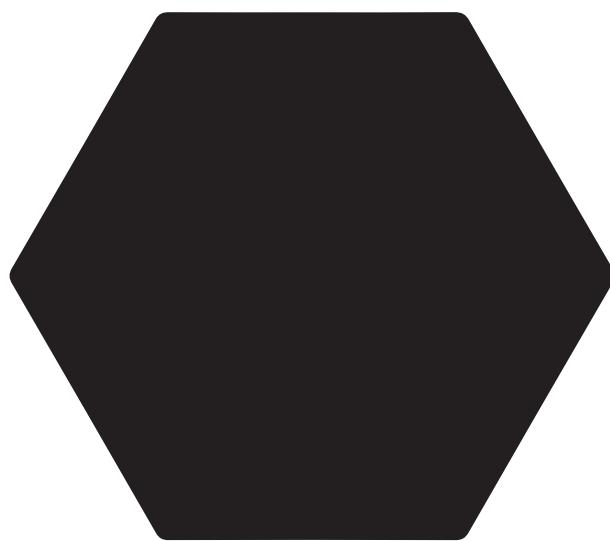


---

ANNO 2014

Old Riga / Audeju street 13



MEI. NĀ  
13 | TĒ

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 ar mājas krējumu un...** A03, A07

**6,90 EUR**

Potato pancakes with Farm sour cream and...

Картофельные блинчики с домашней сметаной и...

**foreļu ikriem / trout caviar / икрой форели** A03, A04, A07

**14,20 EUR**

**auksti kūpinātu lasi / cold smoked salmon / лососем холодного копчения** A03, A04, A07

**13,80 EUR**

**Mazsālītas Baltijas silkes fileja ar kartupelu ripiņām  
paipalu olām un foreļu ikriem** A03, A04, A07

**12,00 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** A01, A03, A04, A07

**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 karpačo ar cieto sieru, ceptām baravikām  
trifelēm un rukolu** A01, A03, A07, A12

**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 рукколой

**Alus Plate - kiploku grauzdiņi, kūpinātas desinas, sālīti turku zirņi  
cepts kūpināts siers, ceptas sardīnes** A01, A04, A06, A07

**15,50 EUR**

Beer Plate - garlic rye bread toast, smoked sausages, salted Turkish peas, fried smoked cheese, fried sardines  
Пивная плата – чесночные сухарики, копченые колбаски, соленый турецкий горох  
жареный копченый сыр, жареные сардины.

**Siera plate - Mājas sieru izlase, medus, rieksti, ābolu džems ar brūklenēm** A07, A08

**13,00 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 brusketu komplekts – trīs dažadi veidi** A01, A07, A04

**12,40 EUR**

Farmers bruschetta set

Ассорти из фермерских брускетт

**Latvijas Fermeru plate “Melnā Bite”** A01, A04, A07, A10

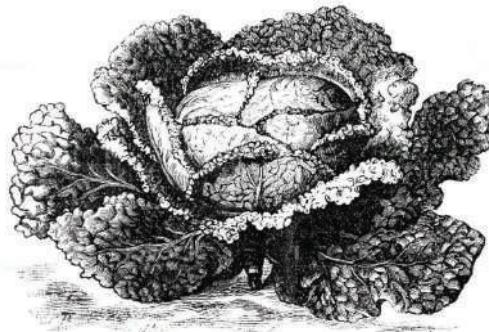
**45,50 EUR**

Lieloppa tartars, Laša tartars, šprotes, kraukšīgi pelēkie zirņi, olivas, sālīti gurķi, marinēti kiploki  
pikantā desa, salami desa, cepta vista, kīlavu 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, toast with sprat, goat cheese, Latvian cheese selection.

Тартар из говядины, хрустящий серый горошек, оливки, соленые огурчики, маринованный чеснок  
пикантная колбаска, салами, жареная курица тосты с 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** A07, A08

**11,50 EUR**

Blome dairy "Smiltene" mozzarella with different varieties farm 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»

**14,50 EUR**

- **ar kaņepju eļļā apceptām tīgergarnelēm** A14, A03, A07, A04  
with tiger schrimps fried in hemp oil  
с обжаренными в конопляном масле тигровыми креветками

**13,50 EUR**

- **ar vistas krūtiņu rudzu rīvmaizes panējumā** A01, A03, A04, A07  
with chicken breast coated in rye breadcrumbs  
с куриной грудкой в панировке из ржаных сухарей

