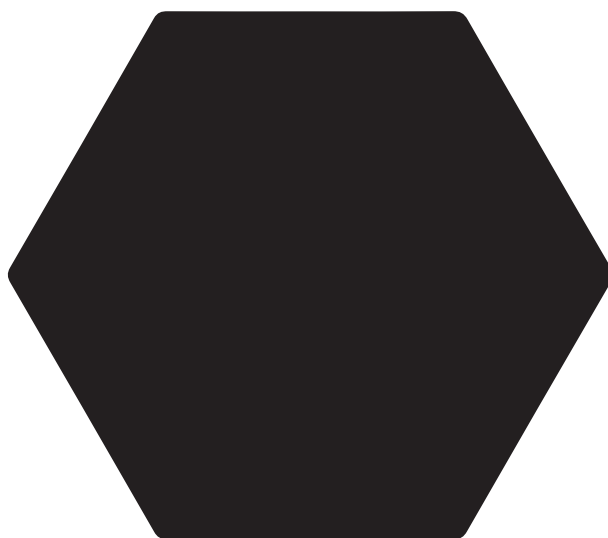




**MELNĀ
BITE**

M E N U

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 / Potato pancakes / Картофельные блинчики

- **Ar mājas skābo krējumu** A03, A07 7.50 €
 With homemade sour cream
 С домашней сметаной
- **Ar auksti kūpinātu lasi** A03, A04, A07 14.50 €
 With cold-smoked salmon
 С лососем холодного копчения
- **Ar mazzālitiem foreles ikriem** A03, A04, A07 15.00 €
 With salt-cured trout roe
 С малосольной икрой форели

Mazzālita Baltijas silķe ar kartupeļu konfitu, Latvijas sarkanajiem sipoliem, paipalu olām, mazzālitiem foreles ikriem un mārūtuku mērci A03, A04, A07 13.00 €

Salt-cured Baltic herring with confit potatoes, Latvian red onion, quail eggs, salt-cured trout roe and horseradish sauce
 Слабосоленая балтийская селедка с картофелем конфи, латвийским красным луком, перепелиными яйцами, слабосоленой икрой форели и соусом «хрен»

Laša tartara duets. Klasiskais tartars un zemā temperatūrā pagatavota laša tartars: avokado, paipalu olas dzeltenums, mazzāliti foreles ikri, sviestā apcepta ciabatta A01, A03, A04, A07 16.00 €

Salmon tartare duo. Classic salmon tartare cooked at low temperature, avocado, quail egg yolk, salt-cured trout roe, ciabatta fried in sweet cream butter
 Дуэт тартаров из лосося. Классический тартар, тартар из лосося, приготовленного при низкой температуре, авокадо, желток перепелиного яйца, слабосоленая икра форели, обжаренная со сливочным маслом чиабата

Liellopa gaļas karpāčo ar cieto sieru, apceptām baravikām, trifeļu eļļu un svaigu rukolu. Pasniedz ar maizes čipsiem A01, A03, A07, A12 15.50 €

Beef carpaccio with hard cheese, fried ceps, truffle oil and fresh arugula. Served with bread chips
 Карпаччо из говядины с твердым сыром, обжаренными боровиками, трюфельным маслом и свежей рукколой. Подается с хлебными чипсами

Alus plate - panēti pikantie vistu spārniņi, siera kroketes ar halapenjo, dārzeņu rulliši, rudzu ķiploku grauzdiņi ar sieru un ķiploku mērci A01, A03, A07, A08, A11 15.00 €

Beer platter – breaded spicy chicken wings, jalapeno cheese croquettes, spring rolls, rye garlic cheese croutons and garlic sauce
 Пивная плата – пикантные куриные крылья в панировке, крокеты из сыра с халапеньо, спринг-роллы, ржаные чесночные гренки с сыром и чесночный соус

Siera plate - Latvijas mājas siera asorti, bišu šūnas, ābolu un brūkleņu džems, rieksti, sezonālās ogas un augļi A07, A08 14.00 €

Cheese platter – assortment of homemade Latvian cheese, honeycombs, apple-lingonberry jam, nuts, seasonal berries and fruit
 Сырная плата – ассорти домашнего латвийского сыра, медовые соты, яблочно-брусничный джем, орехи, сезонные ягоды и фрукты

Lauku brusetu asorti - grilēta brusketa, krēmsiers, Latvijas šprotes, pancetta, mājās kazas siers, apcepti pikantie ķiršu tomāti A01, A04, A06, A07 13.00 €

