




Resto-Rātors

| | | |
|---|--|--|
|  <p>3 kārtu ēdienkartes cena ir 25 EIRO Izvēloties ēdienus ārpus pamata ēdienkartes, cenai 25 eiro pievienojiet iekavās norādīto summu.</p> | <p>Цена за 3 курса 25 ЕВРО Если выбираешь блюдо повышенной стоимости – прибавь к 25 евро еще столько, сколько указано в скобках рядом с блюдом.</p> | <p>The price for 3 courses is 25 EUROS If you choose a dish of increased value, add to the 25 euros as much as is indicated in brackets next to the dish.</p> |
|---|--|--|

STARTERI | ПЕРВОЕ БЛЮДО | FIRST COURSE

Cepts kamambēra siers ar plaucētu paipalu olu, pistāciju skaidiņām un čili pipariem, svaigu melnotrifeli, un bagetes grauzdiņiem

Запеченный сыр камамбер с перепелиным яйцом пашот, фисташковой стружкой, чили перцем, черным свежем трюфелем и гренками из багета

Baked camembert cheese with poached quail egg, pistachio flakes, chili pepper, fresh black truffle and baguette croutons

Zaļie salāti ar avokado, zaļajiem zirnīšiem, vakame, sojas pupiņām, sparģeļiem, brokoļiem, ciedru riekstiem un pesto mērci

Зеленый салат с авокадо, зеленым горохом, вакаме, соевыми бобами, спаржей, брокколини, кедровыми орехами и песто заправкой

Green salad with avocado, green peas, wakame, soybeans, asparagus, broccolini, pine nuts and pesto dressing

Jūras asara karpāčo ar citrona mērci

Карпаччо из сибаса с лимонной заправкой
Sea bass carpaccio with lemon dressing

Kastaņu krēmzupa ar melno trifeli (+5)

Каштановый крем-суп с черным трюфелем (+5)
Chestnut cream soup with black truffle (+5)

Salāti "Nicoise" ar tunča confit (+5)

Салат «Нисуаз» с тунцом конфи (+5)
Nicoise salad with tuna confit (+5)

Laša tataki ar ponzu mērci un trifelu eļļu (+5)

Татаки из лосося с соусом понзу и трюфельным маслом (+5)
Salmon tataki with ponzu sauce and truffle oil (+5)

Jūras produktu fritto-misto - mīkstčaulu krabis, tīģergarneles, kalmāri, astoņkājis - ar tartara mērci (+5)

Фритто-мисто из морепродуктов- мягкопанцирный краб, тигровые креветки, кальмары, осьминог с соусом тар-тар (+5)

Seafood fritto-misto - soft shell crab, tiger prawns, calamari, octopus with tartar sauce (+5)

Laša tartars ar piedevām no šefpavāra, nori lapu laiviņās (+5)

Тар-тар из лосося с добавками от шеф-повара с лодочками из нори листьев (+5)
Salmon tartar with chef's additions with nori leaf boats (+5)

Siltais tīģergarneļu muss nori lapās ar krēmsieru un mango-avokado salsu (+5)

Теплый мусс из тигровых креветок с крем-сыром в нори листьях с манго-авокадо сальсой (+5)
Warm tiger prawn mousse with cream cheese in nori leaves with mango-avocado salsa (+5)

Saldie tomāti ar burrata sieru, sarkano sīpolu, kaperiem un baziliku (+5)

Сладкие помидоры с сыром буррата, красным луком, каперсами и базиликом (+5)
Sweet tomatoes with burrata cheese, red onion, capers and basil (+5)

Liellopu gaļas tartars ar kartupeļu nūjiņām, trifelu-parmežāna mērcē (+5)

Тар-тар из филе говядины с картофельными брусочками в трюфельно-пармезановой заправке (+5)
Beef fillet tar-tar with potato bar in truffle-parmesan dressing (+5)

Siltie salāti ar astoņkāji, artišķiem, jaunajiem kartupeļiem, cherry tomātiņiem un divu veidu olīvām (+5)

