

## ***Speciālais piedāvājums***

*Специальное предложение / Special offer*

### ***Cappesante spadellate con la crema di citronella***

*Septas jūras ķemmītes ar citronzāles krēmu*  
*Жареные морские гребешки с лимонным кремом*  
*Roasted sea scallops with lemongrass cream*  
9,65 Eur

### ***Crema di zucca con cappesante, olio di tartufo e rosmarino***

*Ķirbju krēmzupa ar jūras ķemmītēm, trifeļu eļļu un rozmarīnu*  
*Тыквенный крем-суп с гребешками, трюфельным маслом и розмарином*  
*Pumpkin cream soup with scallops, truffle oil and rosemary*  
7,85 Eur

### ***Pasta Tagliatelle fatta in casa con cappesante***

*Mājas pasta Tagliatelle ar jūras ķemmītēm*  
*Домашняя паста Тальятелле с морскими гребешками*  
*Homemade pasta Tagliatelle with sea scallops*  
10,65 Eur

### ***Risotto allo zafferano e zucca***

*Risotto ar ķirbi un safrānu*  
*Ризотто с тыквой и шафраном*  
*Risotto with pumpkin and saffron*  
9,75 Eur

### ***Budino tiepido di pere e mirtilli rossi con gelato alla vaniglia***

*Siltais bumbieru – brūkleņu pudiņš ar vaniļas saldējumu*  
*Теплый пудинг из груши и брусники с ванильным мороженым*  
*Warm pear - lingonberry pudding with vanilla ice cream*  
6,75 Eur

**Speciālais biznesa pusdienu piedāvājums darba dienās**  
no plkst.12.00 līdz 15.30 – divi ēdieni 7,95 Eur

## **Antipasti & Insalate**

**Uzkodas – Закуски – Starters**

### **Selezione di Antipasti (per 2 persone)**

*Uzkodu izlase 2 personām / Ассортимент закусок на 2 персоны / Antipasti selection for 2 persons*

*Marinēti artišoki, paprika, sarkanie pipari, olīvas un ---*

*Маринованные артишоки, паприка, красный перец, оливки и ---*

*Marinated artichokes, peppers, red peppers, olives and ---*

*(Prosciutto Parma 16 mesi, Pancetta, Salame Milanese, Prosciutto Cotto)*

*12,95 Eur*

### **Tartare di Manzo**

*Vērša gaļas tartars ar šalotes sīpoliem, kaperiem un paipalu olu*

*Тартар из мяса буйвола с луком-шалот, каперсами и перепелиными яйцами*

*Ox tartar with shallot onions, capers and quail eggs*

*9,85 Eur*

### **Cozze alla Marinara**

*Baltvīnā tvaicētas mīdijas ar tomātiem un grauzdētu ķiploku maizi*

*Тушеные в белом вине мидии с помидорам и чесночными гренками*

*Mussels steamed in white wine with tomatoes and garlic toast*

*8,75 Eur*

### **Scaloppa di Foie Gras d'Oca**

*Ceptas zosu aknas ar maizes grauzdīņiem un meža ogu mērci*

*Жареная гусиная печень с гренками и соусом из лесных ягод*

*Goose Foie gras with toast and wild berry sauce*

*12,75 Eur*

### **Gamberi con Salsa di Pomodoro e Avocado**

*Krāsni ceptas tīģergarneles ar tomātu-avokado salsu*

*Запеченные в духовке тигровые креветки с томатной сальсой с авокадо*

*Oven baked tiger prawns with tomato-avocado salsa*

*9,95 Eur*

### **Tartare di Salmone**

*Laša tartars ar avokado, šalotes sīpoliem un kaperiem*

*Тартар из лосося с авокадо, луком-шалот и каперсами*

*Salmon tartar with avocado, shallot onions and capers*

*7,95 Eur*

### **Carpaccio di Manzo alla Rossini**

*Liellopa gaļas karpačo ar trifeļu sēņu eļļu, Parmesan sieru un rukolas salātu lapām*

