

## *Dienas ēdienkarte/ Дневное меню/ Menu of the day*

*Speciālais biznesa pusdienu piedāvājums darba dienās  
no plkst.12.00 līdz 15.30 - divi ēdieni Ls 3,95  
Специальное предложение - бизнес-ланч по рабочим дням  
с 12.00 до 15.30 - два блюда Ls 3,95  
Special Business Lunch offer on weekdays  
from 12.00 to 15.30 - two courses Ls 3,95*

### *Antipasti*

*Uzkodas - Закуски – Starters*

#### **Bruschetta**

*Ar mozzarella sieru, anšoviem un ķiršu tomātiem  
Ar Parmas šķiņķi un meloni  
Ar tunci un tomātu salsu  
Ar tomātiem un svaigu baziliku  
С сыром моцарелла, анчоусами и помидорками шерри  
С Пармской ветчиной и дыней  
С тунцом и томатной сальсой  
С томатами и свежим базиликом  
With mozzarella, capers, anchovies and cherry tomatoes  
With Prosciutto and melon  
With tuna-fish and tomato salsa  
With tomatoes and fresh basil  
Ls 3,65*

#### **Carne di Selezione**

*Gaļas izlase pēc Jūsu izvēles/ Мясное ассорти по вашему выбору/ Meat selection of  
your choice  
(Prosciutto Parma (16 mesi), Pancetta, Salame Milanese, Mortadella, Prosciutto  
Cotto)  
Ls 3,95*

#### **Piatto di Formaggi** / *Sieru plate/ Сырная нарезка/ Cheese platter*

*(Parmigiano Reggiano (14 mesi), Grana padano, Pecorino al pistacchio, peperoncino,  
pomodoro secco, Medeteriano, Pravalone piccante)  
Ls 7,90*

#### **Fritto di Frutti di Mare**

*Fritētas jūras veltes / Фритурованные морепродукты / Fried seafood  
Ls 3,95*

#### **Tartare di Manzo**

*Vērša gaļas tartars ar ratatujas dārzeņiem un paipalu olu  
Тартар из мяса буйвола с овощами рататуй и перепелиным яйцом  
Ox tartar with a vegetable ratatouille and quail eggs  
Ls 5,75*

### **Vitello Tonnato**

*Atzesētas teļa gaļas šķēlītes ar tunzivs-kaperu mērci un lapu salātiem*  
*Охлажденные ломтики телятины в тунцово-каперсовом соусе с листовым салатом*

*Cooled veal slices with tuna-caper sauce and lettuce*

*Ls 4,95*

### **Tonno alla Soja e Porri al Tartufo Nero**

*Uz oglēm gatavota sarkanā tunča filejas šķēlītes ar puraviem un melnām trifelēm*  
*Ломтики приготовленного на углях филе красного тунца с луком – пореем и черными трюфелями*

*Charcoal-grilled red tuna slices with leek and black truffles*

*Ls 5,95*

### **Sinfonia di Mare**

*Astoņkāja karpāčo, tunča tartars, un sama karpāčo ar trifeļu eļļu*

*Карпачо из осьминога, тартар из тунца и карпачо из сома с трюфельным маслом*

*Octopus carpaccio, tuna tartar and catfish carpaccio with truffle oil*

*Ls 6,75*

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

*Septas zosu aknas ar maizes grauzdiņiem un meža ogu mērci*

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

*Goose Foie gras with toast and wild berry sauce*

*Ls 7,95*

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

*Grilētas tīģergarneles ar trifeļu-kartupeļu biezeni un tomātu-avakado salsu*

*Тигровые креветки, приготовленные на гриле, с трюфельным-картофельным пюре и томатной сальсой с авокадо*

*Grilled tiger prawns with truffled potato mash and tomato-avocado salsa*

*Ls 5,75*

### **Tartare di Salmone**

*Laša tartars ar avakado, šalotes sīpoliem un kaperiem*

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

*Salmon tartar with avocado, shallot onions and capers*

*Ls 4,45*

### **Mozzarella di Bufala con Melanzane olio d'oliva e Pomodoro fritto**

*Buffalo siera mocarella ar olīveļļā ceptiem baklažāniem un tomātiem*

*Моцарелла из сыра буффало и в оливковом масле жареными баклажанами и помидорами*

