

after...

UZKODAS UN SALĀTI ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Riverside antipasto: Hamon Serrano, Chorizo, Fuata, Grano duro siers, Gorgonzolas siers, olīvas, artišoki, saulē kaltēti tomāti un grissini 13,50 EUR

Антипасто Riverside: Hamon Serrano, Chorizo, Fuede, сыр Grano duro, сыр горгонзола, оливки, артишоки, вяленые на солнце помидоры и гриссини 1,7

Brusketa ar: - Hamon Serrano šķiņķi un artišoku - Tomātu tartaru, Mocarella sieru un bazilika pesto - Mazsālītu skumbriju un paipalas oliņu 14,00 EUR

Брускетта с: - ветчиной Hamon Serrano и артишоком - тартаром из помидоров, сыром моцарелла и соусом песто из базилика - малосольной скумбрией и перепелиным яйцом 1,6,7,8

Tartara trio – tuncis, lasis, jūras ķemmīte, avokado un ponzu mērce 16,50 EUR

Трио тартаров – тунец, лосось, морской гребешок, авокадо и соус понзу 1,6

Makreles karpāčo ar mandeļu eļļu un maurlokjiem 10,00 EUR

Карпаччо из макрели с миндальным маслом и шнитт-луком

Cēzara salāti: - ar grilētu cāļa krūtiņu - ar sviestā glazētām tīģergarnelēm 9,50 EUR 13,50 EUR

Салат «Цезарь»: - с приготовленной на гриле куриной грудкой 1,3,7,10 - с глазированными в сливочном масле тигровыми креветками 1,3,7,10

Rukolas salāti ar grilētām liellopa gaļas šķēlēm, balzamiko krēmu un cieto sieru 12,00 EUR

Салат из рукколы с приготовленными на гриле ломтиками говядины, кремом бальзамико и твердым сыром 7

Karamelizēts kazas siers ar sarkanvīnā pagatavotu bumbieri un apelsīnu marmelādi 8,00 EUR

Карамелизированный козий сыр с приготовленной в красном вине грушей и апельсиновым мармеладом 7,8,13

Avokado un mango salāti ar tīģergarnelēm un laima – čili mērci 13,50 EUR

Салат из авокадо и манго с тигровыми креветками и соусом из лайма и чили 2,11

ZUPAS СУПЫ

Jēra gulažzupa ar pupiņām un dārzeņiem 8,50 EUR

Суп-гуляш из баранины с фасолью и овощами 6,12

Gaspačo – aukstā tomātu krēmzupa 7,00 EUR

Холодный томатный крем-суп гаспачо 9

Riverside jūras velšu zupa ar kokosriekstu piena putām 9,00 EUR

Суп Riverside с морепродуктами и пеной из кокосового молока 2,4

PAMATĒDIENI ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Grilēta pīles krūtiņa ar muskatķirbja-burkānu krēmu, pasniegta ar cukurā glazētiem zilajiem kāpostiem un melleņu putu-lavandas mērci 19,00 EUR

Приготовленная на гриле утиная грудка с кремом из мускатной тыквы и моркови, подается с глазированной в сахаре синей капустой и соусом из черничной пены и лаванды 6,12

Kukurūzas cāļa krūtiņa ar kaulu, cukurzirņu biezeni, tvaicētiem dārzeņiem un siera mērci 15,00 EUR

Грудка кукурузного цыпленка с косточкой, пюре из сахарного горошка, приготовленные на пару овощи и сырный соус 7

Grilēts antrekots ar spargēļiem, brokoļiem un ceptām baravikām 24,00 EUR

Приготовленный на гриле антрекот со спаржей, брокколи и жареными боровиками 7

Liellopa gaļas burgers ar brioša maizīti, gurķu-sinepju mērci, olu kulteni un kraukšķīgu bekonu 13,50 EUR

Говяжий бургер с хлебом бриошь, огуречно-горчичным соусом, яичницей-болтуньей и хрустящим беконом 1,3,10

Cūkgaļas medaljoni ar kartupeļu klīmpām, meža sēnēm un spinātiem 13,00 EUR

Свинные медальоны с картофельными клецками, лесными грибами и шпинатом 1,7,10

Alerģēni: 1 - glutēns, 2 - vēžveidīgie, 3 - olas, 4 - zivis, 5 - zemesrieksti, 6 - sojas pupiņas, 7 - piena produkti, 8 - rieksti, 9 - selerija, 10 - sinepes, 11 - sezama sēklas, 12 - sulfīti, 13 - lupīna, 14 - gliemji