**Salāti ar pašu kūpinātu lasi un krasāinām bietēm, mārrutku mērci** A03, A04, A06, A07, A11

**13,50 EUR**

Salad with smoked salmon and colourful beetroot, horseradish sauce

Салат с копченным лососем, цветной свеклой и соусом из хрена

**Salāti ar mencu aknām, ceptiem kartupeļiem, paipalu olām, kiršu tomātiem un foreļu ikriem** A03, A04

**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** A07

**11,50 EUR**

Salad with fried chicken liver and grilled tomatoes

Салат с жареной куриной печенью, и помидорами гриль

**ZUPAS** - *barojošas*  
**SOUPS** - *rich*  
**СУПЫ** - *пикантельные*



**Ķirbju, burkānu un ingvera krēmzupa ar ķirbju sēklām** A11, A07 **9,50 EUR**

Pumpkin, carrot and ginger cream soup with pumpkin seeds

Крем-суп из тыквы, моркови и имбиря с тыквенными семечками

**Skābu kāpostu zupa ar kūpinātām ribiņām un skābo krējumu** A07, A12 **11,00 EUR**

Sour cabbage soup with smoked ribs and sour cream

Суп из квашенной капусты с копченными ребрышками и сметаной

**Biešu zupa ar liellopa gaļu un zaļumiem** A07 **10,50 EUR**

Beetroot soup with beef and greens

Свекольный суп с говядиной и зеленью

**Krēmīga laša zupa ar ziedkāpostiem un zaļumiem** A04, A07 **10,50 EUR**

Creamy salmon soup with cauliflower and herbs

Крем-суп из лосося с цветной капустой и зеленью

**PIEDEVAS**  
**SIDES | ДОБАВКИ**

**Cepti jaunie kartupeļi ar sīpoliem** A07 **8,50 EUR**

Fried new potatoes with onions

Жареный молодой картофель с луком

**Svaigo dārzeņu salāti** A07 **7,50 EUR**

Fresh vegetable salad / Салат из свежих овощей:

**• ar krējumu**

with sour cream  
со сметаной

**• ar citronu un eļļu** **7,20 EUR**

with lemon and oil  
с лимоном и маслом

**Frī kartupeļi ar ketčupu** **7,50 EUR**

French fries with a ketchup

Картофель фри с кетчупом

**Ķiploku grauzdiņi ar mērci** **8,00 EUR**

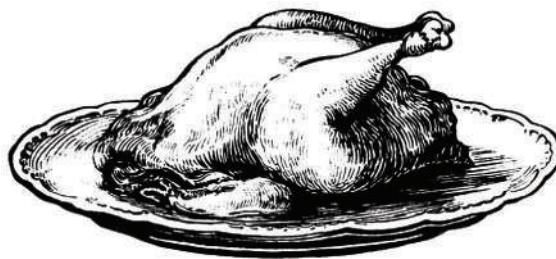
Garlic rye brad with sauce

Чесночные сухарики с соусом

# PAMATĒDIENI

## MAIN COURSES | ВТОРЫЕ БЛЮДА

*Sulīga* **GAŁA**  
*Juicy* **MEAT**  
*Сочное* **МЯСО**



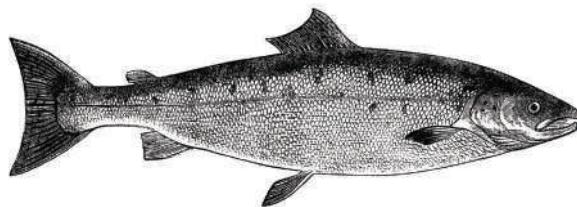
<b>Cepts lauku cālis (1/2) ar pērļu grūbu risoto un pupiņām</b>	A06, A07	<b>16,50 EUR</b>
Roasted free range chicken (1/2) with pearl barley risotto and beans		
Жареный деревенский цыпленок (1/2) с ризотто из перловки и фасолью		
<b>Lielais zemnieku burgers ar kapātu liellopa gaļu, arceptiem sīpoliem, bekonu, sieru un dārzeniem, pasniegts ar kartupeļu frikiem mājas gaumē</b>	A07, A10	<b>14,50 EUR</b>
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		
<b>Vērša vaigi (Latvija) sarkanvīna mērcē ar kartupeļu biezeni</b>	A07, A09	<b>17,50 EUR</b>
Latvian beef cheeks in red wine sauce with mashed potatoes		
Латвийские бычьи щечки в соусе из красного вина с картофельным пюре		
<b>Mājas gatavoti kartupelī ar lauku pīles gaļu un kūpinātu sieru</b>	A07	<b>15,50 EUR</b>
Home-made fried potatoes with duck confit and smoked cheese		
Жареный картофель по-домашнему с деревенской уткой и копченым сыром		
<b>Teļa stilbs ar miežu putru, kraukšķīgu bekonu un kartupeļu konfitu</b>	A01, A09, A07	<b>17,00 EUR</b>
Veal shank with barley porridge, crispy bacon and potato confit		
Телячья нога с ячневой кашей, хрустящим беконом и картофелем Конфи		
<b>Liellopu gaļas Antrekots, ar rudens saknēm un brūkleņu mērci</b>	A07, A012	<b>25,00 EUR</b>
Beef entrecote, with autumn roots and lingonberry sauce		
Антрекот из говядины с осенними овощами брусничным соусом		
<b>Pelēkie zirņi ar kūpinātu cūkgaļu un dārzeniem</b>	A07, A09	<b>13,50 EUR</b>
Grey peas with smoked pork and vegetables		
Серый горох с копченой свининой и овощами		

