

Aukstās un siltās
UZKODAS

Cold and warm
STARTERS

Холодные и горячие
ЗАКУСКИ

Kartupeļu pankūkas ar mājas krējumu un...	6,90 EUR
<p>Potato pancakes with Farm sour cream and...</p> <p>Картофельные блинчики с домашней сметаной и...</p>	
foreļu ikriem / trout caviar / икрой форели	12,50 EUR
auksti kūpinātu lasi / cold smoked salmon / лососем холодного копчения	10,50 EUR
Mazsālītas Baltijas silķes fileja ar kartupeļu ripiņām, paipalu olām un foreļu ikriem	8,50 EUR
<p>Slightly salted Baltic herring fillet with potato slices, quail eggs and trout caviar</p> <p>Филе малосоленой балтийской сельди с дольками картофеля, перепелиными яйцами и икрой форели</p>	
Laša duets – tartars ar klasiskajām piedevām un ar zemā temperatūrā gatavotu lasi	12,50 EUR
<p>Salmon duo – tartar with classic side dishes and salmon cooked at low temperature</p> <p>Дует лосося – тартар с классическими приправами и лососем, приготовленным при низкой температуре</p>	
Latvijas liellopa tartars ar saulē kaltētiem tomātiem, rukolas salātiem, Latvijas mežu baravikām, trifeļu eļļu un Limbažu cieto sieru.	13,50 EUR
<p>Latvian beef tartare with rocket salad, sun-dried tomatoes, Latvian forest boletus, truffle oil and “Limbaži” hard cheese.</p> <p>Тартар из филе латвийской говядины с листьями рукколы салата, вялеными томатами, латвийскими лесными боровиками, трюфельным маслом и Лимбажским твердым сыром.</p>	
Latvijas fermeru plate	18,50 EUR
<p>Šprotes, laša tatartars, Latvijas sieri, olīves, ķirštomāti želejā, grilēta, cāļa krūtiņa, teļa mēle, siera, ķiploku grauzdīņi, liellopu tartars, lielzirņi un mārutku mērce, tartara mērce.</p> <p>Шпроты, тартар из лосося, латвийский сыры, оливки, желейные чери томаты, гриллерованная куриная грудка, телячий язык, сырныя чесночныя тосты, тартар из говядины, заренный турецкий горох, сливочный соус из хрена, соус тартар.</p> <p>Sprats, salmon tartar, Latvian cheese, olives, jelly cherry tomatoes, grilled chicken breast, veal tongue, cheese garlic toast, beef tartare, roasted chickpeas, creamy horseradish sauce, tartar sauce.</p>	

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

Blomes pienotavas “Smiltene” mozzarella ar dažādu šķirņu lauku tomātiem, ķirbju eļļu, ķirbju sēklām un rukolu **8,00 EUR**

Mozzarella “Smiltene” from the cheese factory Blome, with various farm tomatoes, pumpkin oil, pumpkin seeds and arugula

Моцарелла Smiltene от Бломской сыроварни с деревенскими помидорами разных сортов, тыквенным маслом, тыквенными семечками и руколой

Salāti “Melnais Cēzars”

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

• **ar kaņepju eļļā apceptām tīģergarnelēm** **14,00 EUR**

with tiger prawns fried in hemp oil

с обжаренными в конопляном масле тигровыми креветками

• **ar vistas krūtiņu rudzu rīvmaizes panējumā** **11,50 EUR**

with chicken breast coated in rye breadcrumbs

с куриной грудкой в панировке из ржаных сухарей

Sālāti “Zemnieku” ar liellopu gaļu, ar saulē kaltētu tomātu pesto un paipalu olām **14,00 EUR**

Farmer's salt salad with beef, sun-dried tomato pesto and quail eggs

Крестьянский салат с говядиной, соусом песто из вяленых помидоров и перепелиными яйцами

ZUPAS - *barojošas*

SOUPS - *rich*

СУПЫ - *питательные*

**Aukstā biešu krēmzupa ar mārrutku putām,
svaigu gurķi un paipalu olu**

7,50 EUR

Cold beetroot soup with horseradish cream, fresh cucumber and quail eggs

Холодный свекольный крем-суп с муссом из хрена, свежим огурцом и перепелиным яйцом

Krēmīga laša zupa ar ziedkāpostiem un zaļumiem

8,50 EUR

Creamy salmon soup with cauliflower and herbs

Крем-суп из лосося с цветной капустой и зеленью

Gulaša zupa ar liellopa gaļu

9,50 EUR

Суп-гуляш с говядиной

Goulash soup with beef

ПАМАТĒDIENI

MAIN COURSES | ВТОРЫЕ БЛЮДА

Sulīga **GAĻA**

Juicy **MEAT**

Сочное **МЯСО**

Cepts lauku cālis (1/2) ar pārļu grūbu risoto un pupiņām 14,50 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 13,50 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 vērša 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

Sutināta liellopa mēle, ar dārzeņu ragū, krējuma - sinepju mērcē 15,50 EUR
Latvian beef tongue fried in parchment with vegetable ragout and cheese
Запеченный говяжий язык с овощным рагу в сливочно-горчичном соусе

ПАМАТĒDIENI
MAIN COURSES | ВТОРЫЕ БЛЮДА

Jūras un okeāna **ZIVIS**

Sea and ocean **FISH**

Морская и океаническая **РЫБА**

**Grilēta Latvijas zandarta fileja ar tomātiem, sojas pupiņām
un zaļo zirņu krēmu** 14,80 EUR

Grilled Latvian pike-perch fillet with tomatoes, soybeans and green pea cream
Филе латвийского судака гриль с помидорами, соевыми бобами и кремом из зеленого горошка

Latvijā audzēta, tvaicēta vesela forele ar ziedkāpostiem un dārzeņiem 15,50 EUR

Latvian steamed whole trout with cauliflower and vegetables
Выращенная в Латвии целая форель на пару с цветной капустой и овощами

Laša ragū ar ēdamgliemenēm un sēnēm sinepju mērcē 15,00 EUR

Salmon ragout with mussels and mushrooms in a mustard sauce
Рагу из лосося с улитками и грибами в горчичном соусе

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

Klasiskais brilē krēms ar ogām Classic crème brûlée with berries Классический крем-брюле с ягодами	6,90 EUR
Karamelizētas ogas ar olu un Amaretto liķera krēmu Caramelised fruits with egg and amaretto cream Карамелизированные ягоды с яично-амареттовым кремом	6,50 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 asorti ar ogām Assorted homemade ice cream with berries Ассорти домашнего мороженого с ягодами	6,50 EUR