

**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 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 **12,50 EUR**
auksti kūpinātu lasi / cold smoked salmon / лососем холодного копчения A03; A04; A07 **10,50 EUR**
Mazsālītas Baltijas silķes fileja ar kartupeļu ripiņām, paipalu olām un foreļu ikriem A03; A04; A07 **8,50 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 **12,50 EUR**
Salmon duo – tartar with classic side dishes and salmon cooked at low temperature
Дует лосося – тартар с классическими приправами и лососем, приготовленным при низкой температуре
- Latvijas liellopa tartars ar saulē kaltētiem tomātiem, rukolas salātiem, Latvijas mežu baravikām, trifeļu eļļu un Limbažu cieto sieru.** A01;A03; A07; A12 **13,50 EUR**
Latvian beef tartare with rocket salad, sun-dried tomatoes, Latvian forest boletus, truffle oil and “Limbaži” hard cheese.
Тартар из филе латвийской говядины с листьями рукколы салата, вялеными томатами, латвийскими лесными боровиками, трюфельным маслом и Лимбажским твердым сыром.
- Latvijas fermeru plate** A01;A04; A07; A10 **18,50 EUR**
Šprotes, laša tatartars, Latvijas siers, olīves, ķirštomāti želejā, grilēta, cāļa krūtiņa, teļa mēle, siers, ķiploku grauzdiņi, liellopu tartars, lielzirņi un mārutku mērce, tartara mērce.
Шпроты, тартар из лосося, латвийский сыр, оливки, железные чери томаты, гриллерованная куриная грудка, телячий язык, сырные чесночные тосты, тартар из говядины, заренный турецкий горох, сливочный соус из хрена, соус тартар.
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.

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 A07; A08

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 arceptām tīģergarnelēm** A03; A04; A07; A14

14,00 EUR

with tiger prawns fried in hemp oil

с обжаренными в конопляном масле тигровыми креветками

• **ar vistas krūtiņu rudzu rīvmaizes panējumā** A03; A04; A07;

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 A03; A06; A07; A08; A10

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** A03; A07; A10 **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** A04; A07 **8,50 EUR**
Creamy salmon soup with cauliflower and herbs
Сливочный суп из лосося с цветной капустой и зеленью
- Gulaša zupa ar liellopa gaļu** A06; A09 **9,50 EUR**
Суп-гуляш с говядиной
Goulash soup with beef

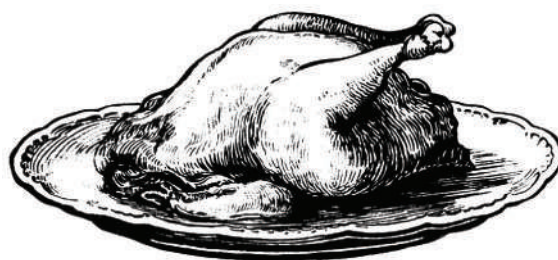
PAMATĒDIENI

MAIN COURSES | ВТОРЫЕ БЛЮДА

Sulīga **GAĻA**

Juicy **MEAT**

Сочное **МЯСО**



Cepts lauku cālis (1/2) ar pērļu grūbu risoto un pupiņām A06; A07 **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
 A07; A10

Latvijas vērša vaigi sarkanvīna mērcē ar kartupeļu biezeni A07; A09 **17,50 EUR**
 Latvian beef cheeks in red wine sauce with potato purée
 Латвийские бычки щечки в соусе из красного вина с картофельным пюре

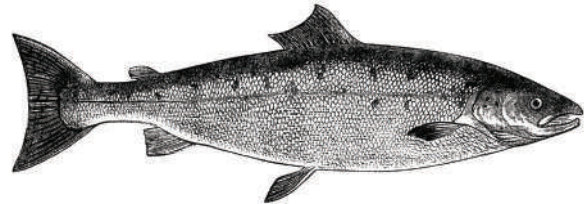
Mājās gatavoti kartupeļi ar lauku pīles gaļu un kūpinātu sieru A07 **14,50 EUR**
 Home-made fried potatoes with duck confit and smoked cheese
 Жареный картофель по-домашнему с деревенской уткой и копченым сыром