*Карпаччо из говядины с трюфельным маслом, сыром Parmesan и салатом Руккола*

*Beef carpaccio dressed with truffle oil, Parmesan cheese and rucola salad*

*9,85 Eur*

### **Bruschette**

*Bruschetta maizītes ar Calamati olīvu tapenādi, tunča fileju un tomātiem, Mocarella sieru un bazilika pesto, Prosciutto Crudo un tomātu salsu*  
*Брускетта с оливковым тапенадом, филе тунца и помидорами, сыром Моцарелла и песто, Прошутто Крудо и томатной сальсой*  
*Bruschetta with Calamati olive tapenade, tuna fillet and tomatoes, Mozzarella cheese and basil pesto, Prosciutto Crudo and tomato salsa*  
6,65 Eur

### **Insalata Calda di Mare**

*Siltie jūras velšu salāti ar tomātiem, cukini, kartupeļu biezeni un bazilika mērci*  
*Горячий салат из даров моря с помидорами, цуккини, картофельным пюре и соусом из базилика*  
*Warm seafood salad with tomatoes, zucchini, potato mash and basil sauce*  
9,95 Eur

### **Insalata di Pere Caramellate e Formaggio Azzurro**

*Jauktu lapu salāti ar karamelizētiem bumbieriem un zilo sieru*  
*Листья салата с карамелизованными грушами и голубым сыром*  
*Mixed lettuce salad with caramelized pear and blue cheese*  
8,35 Eur

### **Tartare di tonno con erba cipollina, avocado e uova di quaglia**

*Tunča tartars ar maurlokiem, avokado, sezama sēklu eļļu un raipalu olu*  
*Тартар из тунца с луком-резанцем, авокадо, маслом кунжута и перепелиным яйцом*  
*Tuna-fish tartar with chives, avocado, sesame seed oil and quail eggs*  
9,85 Eur

### **Caprese**

*Jauktu lapu salāti ar buffalo Mozzarella sieru, Sicīlijas tomātiem un pesto mērci*  
*Смешанный листовый салат с сыром Моцарелла буффало, Сицилийскими помидорами и соусом песто*  
*Mixed lettuce with buffalo Mozzarella cheese, Sicilian tomatoes and Pesto sauce*  
8,95 Eur

### **Insalata Caesar con Petto di Pollo**

*Cēzara salāti ar sezama sēklās krāsni ceptu vistas krūtiņu, avokado un Parmesan sieru*  
*Салат «Цезарь» с запеченными в духовке куриной грудинкой в кунжутных семечках, с авокадо и сыром Parmesan*  
*Caesar salad with oven baked chicken breast in sesame seeds, avocado and Parmesan cheese*  
7,95 Eur

### **Insalata Caesar con Gamberoni**

*Cēzara salāti ar krāsni ceptām tīģergarnelēm un Parmesan sieru*  
*Салат «Цезарь» с запеченными в духовке тигровыми креветками и сыром Parmesan*  
*Caesar salad with oven baked tiger shrimps and Parmesan cheese*  
9,85 Eur

### **Insalata con Salmone**

*Svaigu dārzeņu salāti ar sezama sēklās ceptu lasi un olīveļļas mērci*  
*Салат из свежих овощей с запеченным в духовке лососем в кунжутных семечках и с оливковым соусом*  
*Fresh vegetable salad with baked salmon in sesame seeds and olive oil sauce*  
8,75 Eur

## **Zuppe**

*Zupas – Супы – Soups*

### **Zuppa all’Astice**

*Omāru krēmzupa  
Крем-суп из омара  
Lobster cream soup  
8,95 Eur*

### **Zuppa di Asparagi con Petto D’Anatra alla Griglia**

*Balto sparģeļu krēmzupa ar grilētu pīles krūtiņu  
Суп-пюре из белой спаржи с приготовленной на гриле утиной грудинкой  
White asparagus cream-soup with grilled duck breast  
7,95 Eur*

### **Brodo con Finocchio, Pollo alla Griglia e Uova di Quaglia**

*Dzidrā zupa ar fenheli, grilētu cāļa gaļu un paipalu olām  
Бульон с фенхелем, мясом цыпленка гриль и перепелиными яйцами  
Clear soup with fennel, grilled chicken and quail eggs  
5,95 Eur*

### **Zuppa ai Frutti di Mare**

*Dzidrā jūras velšu zupa  
Бульон из морских даров  
Clear seafood soup  
8,95 Eur*

