

Speciālais piedāvājums

Специальное предложение / Special offer

Caesar salad con cantarelli e pancetta

Cēzara salāti ar kraukšķīgu bekonu, gailenēm un Parmesan sieru
Салат «Цезарь» с беконом, лисичками и сыром Пармезан
Caesar salad with crispy bacon, chanterelles and Parmesan cheese
7,85 Eur

Zuppa chiara di cantarelli con topinambur e bruschetta al formaggio

Dzidrā gaileņu zupa ar topinambūriem un siera Bruschetta
Бульон с лисичками, топинамбуром и Брускеттой с сыром
Chanterelle soup with Jerusalem artichokes and cheese Bruschetta
6,85 Eur

Spaghetti con cantarelli in salsa vellutata ai funghi

Pasta Spagetti ar gailenēm krēmīgā meža sēņu velouté mērcē
Паста Спагетти с лисичками в сливочном соусе велюте из лесных грибов
Pasta Spaghetti with chanterelles in a creamy wild mushroom velouté sauce
10,65 Eur

Risotto con cantarelli, asparagi e formaggio Brie

Risotto ar gailenēm, sparģeļiem un Brie sieru
Ризотто с лисичками, спаржей и сыром Бри
Risotto with chanterelles, asparagus and Brie cheese
9,75 Eur

Pizza carbonara con cantarelli

Pica ar gailenēm, kraukšķīgu bekonu un svaigo diļļu mērci
Пицца с лисичками, беконом и сливочным соусом с укропом
Pizza with chanterelles, crispy bacon and fresh dill sauce
9,95 Eur / 10,95 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 карамелизированными 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 paipalu 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 дарами 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, saldaļs 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 apelsīno-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 бывшего 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 dārzeniņiem, 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