*Buffalo mozzarella cheese with fried eggplant and tomatoes in olive oil*

*Ls 4,95*

### **Carpaccio di Manzo**

*Liellora gaļas karpāčo ar kaperiem, saulē kaltētiem tomātiem un Parmesan sieru*

*Карпаччо из говядины с каперсами, вялеными помидорами и сыром пармезан*

*Beef carpaccio with capers, sun-dried tomatoes and Parmesan cheese*

*Ls 5,95*

## ***Insalate***

*Salāti – Салаты - Salads*

### ***Insalata Calda di Verdure e Mare***

*Siltie dāržeņu salāti ar jūras veltēm un zaļo mērci*

*Теплый овощной салат с морепродуктами и зеленым соусом*

*Warm vegetable salad with seafood and green sauce*

*Ls 4,95*

### ***Stracciatella***

*Serzetto salāti ar stracciatella sieru, ķiršu tomātiem un Altesino olīveļļu*

*Салат Serzetto с сыром stracciatella, помидорами шерри и оливковым маслом Altesino*

*Serzetto salad with stracciatella cheese, cherry tomatoes and Altesino olive oil*

*Ls 4,95*

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

*Jauktu lapu salāti ar karamelizētiem bumbieriem un zilo sieru*

*Салат из зелени с карамелизованными грушами и голубым сыром*

*Mixed lettuce salad with caramelized pear and blue cheese*

*Ls 3,95*

### ***Insalata Ottella***

*Rukolas salātu lapas ar sicīlijas tomātiem, Calamata olīvēm un Pecarino sieru*

*Салат рукола с сицилийскими помидорами, оливками Calamata и сыром Pecarino*

*Rucola leaves with Sicilian tomatoes, Calamata olives and Pecorino cheese*

*Ls 4,75*

### ***Insalata con Pollo Arrosto alle Olive Verdi***

*Siltie vistas salāti ar grilētiem tomātiem, baziliku un olīvu tapenādi*

*Теплый салат из курицы с помидорами гриль, базиликом и оливковым тапенадом*

*Warm chicken salad with grilled tomatoes, basil and olive tapenade*

*Ls 4,45*

### **Insalate con Gamberoni**

*Spinātu un rukolas salāti ar grilētām tīģergarnelēm, Sicīlijas tomātiem un grana padano sieru*

*Салат из шпината и руколы с тигровыми креветками гриль, Сицилийскими помидорами и сыром grana padano*

*Spinach and rucola salad with grilled Tiger shrimps, Sicilian tomatoes and grana padano cheese*

*Ls 5,45*

### **Insalata con Petto D'Anatra**

*Jaukti lapu salāti ar grilētu pīles krūtiņu, mandeļu skaidiņām un ķiršu mērci*

*Смешанный листовой салат с утиной грудкой поджаренной на гриле, щепками миндаля и вишневым соусом*

*Mixed lettuce salad with grilled duck breast, almond crumbs and cherry sauce*

*Ls 5,75*

### **Insalata con Caprino**

*Rukolas un serzetto salāti ar kazas sieru, zemenēm un pīniju riekstiem*

*Салат руколы и serzetto с козьим сыром, клубникой и кедровыми орехами*

*Arugula and serzetto salad with goat cheese, strawberries and pine nuts*

*Ls 4,35*

### **Insalate Caesar con Pollo alla Griglia**

*Cēzara salāti ar grilētu vistas krūtiņu, avokado un Parmesan sieru*

*Салат «Цезарь» с куриной грудкой гриль, авокадо и сыром пармезан*

*Caesar salad with grilled chicken breast, avocado and Parmesan cheese*

*Ls 4,45*

### **Insalate Caesar con Fegatini di Pollo e Pancetta Croccante**

*Cēzara salāti ar vistu akniņām un kraukšķīgu bekoni*

*Салат «Цезарь» с куриной печенью и хрустящими кусочками бекона*

*Caesar salad with chicken liver and crispy bacon*

*Ls 4,65*

### **Insalate Caesar con Gamberioni**

*Cēzara salāti ar grilētām tīģergarnelēm un parmezāna sieru*

*Салат «Цезарь» с приготовленными на гриле тигровыми креветками и сыром пармезан*