# PAMATĒDIENI

## MAIN COURSES | ВТОРЫЕ БЛЮДА

---

*Juras un okeāna* **ZIVIS**  
*Sea and ocean* **FISH**  
*Морская и океанская* **РЫБА**



**Cepta Butes fileja ar trifelēm, medu, krāsainām lēcām un brokoliem** A04, A07, A12      **15,70 EUR**  
 Roast Flounder fillet with truffles, honey, coloured lentils and broccoli  
 Жареное филе камбалы с трюфелями, медом и цветной чечевицей и брокколи

**Spageti ar jūras veltēm, tomātiem un foreļu ikriem** A03, A04, A07, A12, A14      **16,20 EUR**  
 Spaghetti with seafood, tomatoes and trout roe  
 Спагетти с морепродуктами, помидорами и икрой форели

**Vīnā tvaicēta Dorada ar rudens dārzeniem** A03, A04, A07, A12, A14      **17,50 EUR**  
 Wine-steamed Dorada with autumn vegetables  
 Дорада на пору в вине с осенними овощами

**Mencas fileja ar ceptiem dārzeniem, kartupeļiem  
baltvīna mērci un cieto sieru** A03, A04, A07      **14,50 EUR**  
 Cod fillet with fried vegetables, potatoes, white wine sauce and hard cheese  
 Филе трески с жареными овощами, картофелем, белым вином

**Laša ragū ar ēdamgliemenēm un sēnēm sinepju mērcē** A04, A07, A10, A14      **15,00 EUR**  
 Salmon ragout with mussels and mushrooms in a mustard sauce  
 Рагу из лосося с мидиями и грибами в горчичном соусе

# VEGETĀRIE ĒDIENI

## VEGETARIAN DISHES | ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

---

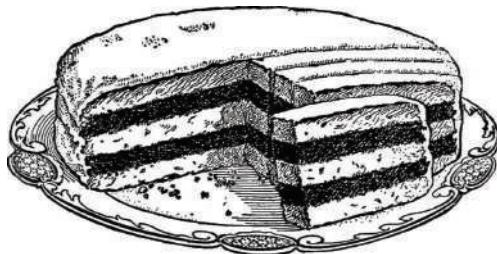
**Kviešu risotto ar burkānu biezeni, sēnēm un kazas siera brulē****12,50 EUR**

Wheat risotto with carrot puree, mushrooms and goat's cheese brûlée  
Пшеничное Рисotto с морковным пюре, грибами и козьим сром

**Ceptas bietes ar valriekstiem, kļavas sīrupu un kazas sieru****10,20 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**

**Āboli brulē krēms ar kanēļa cepumiem** A03, A01, A08, A07**7,50 EUR**

Apple brûlée cream with cinnamon biscuits  
Яблочный крем брюле с печеньем с корицей

**Tumšas šokolādes fondāns ar žāvētam augliem un mājas saldējumu** A03, A05, A07, A08, A12**8,70 EUR**

Dark chocolate fondant with dried fruit and homemade ice cream  
Шоколадный фондант с сухофруктами и домашним мороженым

**Rupjmaizes kārtojums ar biezpiena krēmu un kiršiem** A01, A07, A08**7,00 EUR**

Layer of rye bread with cottage cheese cream and cherries  
Прослойка из ржаного хлеба с деревенским сыром и вишней

**Mājas medus kūka "Melnā Bite" ar šūnām un pašgatavotu saldējumu** A07, A03, A05, A08, A12**8,00 EUR**

Homemade honey cake Black Bee with honeycombs and homemade ice cream  
Домашний медовый торт «Черная пчела» с медовыми сотами и домашним мороженым

**Mājas saldējuma assorti ar ogām** A05, A08, A12**8,00 EUR**

Assorted homemade ice cream with berries  
Ассорти домашнего мороженого с ягодами

# MELNĀ ĪZĪTE

R E S T O R Ā N S



## Alergēni / 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** - Zemesieksti 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.