Аллергены: 1 – зерновые, 2 – ракообразные, 3 – яйца, 4 – рыба, 5 – арахис, 6 – соевые бобы, 7 – молочные продукты, 8 – орехи, 9 – сельдерей, 10 – горчица, 11 – кунжут, 12 – сульфиты, 13 – люпин, 14 – моллюски

PAMATĒDIENI ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Cepta ātes fileja medus glazūrā ar krāsainajām lēcām, brokoļiem un Prosecco mērci 21,00 EUR

Жареное филе палтуса в медовой глазури с разноцветной чечевицей, брокколи и соусом Prosecco 12,13

Grilēta zandarta fileja ar kartupeļu gratēnu, spinātiem un citronzāles mērci 15,50 EUR

Приготовленное на гриле филе судака с картофельным gratēnom, шпинатом и соусом из лимонграсса 1,4,7

Baltvīnā sutināta doradas fileja ar sojas pupiņām, ķirštomātiem un spinātiem 20,00 EUR

Тушеное филе дорады в белом вине с соевыми бобами, помидорами черри и шпинатом 4,6,7,12

Risoto ar kalmāriem un safrānu 13,00 EUR

Ризотто с кальмарами и шафраном 2,9

Baraviku risoto ar spinātiem 11,50 EUR

Ризотто с боровиками и шпинатом 7,9,12

Pasta ar jūras veltēm un tomātiem baltvīna-čili mērcē 11,00 EUR

Паста с морепродуктами и помидорами в соусе из белого вина с чили 1,2,4,7,12

Pasta Carbonara 8,50 EUR

Паста Карбонара 1,3,7

DESERTI ДЕСЕРТЫ

Tumšās šokolādes fondants ar pistāciju saldējumu un mandelēm 6,00 EUR

Фондан из темного шоколада с фисташковым мороженым и миндалем 1,3,7,8

Medus kūka ar smiltsērķķu krēmu un medus šūnām 6,00 EUR

Медовый торт с облепиховым кремом и медовыми сотами 1,3

Marcipāna-aveņu rulete ar mango želeju un cukurētu karameli 6,50 EUR

Марципановый рулет с малиной, желе из манго и засахаренной карамелью 3,12

Citronzāles panna cotta ar riekstu vafeli un šokolādes cepumiem 6,00 EUR

Панна котта с лимонграссом, ореховой вафлей и шоколадным печеньем 1,3,7,8

after...

UZKODAS UN SALĀTI
SNACKS AND SALADS

Riverside antipasto: Hamon Serrano, Chorizo, Fuata, Grano duro siers, Gorgonzolas siers, olīvas, artišoki, saulē kaltēti tomāti un grissini 13,50 EUR

Riverside antipasto: Hamon Serrano, Chorizo, Fuata, Grano duro cheese, Gorgonzola cheese, olives, artichokes, sun - dried tomatoes and grissini 1,7

**Brusketa ar:
- Hamon Serrano šķiņķi un artišoku
- Tomātu tartaru, Mocarella sieru un bazilika pesto
- Mazsālītu skumbriju un paipalas oliņu** 14,00 EUR

Bruschetta with:
- Hamon Serrano ham and artichoke
- Tomato tartare, mozzarella cheese and basil pesto
- Lightly salted mackerel and quail's egg 1,6,7,8

Tartara trio – tuncis, lasis, jūras ķemmīte, avokado un ponzu mērce 16,50 EUR

Tartar trio - tuna, salmon, scallop, avocado and ponzu sauce 1,6

Makreles karpāčo ar mandeļu eļļu un maurlokiem 10,00 EUR

Карпаччо из макрели с миндальным маслом и шнитт-луком

**Cēzara salāti:
- ar grilētu cāļa krūtiņu
- ar sviestā glazētām tīģergarnelēm** 9,50 EUR 13,50 EUR

Caesar salad:
- with grilled chicken breast
- with tiger prawns glazed in butter 1,3,7,10

Rukolas salāti ar grilētām liellopa gaļas šķēlēm, balzamiko krēmu un cieto sieru 12,00 EUR

Arugula salad with grilled beef slices, balsamic cream and hard cheese 7

Karamelizēts kazas siers ar sarkanvīnā pagatavotu bumbieri un apelsīnu marmelādi 8,00 EUR

