

*Aukstās un siltās* **UZKODAS**  
*Cold and warm* **STARTERS**  
*Холодные и горячие* **ЗАКУСКИ**



**Kartupeļu pankūkas** / Potato Pancakes / Картофельные драники

• **Ar mājas skābo krējumu** A03, A07

9.00 €

• With homemade sour cream

• С домашней сметаной

• **Ar auksti kūpinātu lasi** A03, A04, A07

15.00 €

• With cold-smoked salmon

• С лососем холодного копчения

• **Ar mazzālītiem foreles ikriem** A03, A04, A07

16.00 €

• With lightly salted trout roe

• С малосольной икрой форели

**Mazsālīta Baltijas silķe ar kartupeļu konfitu, sarkanajiem sipoliem, paipalu olām, mazzālītiem foreles ikriem un mārrotku mērci**

14.00 €

A03, A04, A07

Salt-cured Baltic herring with confit potatoes, red onion, quail eggs, salt-cured trout roe and horseradish sauce

Слабосоленая балтийская селедка с картофелем конфи, красным луком, перепелиными яйцами, слабосоленой икрой форели и соусом на основе хрена

**Laša tartara duets. Zemā temperatūrā pagatavots klasiskais laša tartars ar avokado, paipalu olas dzeltenumu, mazzālītiem foreles ikriem un sviestā apceptu Ciabatta**

17.00 €

A01, A03, A04, A07, A10

Salmon tartare duo. In low-temperature cooked classic salmon tartare with avocado, quail egg yolk, lightly salted trout roe, and butter-fried ciabatta

Дуэт тартаров из лосося. Тартар из свежего лосося и лосося, приготовленного при низкой температуре с авокадо, желтком перепелиного яйца, малосольной икрой форели и обжаренной на масле чиабаттой

**Latvijas sieru asorti ar bišu šūnām, ābolu un brūkleņu džemu, riekstiem, sezonas ogām un augļiem**

15.50 €

A07, A08, A12

Assorted Latvian Cheeses with honeycomb, apple and cranberry jam, nuts, seasonal berries, and fruits

Ассорти латвийских сыров с медовыми сотами, брусничным джемом с яблоками, орехами, сезонными ягодами и фруктами

*Aukstās un siltās* **UZKODAS**  
*Cold and warm* **STARTERS**  
*Холодные и горячие* **ЗАКУСКИ**



**Alus plate - panēti pikantie vistu spārniņi, siera kroketes ar halapenjo, dārzenu rulliņi, rudzu ķiploku grauzdiņi ar sieru un ķiploku mērci**

**16.00 €**

A01, A03, A07, A08, A11, A12, A13

Beer Platter - spicy breaded chicken wings, jalapeño cheese croquettes, vegetable rolls, rye garlic toasts with cheese and garlic sauce

Пивная плата – острые куриные крылышки в панировке, сырные крокеты с халапеньо, овощные рулетики, ржаные гренки с сыром и чесночным соусом

**Brusketu asorti - grilēta brusketa, krēmsiers, kūpināts lasis, Pancetta, mājās kazas siers un apcepti pikantie ķiršu tomāti**

**14.00 €**

A01, A04, A06, A07, A13

Assorted Bruschetta - grilled bruschetta with cream cheese, smoked salmon, pancetta, homemade goat cheese, and baked spicy cherry tomatoes

Ассорти брускетт - гриль-брускетта с крем-сыром, копченым лососем, панчеттой, домашним козьим сыром и обжаренными пряными томатами черри

