

**MELNĀ
BITE**

MENU

This restaurant embodies the “from local farms to the table” concept.

Aukstās un siltās
UZKODAS

Cold and warm
STARTERS

Холодные и горячие
ЗАКУСКИ



Kartupeļu pankūkas ar mājas krējumu un...	6,90 EUR
Potato pancakes with Farm sour cream and... Картофельные блинчики с домашней сметаной и...	
foreļu iekriem / trout caviar / икрой форели	10,50 EUR
auksti kūpinātu lasi / cold smoked salmon / лососем холодного копчения	12,50 EUR
Mazsālītās Baltijas silķes fileja ar kartupeļu ripiņām paipalu olām un foreļu iekriem	9,00 EUR
Slightly salted Baltic herring fillet with potato slices, quail eggs and trout caviar Филе малосоленой балтийской сельди с дольками картофеля, перепелиными яйцами и икрой форели	
Laša duets – tartars ar klasiskajām piedevām un ar zemā temperatūrā gatavotu lasi	14,50 EUR
Salmon duo – tartar with classic side dishes and salmon cooked at low temperature Дуэт лосося – тартар с классическими приправами и лососем, приготовленным при низкой температуре	
Latvijas liellopa karpāčo ar cieto sieru, ceptām baravikām trifelēm un rukolu	14,50 EUR
Latvian beef carpaccio with hard cheese, fried porcini mushrooms, truffles and rucola. Латвийское карпаччо из говядины с твердым сыром, жареными боровиками, трюфелем и руколой	
Alus Plate – grauzdiņi, kūpinātas desīņas, sāļiti turku zirņi cepts kūpināts siers, ceptas sardīnes	15,50 EUR
Beer Plate - toast, smoked sausages, salted Turkish peas, fried smoked cheese, fried sardines. Пивная плата – сухарики, копченые колбаски, соленый турецкий горох жареный копченый сыр, жареная сардина.	
Siera plate – Mājas sieru izlase, medus, rieksti, ābolu džems ar brūklenēm	12,50 EUR
Cheese plate - Selection of homemade cheeses, honey, nuts, apple jam with lingonberries. Сырная плата – Ассорти домашних сыров, мёд, орехи, яблочный джем с брусникой.	
Zemnieku brokastu komplekts – trīs dažādi veidi	12,40 EUR
Farmers' breakfast set Крестьянский завтрак	
Latvijas Fermeru plate “Melnā Bite”	45,50 EUR
Liellopa tartars, Laša tartars, šprotes, kraukšķīgi pelēkie zirņi, olīves, sāļiti gurķi, marinēti ķiploki pikantā desa, salami desa, cepta vista, ķilavu grauzdiņi, kazas siers, Latvijas sieru izlase. Beef tartare, salmon tartare, sprats, crispy grey peas, olives, salted cucumbers, pickled garlic spicy sausage, salami sausage, fried chicken, chilaf toast, goat cheese, Latvian cheese selection. Тартар из говядины, хрустящий серый горошек, оливки, соленые огурчики, маринованный чеснок пикантная колбаска, салями, жареная курица тосты из кильки, козий сыр, ассорти Латвийских сыров.	

Svaigi un veselīgi **SALĀTI**
Fresh and healthy **SALADS**
Свежие и полезные **САЛАТЫ**



Blomes pienotavas “Smiltene” mozzarella ar dažādu šķirņu lauku tomātiem, cukini un saulē kaltētu tomātu pesto

11,50 EUR

Blome dairy "Smiltene" mozzarella with different varieties field tomatoes, zucchini and sun-dried tomato pesto.

Моцарелла Smiltene от Бломской сыроварни с деревенскими помидорами разных сортов, цукини и песто из вяленых томатов.

Salāti “Melnais Cēzars”

Salad “The Black Caesar” / Салат «Черный Цезарь»

• **ar kaņepju eļļā apceptām tīģergarnelēm**

14,50 EUR

with tiger prawns fried in hemp oil

с обжаренными в конопляном масле тигровыми креветками

• **ar vistas krūtiņu rudzu rīvmaizes panējumā**

12,50 EUR

with chicken breast coated in rye breadcrumbs

с куриной грудкой в панировке из ржаных сухарей

Salāti ar pašu kūpinātu lasi un krāsainām bietēm, mārrotku mērci

13,50 EUR

Salad with smoked salmon and colourful beetroot, horseradish sauce.

Салат с копченым лососем и цветной свеклой, соусом из хрена.