Assorted farmhouse bruschetta – grilled bruschetta, cream cheese, Latvian sprats, pancetta, homemade goat cheese, baked spicy cherry tomatoes
 Ассорти фермерских брускетт – обжаренная на гриле брускетта, сливочный сыр, латвийские шпроты, панчетта, домашний козий сыр, запеченные пикантные томаты черри

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



Salāti “Melnaiss Cēzars” ar kaņepju sviestā ceptām tīģergarnelēm

15.00 €

A03, A04, A07, A14

Black Caesar salad with tiger prawns fried in hemp oil

Салат «Черный цезарь» с обжаренными в конопляном масле тигровыми креветками

Klasiskie “Cēzara” salāti ar rudzu rīvmaizē apceptu vistas krūtiņu

13.50 €

A01, A03

Classic Caesar salad with chicken breast fried in rye breadcrumbs

Классический «Цезарь» с куриной грудкой, обжаренной в ржанных сухарях

Salāti ar mūsu restorānā kūpinātu lasi, daudzkrāsainām marinētām bietēm, salātu maisījumu un mārrutku mērci

15.50 €

A03, A04, A06, A07, A11

Salad with salmon smoked at our restaurant, colourful pickled beetroot, salad mix and horseradish sauce

Салат с лососем, копченым в нашем ресторане, с разноцветной маринованной свеклой, салатной смесью и соусом «хрен»

Lauku burrata ar marinētu apelsīnu karpāčo, olīveļļu un pistācijām

12.00 €

A07, A08, A12, A13

Farm burrata with pickled orange carpaccio, olive oil and pistachios

Фермерская буррата с карпаччо из маринованного апельсина, оливковым маслом и фисташками

Salāti ar pīles konfita falafelu, ceptiem baklažāniem, pikanto bulguru un ceptiem ķiršu tomātiem

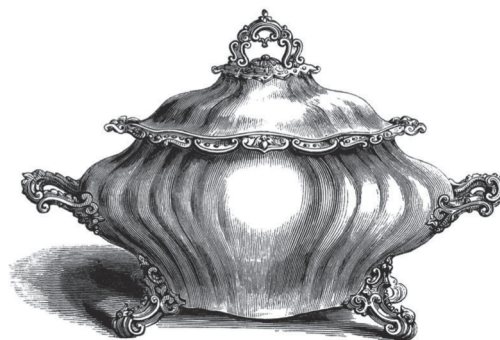
13.50 €

A01, A03, A12, A13

Salad with confit duck falafel, baked eggplant, spicy bulgur and baked cherry tomatoes

Салат с фалафелем из утки конфи, печеным баклажаном, пикантным булгуром и печеными томатами черри

Barojošas **ZUPAS**
Rich **SOUPS**
Питательные **СУПЫ**



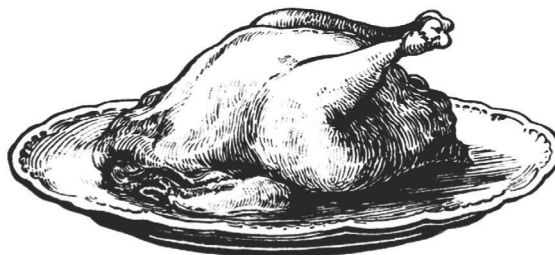
Mājas gulažupa ar liellopa gaļu, dārzeņiem un tomātiem Goulash soup with beef, vegetables and tomatoes Домашний суп-гуляш с говядиной, овощами и томатами	11.50 €
Aukstā zupa latviešu gaumē ar biešu sorbetu A03, A07 Latvian cold soup with beet sorbet Латвийский холодный суп с сорбетом из свеклы	10.00 €
Krēmzupa ar restorānā kūpinātu lasi, kartupeļiem, ziedkāpostiem un puraviem A01, A04, A07, A14 Cream soup with salmon smoked at our restaurant, potatoes, cauliflower and leeks Крем-суп с копченым в нашем ресторане лососем, картофелем, цветной капустой и луком-пореем	12.50 €

PIEDEVAS
SIDES | ДОБАВКИ

Zemnieku gaumē cepti jaunie kartupeļi ar sipoliem un dillēm A07 Rustic fried new potatoes with onions and dill Жареный по-деревенски молодой картофель с луком и укропом	8.50 €
Svaigu dārzeņu salāti / Fresh vegetable salad / Свежий овощной салат • Ar mājas skābo krējumu A07 • With homemade sour cream • С домашней сметаной • Ar olīveļļu un citronu sulu • With olive oil and lemon juice • С оливковым маслом и соком лимона	7.50 €
Fri kartupeļi ar kečupu French fries with ketchup Картофель фри с кетчупом	7.50 €
Ķiploku grauždiņi ar sieru un ķiploku mērci Garlic croutons with cheese and garlic sauce Чесночные гренки с сыром и чесночным соусом	8.50 €