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



**Salāti “Melnais Cēzars” ar kaņepju sviestā ceptām tiģergarnelēm**

**15.50 €**

A01, A03, A04, A07, A12, A13

Black Caesar Salad with tiger prawns fried in hemp butter

Салат “Черный Цезарь” с тигровыми креветками, обжаренными на конопляном масле

**Klasiskie “Cēzara” salāti ar rudzu rīvmaizē apceptu vistas krūtiņu**

**14.00 €**

A01, A03, A04, A07, A13

Classic Caesar Salad with chicken breast breaded in rye crumbs

Классический салат “Цезарь” с куриной грудкой в ржаных сухарях

**Zaļo lapu salāti ar zemenēm, jaunajām skābenēm un svaigo kazas sieru**

**14.50 €**

A06, A07, A09

Green Leaf Salad with strawberries, fresh sorrel, and fresh goat cheese

Салат из зеленых листьев с клубникой, щавелем и молодым козьим сыром

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



**Melnās Bites” gulažzupa ar liellopa gaļu, dārzeņiem un tomātiem**

**12.50 €**

A06, A12

Black Bee’s Goulash Soup with beef, vegetables, and tomatoes

Гуляш-суп “Черная пчела” с говядиной, овощами и томатами

**Ziedkāpostu, puravu un kartupeļu krēmzupa ar kokospienu**

**10.00 €**

A01, A04, A07, A14

Creamy Cauliflower, Leek, and Potato Soup with coconut milk

Крем-суп из цветной капусты, лука-порей, картофеля, на кокосовом молоке

- **pievienojot pašu kūpinātu lasi**

**12.00 €**

- with added smoked salmon

- с добавлением копченого лосося

**PIEDEVAS**  
**SIDE DISHES | ГАРНИР**

**Svaigu dārzeņu salāti / Fresh vegetable salad / Свежий овощной салат**

**7.50 €**

- **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

**Frī kartupeļi ar kečupu A12, A13**

**7.50 €**

French fries with ketchup

Картофель фри с кетчупом

**Rupjmaizes grauzdiņi ar sieru un ķiploku mērci A01, A03, A07**

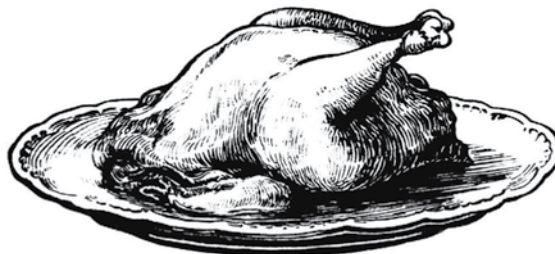
**8.50 €**

Rye bread croutons with cheese and garlic sauce

Чесночные гренки с сыром и чесночным соусом

## PAMATĒDIENI MAIN COURSES | ВТОРЫЕ БЛЮДА

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



**Lielais zemnieku liellopu gaļas burgers ar briošs maizīti, marinētiem sīpoliem, bekonu, sieru un dārzeņiem, trifeļu eļļā ceptām sēnēm, fri kartupeļiem un mājas pikanto mērci**

**17.50 €**

A01, A03, A07, A10, A12

Large Farmer's Beef Burger with brioche bun, pickled onions, bacon, cheese, vegetables, mushrooms fried in truffle oil, french fries, and homemade spicy sauce

Большой фермерский бургер с говядиной на булочке бриошь, маринованным луком, беконом, сыром чеддер, овощами и грибами, обжаренными в трюфельном масле, картофелем фри и домашним острым соусом

**Zemā temperatūrā pagatavoti Latvijas izcelsmes liellopa vaigi ar dārzeņu un sarkanvīna mērci, kartupeļu biezeni un svaigiem spinātiem**

**19.00 €**

A06, A07, A09, A12

Low-Temperature Cooked Latvian origin Beef Cheeks with vegetable and red wine sauce, mashed potatoes, and fresh spinach

Говяжьи щеки латвийского происхождения, приготовленные при низкой температуре, с овощным соусом на основе красного вина, картофельным пюре и свежим шпинатом

**Piles konfits ar kartupeļiem mājas gaumē un kūpinātā siera mērci**

**19.00 €**

A07

Duck Confit with homemade-style potatoes and smoked cheese sauce

Утиный конфи́т с картофелем по-домашнему и соусом из копченого сыра

**Liellopa gaļas antrekots "Black Angus" ar grilētiem dārzeņiem un brūkleņu mērci**

**32.00 €**

A07, A10, A12

Black Angus Beef Ribeye Steak with grilled vegetables and cranberry sauce

Антрекот "Black Angus" с гриль-овощами и брусничным соусом

**Kūpinātas cūkgaļas ribiņas ar grilētām kartupeļu daivām un pašu gatavotu Aioli mērci**

**16.00 €**

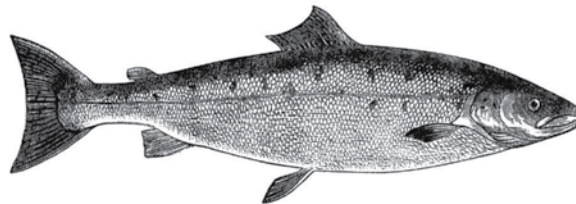
A06 A07, A10, A12

Smoked Pork Ribs with grilled potato wedges and homemade aioli sauce

Копченые свиные ребрышки с жареными картофельными дольками и домашним чесночным айоли соусом