Теплый салат с осьминогом, артишоками, молодыми картофелем, черри помидорами и двумя видами оливок (+5)
Warm salad with octopus, artichokes, new potatoes, cherry tomatoes and two types of olives (+5)



Resto-Rātors

PAMATĒDIENS | ОСНОВНОЕ БЛЮДО | MAIN COURSE

Laša fileja krēmīgā ķiploku Toskānas mērcē, ar jaunajiem kartupeļiem un spinātiem
Филе лосося в Тосканском сливочно-чесночном соусе с молодым картофелем и шпинатом
Salmon fillet in Tuscan creamy garlic sauce with new potatoes and spinach

RAV burgers - brioš maizīte, marmora gaļa, divu veidu sieri, trifeļu mērcē, sēnes, kartupeļu skaidiņas, tomāts, kornišons, marinēts sīpols, Romano salātu lapas un mini kartupeļu rosti
РАВ Бургер- бриошь булка, мраморная говядина, два вида сыра, трюфельная заправка, грибы, картофельная стружка, помидор, корнишон, маринованный лук, листья Романо с мини картофельными рёсти
RAV Burger - brioche bun, marbled beef, two types of cheese, truffle dressing, mushrooms, potato chips, tomato, gherkin, pickled onion, Romano leaves with mini potato rosti

Risotto ar tomātiem un stracatellu
Ризотто с помидорами и страчателлой
Risotto with tomatoes and stracciatella

Latvijas zandarta fileja ar kartupeļu- pētersīļu biezeni un baltvīna mērci (+5)
Филе Латвийского судака с картофельно-сельдереевым пюре и соусом из белого вина (+5)
Latvian zander fillet with mashed potatoes and celery puree and white wine sauce (+5)

Zemā temperatūrā lēni gatavots bullļa vaigs ar pastinaka biezeni un vīģu-tomātu mērci (+5)
Бычья щечка, приготовленная на низкой температуре с пюре из пастернака и инжирно-томатным соусом (+5)
Low temperature cooked Ox-cheek with parsnip puree and fig-tomato sauce (+5)

Jūras produktu risotto (+5)
Ризотто с морепродуктами (+5)
Seafood risotto (+5)

Grilets astoņkajis "Marinara" mērcē (+5)
Осьминог на гриле во соусе «Маринара» (+5)
Grilled octopus in "Marinara" sauce (+5)

Pasta Linguine krēmīgā baraviku mērcē, ar parmezānu un svaigu melno trifeli (+10)
Паста лингвине в сливочном соусе с боровиками, пармезаном и черным свежим трюфелем (+10)
Linguine pasta in a creamy sauce with boletus mushrooms, parmesan and black fresh truffle (+10)

Liellopa mini steiku trio uz kartupeļu gratēna, ar tiģergarneļu, fua-gra un kamamber siera cepurītēm (+10)
Трио мини стейков из филе говядины на картофельном гратене с «шапочками» из тигровых креветок, фуа-гра и сыра камамбер (+10)
Beef fillet trio mini steaks on potato gratin with tiger prawns, foie gras and Camembert cheese caps (+10)

Kamčatkas krabja ravioli ar omāru bisk mērci un sparģeļiem (+15)
Равиоли с Камчатским крабом, омаровым биск соусом и спаржей (+15)
Ravioli with Kamchatka crab, lobster bisque sauce and asparagus (+15)

DESERTI | ДЕСЕРТ | DESSERT

Tiramisu
Тирамису
Tiramisu

Pīparmētru-vaniļas sīrupā marinēts ananāsu karpaccio ar ogu mascarpone
Карпаччо из ананасов, маринованное в мятно-ванильном сиропе с ягодным маскарпоне
Pineapple carpaccio marinated in mint-vanilla syrup with berry mascarpone

Vijolišu panna-cotta
Фиалковая панна-котта
Violet Panna Cotta

Siera torte International 2012
Сырный торт Internatioal 2012
Cheese cake Internatioal 2012