## **Primi Piatti**

*Pirmie ēdieni – Первые блюда – First course*

### **Tagliatelle con Frutti di Mare**

*Mājas pasta Tagliatelle ar jūras veltēm  
Домашняя паста Tagliatelle с дарамы моря  
Homemade pasta Tagliatelle tossed in seafood  
12,85 Eur*

### **Tagliatelle con Pomodori Freschi, Gamberoni e Basilico**

*Pikantā mājas pasta Tagliatelle ar svaigiem tomātiem, tīģergarnelēm, kalmāriem  
un svaigu baziliku  
Пикантная домашняя паста Tagliatelle со свежими помидорами, тигровыми  
креветками, кальмарами и свежим базиликом  
Spicy homemade pasta Tagliatelle with fresh tomatoes, tiger prawns, squid and fresh basil  
9,85 Eur*

### **Tagliatelle con Porcini in Salsa di Panna e Parmigiano**

*Tagliatelle ar baravikām saldā krējuma mērcē un Parmesan sieru  
Tagliatelle с боровиками в сливочном соусе и сыром Parmesan  
Tagliatelle with boletus in cream sauce with Parmesan cheese  
11,45 Eur*

### **Spaghetti alla Carbonara con Carciofi**

*Pasta Spaghetti ar kraukšķīgu bekonu, artišokiem, olas dzeltenumu  
un Parmesan sieru  
Паста Spaghetti с хрустящим беконом, артишоками, яичным  
желтком и сыром Parmesan  
Pasta Spaghetti tossed with crispy bacon, artichokes, egg yolk and Parmesan  
8,65 Eur*

## **Pasta senza glutine**

*Pastas bez glutena - Пасты без глютена - Pasta without gluten*

### **Penne con Petto di Pollo**

*Trīsgraudu pasta Penne ar vistas krūtiņu, spinātiem un ķiršu tomātiem  
Пенне из трех сортов зерновых культур с куриной грудинкой, шпинатом  
и помидорами черри  
Three grain pasta Penne with chicken breast, spinach and cherry tomatoes  
9,75 Eur*

## **Ravioli**

### **Ravioli con Porcini e Pecorino**

*Mājas ravioli ar baravikām, sviestā ceptiem šalotes sīpoliem un Pecarino sieru*  
*Домашние ravioli с белыми грибами, жареным в масле луком шалот и сыром Pecorino*

*Homemade ravioli stuffed with boletus, fried shallots and Pecorino cheese*  
8,55 Eur

### **Ravioli con Coniglio e Grana Padano**

*Mājas ravioli pildīti ar truša gaļu, Grana Padano sieru un Demi Glace mērci*  
*Домашние ravioli с мясом кролика, сыром Grana Padano и с соусом Demi Glace*  
*Homemade ravioli stuffed with rabbit, Grana Padano cheese and Demi Glace sauce*

8,55 Eur

## **Risotti & Paella**

### **Risotto con Petto di Pollo**

*Risotto ar vistas fileju, baravikām un cukini*  
*Risotto с куриным филе, боровиками и цуккини*  
*Risotto with fillet of chicken, penny buns and zucchini*  
8,95 Eur

### **Risotto con Asparagi e Filetto di Luciopersico**

*Risotto ar sparģeļiem un zandarta fileju*  
*Risotto со спаржей и филе судака*  
*Risotto with asparagus and pike-perch fillet*  
8,95 Eur

### **Paella di Mare alla Amarone**

*Risotto rīsi ar jūras veltēm un kariju*  
*Risotto с морепродуктами и карри*  
*Risotto rice with seafood and curry*  
10,95 Eur

## **Pizza**

∅ 22 cm / 32 cm

### **Margherita**

*Tomātu mērce, Mozzarella siers un svaigs baziliks*  
*Томатный соус, сыр Mozzarella, свежий базилик*  
*Tomato sauce, Mozzarella and fresh basil*  
5,95 Eur / 6,95 Eur

### **Margherita con Verdure**

*Tomātu mērce, Mozzarella siers, baklažāni, cukini, ķiršu tomāti un olīvas*  
*Томатный соус, сыр Mozzarella, баклажаны, цуккини, помидоры «черри» и маслины*  
*Tomato sauce, Mozzarella, aubergine, zucchini, cherry tomatoes and olives*  
7,95 Eur / 8,95 Eur