11,40 EUR

Salad with cod liver, fried potatoes, quail eggs, cherry tomatoes and trout roe.

Зелёный салат с печенью трески, жареным картофелем, перепелиными яйцами помидорами черри и икрой форели.

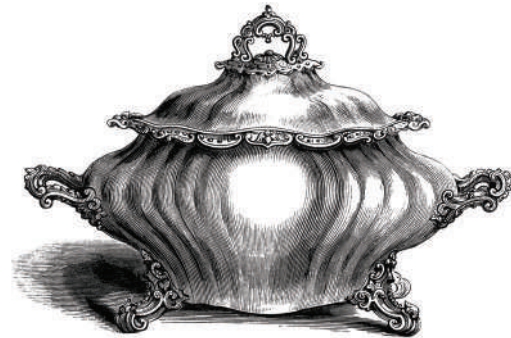
Salāti ar ceptām cāļa akniņām un grillētiem tomātiem

10,50 EUR

Salad with fried chicken livers and grilled tomatoes.

Салат с жареной куриной печенью, и помидорами гриль.

ZUPAS - *barojošas*
SOUPS - *rich*
СУПЫ - *питательные*

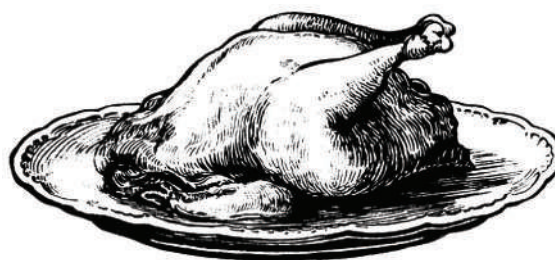


Ķirbju, burkānu un ingvera krēmzupa ar ķirbju sēklām Pumpkin, carrot and ginger cream soup with pumpkin seeds. Крем-суп из тыквы, моркови и имбиря с тыквенными семечками.	8,50 EUR
Skābu kāpostu zupa ar kūpinātām ribiņām un skābo krējumu Sour cabbage soup with smoked ribs and sour cream. Суп из квашенной капусты с копчеными ребрышками и сметаной.	9,80 EUR
Biešu zupa ar liellopa gaļu un zaļumiem Beet soup with beef and greens Свекольный суп с говядиной и зеленью	10,20 EUR
Krēmīga laša zupa ar ziedkāpostiem un zaļumiem Creamy salmon soup with cauliflower and herbs Крем-суп из лосося с цветной капустой и зеленью	9,50 EUR

ПАМАТĒDIENI

MAIN COURSES | ВТОРЫЕ БЛЮДА

Sulīga **GAĻA**
Juicy **MEAT**
Сочное **МЯСО**

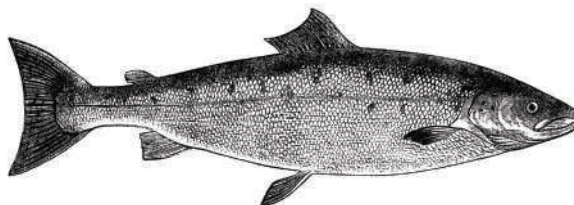


Cepts lauku cālis (1/2) ar pārļu grūbu risoto un pupiņām	15,50 EUR
Roasted free range chicken (1/2) with pearl barley risotto and beans Жареный деревенский цыпленок (1/2) с ризотто из перловки и фасолью	
Liels zemnieku burgers ar kapātu liellopa gaļu, apceptiem sīpoliem, bekonu, sieru un dārzeņiem, pasniegts ar kartupeļu fritiem mājas gaumē	14,50 EUR
The big farmers' burger with chopped beef, fried onions, bacon, cheese and vegetables, served with homemade potato fries Большой крестьянский бургер с рубленой говядиной, жареным луком, беконом, сыром и овощами, подается с картофелем фри по-домашнему	
Latvijas vērsa vaigi sarkanvīna mērcē ar kartupeļu biezeni	17,50 EUR
Latvian beef cheeks in red wine sauce with potato purée Латвийские бычки щечки в соусе из красного вина с картофельным пюре	
Mājās gatavoti kartupeļi ar lauku pīles gaļu un kūpinātu sieru	14,50 EUR
Home-made fried potatoes with duck confit and smoked cheese Жареный картофель по-домашнему с деревенской уткой и копченым сыром	
Teļa stilbs ar miežu putru, kraukšķīgu bekonu un kartupeļu konfit.	17,00 EUR
Veal shank with barley porridge, crispy bacon and potato confit. Телячья нога с ячневой кашей, хрустящим беконом и картофелем Конфи.	
Liellopu gaļas Antrekots, ar rudens saknēm un brūkleņu mērci	22,50 EUR
Beef entrecote, with autumn roots and lingonberry sauce. Антрекот из говядины с осенними овощами брусничным соусом.	
Pelēkie zirņi ar kūpinātu cūkgaļu un dārzeņiem	12,20 EUR
Grey peas with smoked pork and vegetables. Серый горох с копченой свиной и овощами.	