PAMATĒDIENI MAIN COURSES | ВТОРЫЕ БЛЮДА

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



Lēni pagatavotas kūpinātas cūkgaļas ribiņas ar sautētiem sarkanajiem kāpostiņiem un brūkleņu mērci 15.00 €

Braised smoky pork ribs with stewed red cabbage and lingonberry sauce
Томленные свиные ребра с дымком, тушеной красной капустой и брусничным соусом

Liels zemnieku liellopu gaļas burgers ar briošs maizīti, marinētiem sīpoliem, bekonu, sieru un dārzeņiem, trifeļu eļļā ceptām sēnēm, fri kartupeļiem un mājas pikanto mērci A07, A10, A12 16.00 €

Large farm beef burger with brioche buns, pickled onion, bacon, cheese and vegetables, fried mushrooms with truffle oil, French fries and homemade spicy sauce
Большой фермерский бургер с говядиной, булочкой бриошь, маринованным луком, беконом, сыром и овощами, жареными грибами с трюфельным маслом, картофелем фри и домашним пикантным соусом

Zemā temperatūrā pagatavoti Latvijas izcelsmes liellopa vaigi ar dārzeņu un sarkanvina mērci, kartupeļu biezeni un svaigiem spinātiem A07, A09 18.00 €

Slow-cooked Latvian beef cheeks with vegetable and red wine sauce, mashed potatoes and fresh spinach
Латвийские говяжьи щеки, приготовленные при низкой температуре с соусом из овощей и красного вина, с картофельным пюре и свежим шпинатом

Restorānā gatavots piles konfits ar mājas kartupeļiem un kūpinātā siera mērci A07 16.00 €

Duck confit prepared at our restaurant with traditional potatoes and smoked cheese sauce
Утка конфи, приготовленная в нашем ресторане с домашним картофелем и соусом из копченого сыра

Liellopa antrekots "Black Angus" ar rudens dārzeņiem un brūkleņu mērci A07, A12 26.00 €

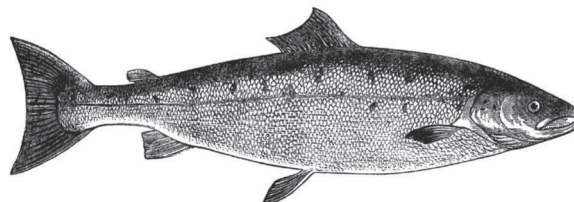
Beef entrecote Black Angus with autumn vegetables and lingonberry sauce
Говяжий антрекот «Black Angus» с осенними овощами и брусничным соусом

Latvijas pelēkie zirņi ar kūpinātu cūkgaļas pavēderi un ceptiem sīpoliem A07, A09 13.50 €

Latvian grey peas with smoked pork brisket and fried onions
Латвийский серый горох с копченой свиной грудинкой и жареным луком

PAMATĒDIENI MAIN COURSES | ВТОРЫЕ БЛЮДА

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



Jūras asara fileja ar kartupeļu konfitu, ceptiem dārzeņiem un krējuma mērci A04, A07 Sea bass fillet with confit potatoes, fried vegetables and cream sauce Филе морского окуня с картофелем конфи, обжаренными овощами и сливочным соусом	19.00 €
Spageti ar jūras veltēm, tomātiem un mazzālitiem foreles ikriem A03, A 04, A07, A12, A14 Spaghetti with seafood, tomatoes and salt-cured trout roe Спагетти с морепродуктами, томатами и слабосоленой икрой форели	17.00 €
Midijas ar pikanto krējuma mērci un apceptu ciabatta A07, A09, A14 Mussels with spicy cream sauce and fried ciabatta Мидии с пикантным сливочным соусом и обжаренной чиабатой	14.50 €
Mājas gaumē cepta Baltijas mencas fileja ar dārzeņiem, kartupeļiem un baltvīna mērci ar sieru A03, A04, A07 Baltic cod fillet baked home-style with vegetables, potatoes and white wine sauce with cheese Филе балтийской трески, запеченное по-домашнему с овощами, картофелем и беловинным соусом с сыром	15.00 €
Lasis ar apceptiem spinātiem A04 Salmon on a bed of fried spinach Лосось на подушке из обжаренного шпината	18.00 €

VEĢETĀRIE ĒDIENI VEGETARIAN DISHES | ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Veģetārais burgers ar mūsu restorānā gatavotu halloumi sieru, brioša maizītēm, dārzeņiem, marinētiem sīpoliem, fri kartupeļiem un mājas pikanto mērci A01, A03, A07 13.00 €