### **Margherita con Salame**

*Tomātu mērce, Mozzarella siers, salami un melnās olīvas*  
*Томатный соус, сыр Mozzarella, салями и чёрные маслины*  
*Tomato sauce, Mozzarella, salami and black olives*  
7,85 Eur / 8,85 Eur

### **Margherita con Tonno**

*Tomātu mērce, Mozzarella siers, tuncis, paipalu olas un lociņi*  
*Томатный соус, сыр Mozzarella, тунец, перепелиные яйца и лук*  
*Tomato sauce, Mozzarella, tuna-fish, quail eggs and leek*  
7,85 Eur / 8,85 Eur

### **Margherita con Salmone**

*Tomātu mērce, Mozzarella siers, lasis, kaperi un zilie sīpoli*  
*Томатный соус, сыр Mozzarella, лосось, каперсы и красный репчатый лук*  
*Tomato sauce, Mozzarella, salmon, capers and blue onions*  
9,95 Eur / 10,95 Eur

### **Margherita con Petto di Pollo**

*Tomātu mērce, Mozzarella siers, vistas krūtiņa un ananāss*  
*Томатный соус, сыр Mozzarella, куриная грудинка и ананасом*  
*Tomato sauce, Mozzarella, chicken breast and pineapple*  
7,85 Eur / 8,85 Eur

### **Pizza Alla Carbonara**

*Tomātu mērce, Mozzarella siers, kraukšķīgs bekons un lociņi*  
*Томатный соус, сыр Mozzarella, хрустящий бекон и лук*  
*Tomato sauce, Mozzarella, crispy bacon and leek*  
8,95 Eur / 9,95 Eur

### **Pizza Prosciutto e Melone**

*Tomātu mērce, Mozzarella siers, Parmas šķiņķis, melone un svaigs baziliks*  
*Томатный соус, сыр Mozzarella, Пармская ветчина, дыня и свежий базилик*  
*Tomato sauce, Mozzarella, Prosciutto, melon and fresh basil*  
10,75 Eur / 11,75 Eur

### **Pizza Prosciutto Cotto**

*Mozzarella siers, vārīts šķiņķis, lociņi, šampinjoni, saldais krējums un Parmesan siers*  
*Сыр Mozzarella, отварная ветчина, лук, шампиньоны, сливки и сыр Parmesan*  
*Mozzarella, boiled ham, leek, champignons, cream and Parmesan cheese*  
8,85 Eur / 9,85 Eur

### **Pizza Quattro Stagioni**

*Tomātu mērce, Mozzarella siers, Parmas šķiņķis, artišoki, šampinjoni un olīvas*  
*Томатный соус, сыр Mozzarella, Пармская ветчина, артишоки, шампиньоны и маслины*  
*Tomato sauce, Mozzarella, Prosciutto, artichokes, champignons and olives*  
8,95 Eur / 9,95 Eur

### **Pizza Quattro Formaggi**

*Gorgonzola, Mozzarella, parmezāna un Emmentaler siers un saulē kaltēti tomāti*  
*Сыр Горгонзола, Mozzarella, Пармезан и Эмменталь, вяленые томаты*  
*Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan and Emmentaler cheese and sun dried tomatoes*  
8,85 Eur / 9,85 Eur

### **Pizza Carpaccio di Manzo**

*Tomātu mērce, Mozzarella siers, liellopa gaļa, Rukolas salātu lapas, trifeļu eļļa*  
*Томатный соус, сыр Mozzarella, говядина, салат Руккола, трюфельное масло*  
*Tomato sauce, Mozzarella, beef, Rucola, truffled oil*  
9,95 Eur / 11,95 Eur

### **Focaccia**

*Picas maize ar olīveļļu, rozmarīnu un Parmesan sieru*  
*Пицца-хлеб с оливковым маслом, розмарином и сыром Parmesan*  
*Pizza bread with olive oil, rosemary and Parmesan cheese*  
*(no personas, на персону, per person)*  
0,95 Eur