## PAMATĒDIENI MAIN COURSES | ВТОРЫЕ БЛЮДА

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



**Midijas ar pikanto krējuma mērci un apceptu ciabatta**

**16.00 €**

A07, A09, A14

Mussels with spicy cream sauce and fried ciabatta

Мидии с пикантным сливочным соусом и обжаренной чиабатой

**Cepta Baltijas mencas fileja ar dārzeņiem, kartupeļiem un baltvīna-siera mērci**

**19.00 €**

A03, A04, A07, A12

Baked Baltic Cod Fillet with vegetables, potatoes, and white wine-cheese sauce

Запеченное филе балтийской трески с овощами, картофелем и соусом из белого вина и сыра

## VEĢETĀRIE ĒDIENI VEGETARIAN DISHES | ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

**Tofu siera burgers, brioša maizītēm ar dārzeņiem, marinētiem sipoliem,  
fri kartupeļiem un pikanto pašmāju mērci**

**14.00 €**

A01, A03, A06, A07, A12

Tofu cheeseburger with brioche bun, vegetables, pickled onions, french fries, and homemade spicy sauce

Тофу-чизбургер с бриошь булочками, овощами, маринованным луком, картофелем фри и домашним острым соусом

**Ziedkāpostu steiks ar Tzatziki mērci**

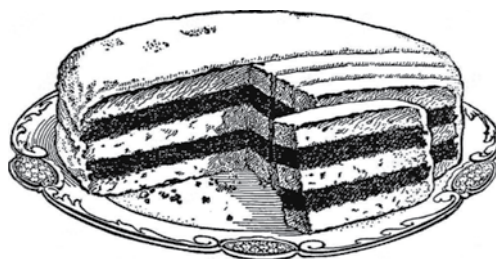
**12.00 €**

A07, A10

Cauliflower Steak with tzatziki sauce

Стейк из цветной капусты с соусом дзадзики

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



|                                                                                                                                                                                                                                                           |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Melnās šokolādes fondants ar žāvētām plūmēm un mājas saldējumu</b><br>A01, A03, A05, A07, A08, A12<br>Black Chocolate Fondant with dried plums and homemade ice cream<br>Шоколадный фондан с черносливом и домашним мороженым                          | <b>9.50 €</b> |
| <b>Rupjmaizes deserts latviešu gaumē ar biezpiena krēmu un ķiršiem</b><br>A01, A06, A07, A08<br>Latvian Layered Rye Bread dessert with cottage cheese cream and cherries<br>Латышский десерт из ржаного хлеба с творожным кремом и вишнями                | <b>8.00 €</b> |
| <b>“Melnās bites” medus kūka ar bišu šūnām un pašu gatavotu saldējumu</b><br>A03, A05, A07, A08, A12<br>Black Bee’s Honey Cake with honeycomb and homemade ice cream<br>Медовик “Черная пчела” с сотами и домашним мороженым                              | <b>9.50 €</b> |
| <b>Baltvīnā sautēts bumbieris ar smiltsērķšķu saldējumu un mandeļu zemi</b><br>A01, A07, A08, A12<br>White Wine Poached Pear with sea buckthorn ice cream and almond crumble<br>Груша, тушенная в белом вине, с облепиховым мороженым и миндальной землей | <b>8.00 €</b> |
| <b>Pašu gatavotu saldējumu asorti ar svaigajām ogām</b><br>A01, A03, A05, A07, A08, A12<br>Assorted Homemade Ice Cream with fresh berries<br>Ассорти домашнего мороженого со свежими ягодами                                                              | <b>9.00 €</b> |



# 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.

---