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
 A07; A10; A12

ПАМАТĒDIENI

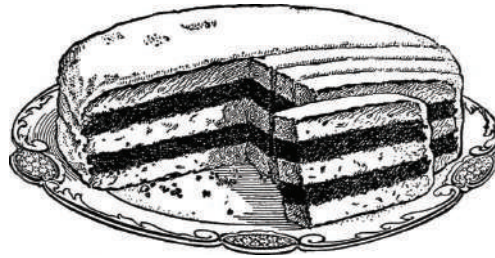
MAIN COURSES | ВТОРЫЕ БЛЮДА

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



- Grilēta Latvijas zandarta fileja ar tomātiem, sojas pupiņām un zaļo zirņu krēmu** A04; A06; A07; A12 **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
A04; A07; A12
- 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 мидиями и грибами в горчичном соусе
A04; A07; A10; A14

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



Klasiskais brilē krēms ar ogām A03; A07 Classic crème brûlée with berries Классический крем-брюле с ягодами	6,90 EUR
Karamelizēti augļi un ogas ar olu un Amaretto liķera krēmu Caramelised fruits and berries with egg and amaretto cream Фрукты и ягоды с яйцом Амаретто кремом A01; A07; A08; A12	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 A01; A03; A07; A08; A12	7,50 EUR
Mājas saldējuma asorti ar ogām A03; A07; A08; A12 Assorted homemade ice cream with berries Ассорти домашнего мороженого с ягодами	6,50 EUR

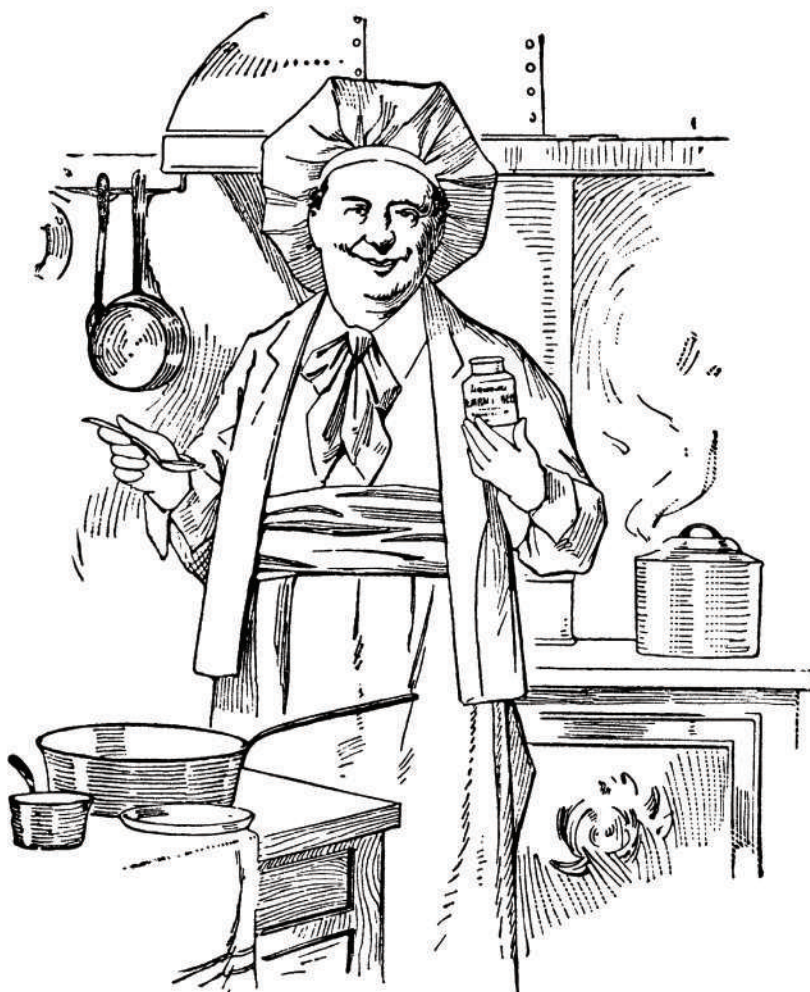
ALERĢĒNI

ALLERGENS | АЛЛЕРГЕНЫ

- A01. Kvieši, rudzi, mieži, auzas.
- A02. Vēžveidīgie un to produkti.
- A03. Olas un to produkti.
- A04. Zivis un to produkti.
- A05. Zemesrieksti un to produkti.
- A06. Sojas pupas un to produkti.
- A07. Piens un tā produkti.
- A08. Rieksti, t.i., mandeļi, lazdu rieksti, Indijas rieksti.
Brazīlijas rieksti, Pistācijas un to produkti.
- A09. Selerijas un to produkti.
- A10. Sinepes un to produkti.
- A11. Sezama sēklas un to produkti.
- A12. Sēra dioksīds un sulfīti.
- A13. Lupīna un tās produkti.
- A14. Gliemju un to produkti.

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.