## ***Secondi di Pesce***

*Zivju ēdieni – Рыбные блюда – Fish main courses*

### **Salmone alla Griglia**

*Grilēts laša steiks ar Mozzarella sieru un apelsīna-fenheļa mērci*  
*Приготовленный на гриле стейк из лосося с сыром*  
*Mozzarella u apelsīnovo-фенхелевым соусом*  
*Grilled salmon steak with Mozzarella cheese and orange-fennel sauce*  
*12,95 Eur*

### **Filetto di Luciopersico**

*Zandarta fileja ar spinātiem un baltvīnā sautētiem dārzeņiem*  
*Филе судака со шпинатом и тушеными в вине овощами*  
*Pike perch fillet with spinach and vegetables sautéed in white wine*  
*13,85 Eur*

### **Branzino di Mediterraneo**

*Krāsni gatavots jūras akmens asaris ar ķiršu tomātiem*  
*un baltvīnā tvaicētiem dārzeņiem*  
*Запеченный морской каменный окунь с помидорами черри*  
*и приготовленными на пару в белом вине овощами*  
*Oven-baked sea bass with cherry tomatoes and*  
*vegetables steamed in white wine sauce*  
*14,95 Eur*

### **Gamberoni con Verdure**

*Krāsni gatavotas tīģergarneles ar ratatujas dārzeņiem un Parmesan sieru*  
*Запеченные в духовке тигровые креветки с*  
*овощами «рататуй» и сыром Parmesan*  
*Oven baked tiger shrimps, served with vegetable ratatouille and Parmesan*  
*12,95 Eur*

### **Tonno alla Griglia**

*Uz oglēm grilēts sarkanais tuncis ar kartupeļu biezeni un sviestā ceptiem pīniju riekstiem*  
*Приготовленный на углях стейк из тунца с картофельным пюре и*  
*обжаренными в масле орехами пинии*  
*Charcoal-grilled red tuna steak, served with potato puree and pine nuts*  
*20,95 Eur*

## **Secondi di Carne**

*Uz oglēm gatavoti otrie gaļas ēdieni*  
*Приготовленные на углях основные мясные блюда*  
*Charcoal-grilled meat main courses*

### **Fiorentina (per 2 persone)**

*Grilēts liellopa gaļas steiks Fiorentina (2 personām)*  
*Говяжий стейк-гриль Fiorentina (на 2 персоны)*  
*Grilled beef steak Fiorentina (for 2 persons)*  
44,00 Eur

## **Fiorentina**

*Fiorentina jeb florences steiks ir itāļu virtuves klasiska un to uzskata par gaļas ēdienu karali. Tas ir lielisks baudījums arī pieredzējušiem gardēžiem, jo steika pagatavošanas veids piešķir tam īpašu garšas buķeti un neaizmirstamas, smalkas garšas nianšes - tas izkūst mutē kā saldējums. Ne velti tā baudīšana tiek salīdzināta ar „Debesu maltīti”.*

*Fiorentina ir milzīgs,*

*2-4 centimetrus biezš un apmēram 800 gramus smags steiks, kam pievienota olīveļļa, sāls un pipari. Tas tiek gatavots uz sakarsētām malkas oglēm, īpaši ievērojot gatavošanas laiku.*

**\*\*\***

*Fiorentina или стейк по-флорентийски является классикой итальянской кухни и его считают королем мясного блюда.*

*Это восхитительное наслаждение даже для бывалого гурмана, ибо способ приготовления стейка придает ему необыкновенные вкусовые качества и непередаваемые, утонченные вкусовые качества – он тает во рту как мороженное.*

*Не зря наслаждение этим блюдом сравнивают с «Трапезой Богов».*

*Fiorentina - это огромный стейк толщиной 2–4 см и весом примерно 800гр с оливковым маслом, солью и перцем.*

*Его готовят на горячих древесных углях особо соблюдая время приготовления.*

**\*\*\***

*Fiorentina or Florentine style steak is a classic dish of Italian cuisine and is considered the king of all meat dishes. It is a great treat even for experienced gourmets; because of the specific method of preparation it offers a special bouquet of flavour and unforgettable, refined nuances of taste – it melts in your mouth like an ice-cream. No surprise it is called a “Heavenly meal”. Fiorentina is a huge steak that weighs about 800g and is 2-4 cm thick, seasoned with olive oil, salt and pepper. It is grilled over hardwood coals, strictly adhering to the traditional cooking time*

