.00	—
Zacapa 23yo Solera	<i>Gvatemala</i>	15.50	—
Zafra 30yo	<i>Panama</i>	33.00	—

Viskijs / Whisk(e)y

Jameson	<i>Īrija</i>	7.50	99.00
Tullamore Dew Irish	<i>Īrija</i>	7.50	99.00
Monkey Shoulder (Blended Malt)	<i>Skotija</i>	8.50	120.00
Jim Beam Bourbon	<i>ASV</i>	8.50	105.00
Jack Daniel's No. 7	<i>ASV</i>	8.50	120.00
Jack Daniels Single Malt	<i>ASV</i>	16.00	—
Bunnahabhain 12yo	<i>Skotija</i>	13.00	—
Macallan 12yo	<i>Skotija</i>	14.00	—
Balvenie 14yo Caribbean Cask	<i>Skotija</i>	17.00	—
The Matsui Sakura Cask	<i>Japāna</i>	26.00	—
Kavalan Solist Ex-Bourbon Cask	<i>Taivāna</i>	26.00	—

Grapa / Grappa

Marcati Riserva	<i>Itālija</i>	9.00	—
Berta Villa Prato	<i>Itālija</i>	10.00	—
Poli Grappa Sarpa	<i>Itālija</i>	11.00	—
Gaja Gaia & Rey Chardonnay	<i>Itālija</i>	16.00	—

Tekila / Tequila

Dos Mexicanos Silver / Gold	<i>Meksika</i>	7.00	99.00
Patrón Silver	<i>Meksika</i>	9.00	120.00
Patrón Añejo	<i>Meksika</i>	10.50	—
Corralejo Reposado	<i>Meksika</i>	10.50	130.00

Džins / Gin

Earl Brown	<i>Vācija</i>	7.00	99.00
Boatyard Double	<i>Lielbritānija</i>	8.00	100.00
Hendrick's	<i>Skotija</i>	9.00	—
Ile Four Toji (Yuzu)	<i>Japāna</i>	10.00	130.00
Monkey 47	<i>Vācija</i>	11.00	—

Degvīns / Vodka

Primakov	<i>Vācija</i>	6.00	99.00
Boatyard	<i>Lielbritānija</i>	8.00	100.00
Finlandia Cranberry	<i>Somija</i>	8.00	113.00
Grey Goose	<i>Francija</i>	11.00	145.00

Balzāms / Balsams & Bitters

Rīgas Melnais Balzāms / Upeņu	<i>Latvija</i>	6.50	92.00
Jägermeister	<i>Vācija</i>	7.00	—
Fernet-Branca	<i>Itālija</i>	8.00	—

Likieris / Liqueur

Moka	<i>Itālija</i>	6.00	—
Crème de Cacao Blanc / de Cassis	<i>Francija</i>	6.00	—
Cherry Brandy / Apricot Brandy	<i>Dānija/Nīderlande</i>	6.00	—
Martini Extra Dry/Bianco/Rosé/Rosso	<i>Itālija</i>	6.00	—
Campari Bitter	<i>Itālija</i>	6.00	—
Aperol	<i>Itālija</i>	6.00	—
Galliano	<i>Itālija</i>	7.00	—
Kahlúa	<i>Meksika</i>	7.00	—
Cointreau	<i>Francija</i>	7.00	—
Baileys Irish Cream	<i>Īrija</i>	7.00	—
Amaretto di Saronno	<i>Itālija</i>	7.00	—
Pernod	<i>Francija</i>	7.00	—
El Candado Pedro Ximénez Sherry	<i>Spānija</i>	8.00	—

KOKTEIĻI

Cocktails

Margarita	<i>tequila, Cointreau, lemon juice</i>	9.50
Daiquiri	<i>white rum, lime juice, sugar</i>	9.50
Champagne Cocktail	<i>cognac, Angostura, sugar, sparkling wine</i>	9.00
Pink Lady	<i>gin, grenadine, lemon juice, egg white</i>	9.00
Negroni	<i>gin, vermouth, Campari</i>	9.00
Between the Sheets	<i>brandy, white rum, Cointreau, lemon juice</i>	9.00
Whiskey Sour	<i>Bourbon, sugar syrup, lemon juice, egg white</i>	9.00
Long Island Iced Tea	<i>white rum, gin, vodka, Cointreau, tequila, coke</i>	10.50
Golden Fizz	<i>gin, lemon juice, sugar syrup, egg white, soda</i>	9.50

Harvey Wallbanger	<i>vodka, Galliano, orange juice</i>	9.00
Red Snapper	<i>tequila, tomato juice, lemon juice, tabasco</i>	9.00
Bloody Mary	<i>vodka, tomato juice, lemon juice, tabasco</i>	9.50
Zombie	<i>rum mix, amaretto, cherry liqueur, passion fruit</i>	9.50
Mai Tai	<i>rum mix, curaçao, almond syrup, lime juice</i>	9.50
Piña Colada	<i>white rum, coconut purée, pineapple juice, lime</i>	9.50
Tequila Sunrise	<i>tequila, orange juice, grenadine</i>	9.00
Bronx	<i>gin, sweet vermouth, dry vermouth, orange juice</i>	9.00
Old-Fashioned	<i>Bourbon, Angostura, sugar syrup</i>	9.00
Manhattan	<i>whiskey, sweet vermouth, Angostura</i>	9.00
B-52	<i>Kahlúa, Baileys, Cointreau</i>	7.00
Golden Cadillac	<i>Galliano, Crème de Cacao, cream, orange juice</i>	9.00
Alexander	<i>brandy, Crème de Cacao, cream</i>	9.00

Osiris kokteiļu kultūra veidojusies jau vairāk nekā 30 gadus — šādus kokteiļus šeit gatavoja jau pašos pirmsākumos. Šodien piedāvājam ne tikai klasiku, bet arī mūsdienīgus un sezonālus kokteiļus, kā arī plašu bezalkoholisko dzērienu izvēli – droši jautājiēt, mēs tos pagatavosim.

Osiris cocktail culture has been shaped over more than 30 years — cocktails like these have been crafted here since the very beginning. Today, we offer not only timeless classics, but also modern and seasonal creations, along with a wide selection of non-alcoholic drinks — feel free to ask.