ПАМАТĒDIENI

MAIN COURSES | ВТОРЫЕ БЛЮДА

Jūras un okeāna **ZIVIS**
Sea and ocean **FISH**
Морская и океаническая **РЫБА**



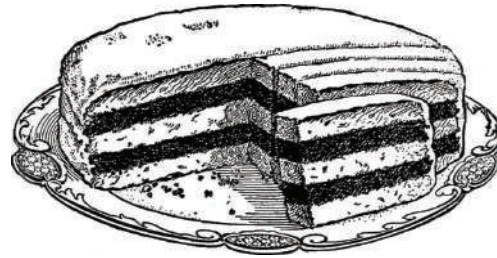
Septa Butes fileja ar trifelēm, medu, krāsainām lēcām un brokoļiem Roast Flounder fillet with truffles, honey, coloured lentils and broccoli Жареное филе камбалы с трюфелями, медом и цветной чечевицей и брокколи	14,70 EUR
Spageti ar jūras veltēm, tomātiem un foreļu ikriem Spaghetti with seafood, tomatoes and trout roe. Спагетти с морепродуктами, помидорами и икрой форели.	16,20 EUR
Vīnā tvaicēta Dorada ar rudens dārzeņiem Wine-steamed Dorada with autumn vegetables. Дорада на пару в вине с осенними овощами.	17,50 EUR
Mencas fileja ar ceptiem dārzeņiem, kartupeļiem baltvīna mērci un cieto sieru Cod fillet with fried vegetables, potatoes, white wine sauce and hard cheese. Филе трески с жареными овощами, картофелем, белым вином.	14,50 EUR
Laša ragū ar ēdamgliemenēm un sēnēm sinepju mērcē Salmon ragout with mussels and mushrooms in a mustard sauce Рагу из лосося с улитками и грибами в горчичном соусе.	15,00 EUR

VEGETĀRIE ĒDIENI

VEGETARIAN DISHES | ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Kviešu risotto ar burkānu biezeni, sēnēm un kazas siera brulē	9,50 EUR
Wheat risotto with carrot puree, mushrooms and goat's cheese brulée Пшеничное Рисотто с морковным пюре, грибами и козьим сыром	
Septas bietes ar valriekstiem, kļavas sīrupu un kazas sieru	8,20 EUR
Roast beetroot with walnuts, maple syrup and goat's cheese Запеченная свекла с грецкими орехами, кленовым сиропом и козьим сыром	

Gaisīgi **DESERTI**
Airily **DESSERTS**
Воздушные **ДЕСЕРТЫ**



Ābolu brulē krēms ar kanēļa cepumiem

Apple brulée cream with cinnamon biscuits.

Яблочный крем брюле с печеньем с корицей.

6,90 EUR

Tumšas šokolādes fondāns ar žāvētam augļiem un mājas saldējumu

Dark chocolate fondant with dried fruit and homemade ice cream.

Шоколадный фондан с сухофруктами и домашнем мороженым.

8,70 EUR

Rupjmaizes kārtojums ar biezpiena krēmu un ķiršiem

Coarse bread arrangement with cottage cheese cream and cherries.

Шоколадный фондан с сухофруктами и домашнем мороженым.

6,80 EUR

Mājas medus kūka "Melnā Bite" ar šūnām un pašgatavotu saldējumu

Homemade honey cake Black Bee with honeycombs and homemade ice cream.

Домашний медовый торт «Черная пчела» с медовыми сотами и домашним мороженым.

7,50 EUR

Mājas saldējuma assorti ar ogām

Assorted homemade ice cream with berries.

Ассорти домашнего мороженого с ягодами

8,00 EUR

MELNĀ BITE

R E S T O R Ā N S



Par apkalpošanu cilvēku grupām virs 10 pers. rēķinam tiek pieskaitīti 10% no kopējās rēķina summas.

For groups of people over 10 pers. 10% of the total invoice amount is added to the invoice for serving.
Для обслуживания групп людей более 10 чел. К счету добавляется 10% от общей суммы счета.