Vegetarian burger with halloumi cheese made at our restaurant, brioche buns, vegetables, pickled onions, French fries and homemade spicy sauce

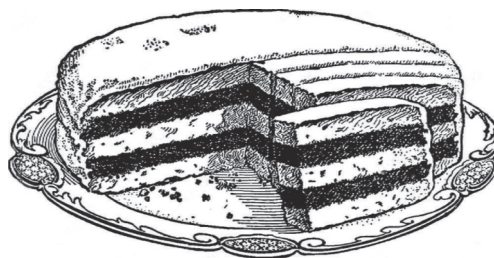
Вегетарианский бургер с сыром халуми, приготовленным в нашем ресторане, булочкой бриошь, с овощами, маринованным луком, с картофелем фри и домашним пикантным соусом

Grilētas bietes ar valriekstiem, kļavu sīrupu un svaigo kazas sieru A08 10.00 €

Roasted beet baked with walnuts, maple syrup and fresh goat cheese

Жареная свекла, запеченная с грецким орехом, кленовым сиропом и свежим козьим сыром

Gaisīgi DESERTI *Airily* DESSERTS *Воздушные* ДЕСЕРТЫ



Šokolādes bumba ar putukrējumu, melleņu kompotu ar Rīgas balzamu un upeņu saldējumu. Pasniedz ar karstu karamelu sīrupu A03, A07, A08, A12 8.50 €

Chocolate sphere with whipped cream, blueberry compote with Riga balsam and blackcurrant ice cream. Served with hot caramel syrup

Шоколадная сфера со взбитыми сливками, черничным компотом с рижским бальзамом и мороженым из черной смородины. Подается с горячим карамельным сиропом

Melnās šokolādes fondants ar žāvētām plūmēm un mājas saldējumu A03, A05, A07, A08, A12 9.00 €

Dark chocolate fondant with prunes and homemade ice cream

Фондант из черного шоколада с черносливом и домашним мороженым

Latvijas rupjmaizes deserts ar biezpiena krēmu un ķiršiem A01, A07, A08 7.50 €

Latvian rye bread dessert with curd cream and cherries

Латвийский десерт из черного хлеба, творожного крема и вишни

Mājas medus kūka "Melnā bite" ar bišu šūnām un mūsu restorānā pagatavotu saldējumu A03, A05, A07, A08, A12 8.50 €

Homemade honey cake Black Bee with honeycombs and ice cream made at our restaurant

Домашний медовик «Черная пчела» с медовыми сотами и мороженым, приготовленным в нашем ресторане

Mūsu restorānā gatavotu saldējumu assorti ar svaigām ogām A07, A08, A12 8.50 €

Assorted ice cream made at our restaurant, served with fresh berries

Ассорти мороженого, приготовленного в нашем ресторане, со свежими ягодами

MELNĀ BITE

R E S T O R Ā N S



Alerģēni / Allergens / Аллергены

- A01 - Kvieši, rudzi, mieži, auzas / Wheat, rye, barley, oats / Пшеница, рожь, ячмень, овес
- A02 - Vēžveidīgie un to produkti / Crustaceans and their products / Ракообразные и их продукты
- A03 - Olas un to produkti / Eggs and their products / Яйца и продукты из них
- A04 - Zivis un to produkti / Fish and their products / Рыба и их продукты
- A05 - Zemesrieksti un to produkti / Peanuts and their products / Арахис и продукты из него
- A06 - Sojas pupiņas un to produkti / Soybeans and their products / Арахис и продукты из него
- A07 - Piens un tā produkti / Milk and its products / Молоко и его продукты
- A08 - Rieksti (mandeles, lazdu rieksti, Indijas rieksti, Brazīlijas rieksti, pistācijas un to produkti u.c.)
Nuts (almonds, hazelnuts, cashews, Brazil nuts, pistachios and their products, etc.)
Орехи (миндаль, фундук, кешью, бразильские орехи, фисташки и продукты их переработки и др.)
- A09 - Selerijas un to produkti / Celery and its products / Сельдерей и продукты из него
- A10 - Sinepes un to produkti / Mustard and its products / Горчица и ее продукты
- A11 - Sezama sēklas un to produkti / Sesame seeds and their products / Семена кунжута и продукты из них
- A12 - Sēra dioksīds un sulfīti / Sulfur dioxide and sulfites / Диоксид серы и сульфиты
- A13 - Lupīna un tās produkti / Lupine and its products / Люпин и его продукция
- A14 - Gliemji un to produkti / Molluscs and their products / Моллюски и их продукты

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.