Caramelized goat cheese with pears made in red wine and orange marmalade 7,8,13

Avokado un mango salāti ar tīģergarnelēm un laima – čili mērci 13,50 EUR

Avocado, mango salad with tiger prawns and a lime – chili sauce 2,11

ZUPAS
SOUPS

Jēra gulašzupa ar pupiņām un dārzeņiem 8,50 EUR

Lamb goulash soup with beans and vegetables 6,12

Gaspačo – aukstā tomātu krēmzupa 7,00 EUR

Gazpacho cold cream of tomato soup 9

Riverside jūras velšu zupa ar kokosriekstu piena putām 9,00 EUR

Riverside seafood soup with coconut foam 2,4

PAMATĒDIENI
MAIN DISHES

Grilēta pīles krūtiņa ar muskatķirbja-burkānu krēmu, pasniegta ar cukurā glazētiem zilajiem kāpostiem un melleņu putu-lavandas mērci 19,00 EUR

Grilled duck breast with pumpkin-carrot cream, served with sugar-glazed blue cabbage and blueberry foam-lavender sauce 6,12

Kukurūzas cāļa krūtiņa ar kaulu, cukurzirņu biezeni, tvaicētiem dārzeņiem un siera mērci 15,00 EUR

Corn chicken breast with bone, pea puree, steamed vegetables and cheese sauce 7

Grilēts antrekots ar sparģeļiem, brokoļiem un ceptām baravikām 24,00 EUR

Grilled entrecote with asparagus, broccoli and fried mushrooms 7

Liellopa gaļas burgers ar brioša maizīti, gurķu-sinepju mērci, olu kulteni un kraukšķīgu bekonu 13,50 EUR

Beef burger with brioche bread, cucumber - mustard sauce, scrambled egg and crispy bacon 1,3,10

Cūkgaļas medaljoni ar kartupeļu klīmpām, meža sēnēm un spinātiem 13,00 EUR

Pork medallions with potato dumplings, wild mushrooms and spinach 1,7,10

Cepta ātes fileja medus glazūrā ar krāsainajām lēcām, brokoļiem un Prosecco mērci 21,00 EUR

Fried halibut fillet in honey glaze with color lentils, broccoli and Prosecco sauce 12,13

PAMATĒDIENI
MAIN DISHES

Grilēta zandarta fileja ar kartupeļu gratēnu, spinātiem un citronzāles mērci 15,50 EUR

Grilled pikeperch fillet with potato gratin, spinach and lemongrass sauce 1,4,7

Baltvīnā sutināta doradas fileja ar sojas pupiņām, ķirštomātiem un spinātiem 20,00 EUR

Dorada fillet in white wine with soybeans, cherry tomatoes and spinach 4,6,7,12

Risoto ar kalmāriem un safrānu 13,00 EUR

Risotto with squid and saffron 2,9

Baraviku risoto ar spinātiem 11,50 EUR

Bolete risotto with spinach 7,9,12

Pasta ar jūras veltēm un tomātiem baltvīna-čili mērcē 11,00 EUR

Pasta with seafood and tomatoes in white wine-chilli sauce 1,2,4,7,12

Pasta Carbonara 8,50 EUR

Pasta Carbonara 1,3,7

DESERTI
DESSERTS

Tumšās šokolādes fondants ar pistāciju saldējumu un mandelēm 6,00 EUR

Dark chocolate fondant with pistachio ice cream and almonds 1,3,7,8

Medus kūka ar smiltsērķšķu krēmu un medus šūnām 6,00 EUR

Honey cake with sea buckthorn cream and honeycombs 1,3

Marcipāna-aveņu rulete ar mango želeju un cukurotu karameli 6,50 EUR

Marzipan - raspberry roulette with mango gel and candied caramel 3,12

Citronzāles panna cotta ar riekstu vafeli un šokolādes cepumiem 6,00 EUR

Lemongrass panna cotta with nut waffles and chocolate cookies 1,3,7,8

Alerģēni: 1 - glutēns, 2 - vēžveidīgie, 3 - olas, 4 - zivis, 5 - zemesrieksti, 6 - sojas pupiņas, 7 - piena produkti, 8 - rieksti, 9 - selerija, 10 - sinepes, 11 - sezama sēklas, 12 - sulfīti, 13 - lupīna, 14 - gliemji

Allergens: 1 - gluten, 2 - crustaceans, 3 - eggs, 4 - fish, 5 - peanuts, 6 - soybeans, 7 - milk products, 8 - nuts, 9 - celery, 10 - mustard, 11 - sesame seeds, 12 - sulphites, 13 - lupin, 14 - molluscs