### **Petto di Pollo con Verdure e Mozzarella**

*Vistas krūtiņa ar dārzeniem, Parmas šķiņķi un Mozzarella sieru vīna mērcē*  
*Куриная грудка с овощами, Пармским окороком, сыром Mozzarella под*  
*винным соусом*  
*Chicken breast with vegetables, Prosciutto and Mozzarella cheese in wine sauce*  
12,95 Eur

### **Costoletta di Vitello con Insalata**

*Rīvmaizē panēta teļa karbonāde ar kauliņu mājas gaumē*  
*Телячья отбивная с косточкой, панированная в сухарях по домашним*  
*Homemade veal chop in breadcrumbs*  
14,95 Eur

### **Petto D'Anatra con Risotto e Salsa Frutti di Bosco**

*Krāsni cepta pīles krūtiņa ar risotto un meža ogu mērci*  
*Запеченная в духовке утиная грудинка с risotto и соусом из лесных ягод*  
*Oven baked duck breast with risotto and wild berries sauce*  
14,95 Eur

### **Tagliata di Controfiletto con Rucola e Parmigiano**

*Grilēta liellopu fileja ar rukolas salātiem, ananāsiem, Parmesan sieru un balsamiko mērci*  
*Приготовленное на гриле филе говядины с салатом руккола, ананасами, сыром Parmesan, и*  
*бальзамическим соусом*  
*Grilled beef fillet with rucola salad, pineapples, Parmesan and balsamic dressing*  
19,85 Eur

### **Filetto di Manzo all' Amarone**

*Grilēts liellopa filejas steiks ar baravikām un sarkanvīna mērci*  
*Приготовленный на гриле говяжий стейк с боровиками под*  
*соусом из красного вина*  
*Grilled beef tenderloin steak with boletus and red wine sauce*  
25,50 Eur

## ***Dolci della Casa***

*Saldie ēdieni – Дессерты – Desserts*

### **Tortino al Caffè e Croccante di Mandorle**

*Kafijas un maskarpones siera kūka ar kraukšķīgiem*  
*mandeļu riekstiem*  
*Сырный торт из кофе и сыра маскарпоне и*  
*хрустящим миндалем*  
*Coffee and mascarpone cheesecake with crunchy almonds*  
6,45 Eur

**Ciocolato Bianco e Fondente con Fragole e**

**Gelato alla Vaniglia**

Baltās un brūnās šokolādes fondants ar zemenēm un mājās gatavotu vaniļas saldējumu  
Фондант из белого и темного шоколада с клубникой и ванильным мороженым  
домашнего приготовления  
White and dark chocolate fondant with strawberries and home-made vanilla ice-cream  
6,95 Eur

**Crème Brulée con Frutti di Bosco**

Krēms brulē ar svaigām ogām  
Крем-брюле со свежими ягодами  
Crème brulée with fresh berries  
6,95 Eur

**Tortino di Mele con Crema alla Vaniglia**

Siltā ābolu tortīte ar vaniļas mērci  
Теплый яблочный пирог с ванильным соусом  
Warm apple cake with vanilla sauce  
6,45 Eur

**Torta di miele con Lamponi**

Mūsmāju medus kūka ar avenēm  
Домашний медовый торт с малиной  
Homemade honey cake with raspberries  
6,45 Eur

**Gelato Fatto in Casa**

**Mūsmāju saldējums**

(vaniļas, šokolādes ar rumu, aveņu, melleņu,  
pistāciju riekstu)

**Домашнее мороженое**

(ванильное, шоколадное с ромом, малиновый, черничное, фисташковое)

**Homemade ice-cream**

(vanilla, chocolate with rum, raspberry, blueberry, pistachio)  
5,55 Eur

**Sorbetto Fatto in Casa**

**Mūsmāju sorbets**

(citronu, zemeņu, kivi, persiku)

**Домашний сорбет**

(лимонный, клубничный, киви, персиковый)

**Homemade sorbetto**

(lemon, strawberry, kiwi, peach)  
5,55 Eur