*Caesar salad with grilled tiger shrimps and parmesan cheese*

*Ls 5,45*

# **Zuppe**

*Zupas – Супы – Soups*

## **Cozze e Vongole con Crema di Pomodoro e Curry**

*Tomātu zupa ar mīdijām, gliemenēm, kariju un ķiploku grauzdiņiem*  
*Томатный суп с мидиями, моллюсками, карри и чесночными гренками*  
*Mussels and clams with tomato soup, garlic toast and curry*  
*Ls 4,95*

## **Zuppa all'Astice**

*Omāru krēmzupa*  
*Крем-суп из омара*  
*Lobster cream soup*  
*Ls 4,90*

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

*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*  
*Ls 3,65*

## **Zuppa di Fregola con Verdure e Carne di Agnello**

*Pikantā jēra gaļas zupa sardīniešu gaumē*  
*Пикантной суп из баранины в сардинском стиле*  
*Spicy Sardinian lamb soup*  
*Ls 4,70*

## **Zuppa ai Frutti di Mare**

*Jūras velšu zupa*  
*Суп из морских даров*  
*Seafood soup*  
*Ls 4,95*

## **Minestrone**

*Dārzeņu zupa ar Parmesan sieru*  
*Овощной суп с сыром пармезан*  
*Vegetable soup with Parmesan cheese*  
*Ls 3,50*

## ***Primi***

*Pirmie ēdieni - Первые блюда - First course*

### **Spaghetti ai Frutti di Mare**

*Pasta spaghetti ar tomātiem, tīģergarnelēm, mīdijām un gliemenēm*

*Паста спагетти с помидорами, тигровыми креветками, мидиями и моллюсками*

*Pasta spaghetti with tomatoes, tiger prawns, mussels and clams*

*Ls 7,65*

### **Tagliatelle con Asparagi e Prosciutto**

*Pasta tagliatelle ar sparģeļiem un Parmas šķiņķi*

*Паста tagliatelle со спаржею и Пармской ветчиной*

*Pasta tagliatelle with asparagus and Prosciutto*

*Ls 4,95*

### **Linguine con Scampi, Seppioline e Zucchine**

*Pasta linguine ar garnelēm, sēpiju, ķiršu tomātiem un cukīni*

*Паста linguine с креветками, сепией, помидорами-черри и цуккини*

*Pasta linguine with shrimps, cuttlefish, cherry tomatoes and zucchini*

*Ls 6,75*

### **Pasta Spaghetti Mauro Boni**

*Mājas pasta Spaghetti ar tomātu un svaiga bazilika mērci*

*Домашняя паста Spaghetti с томатным соусом и свежим базиликом*

*Homemade pasta Spaghetti with tomato and fresh basil sauce*

*Ls 3,95*

### **Penne all' Arrabbiata**

*Pasta penne ar svaigiem tomātiem, asiem pipariem, olīveļļu un svaigu baziliku*

*Паста Penne со свежими помидорами, острым перцем, оливковым маслом и свежим базиликом*

*Pasta penne with fresh sliced tomatoes, hot pepper, olive oil and fresh basil*

*Ls 4,45*

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

*Pasta Tagliatelle ar baravikām saldā krējuma mērcē un parmezāna sieru*

*Паста Tagliatelle с белыми грибами в сливочном соусе и сыром пармезан*

*Pasta Tagliatelle with penny buns in cream sauce with Parmesan cheese*

*Ls 5,95*

### **Gnocchi al Formaggio Azzurro e Pistacchi**

*Mājas kartupeļu klimpas ar zilā siera mērci un pistācijas riekstiem*  
*Картофельные клёцки с соусом из голубого сыра и фисташками*  
*Potato dumplings tossed in blue cheese sauce with pistachios*  
*Ls 4,95*

### **Gnocchi al Pesto**

*Mājas kartupeļu klimpas ar pesto mērci un Parmesan sieru*  
*Картофельные клёцки с сыром Parmesan и соусом песто*  
*Potato dumplings tossed in pesto sauce and Parmesan cheese*  
*Ls 3,55*

### **Ravioli di 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*  
*Ls 4,85*

### **Ravioli di Fegatini di Pollo e Olio Tartufo**

*Mājas ravioli pildīti ar vistu aknām un trifeļu eļļu*  
*Домашние ravioli с куриной печеню и трюфельным маслом*  
*Homemade ravioli stuffed with chicken livers and truffle oil*  
*Ls 4,65*

### **Ravioli di Coniglio e Grana Padano**

*Mājas ravioli pildīti ar truša gaļu un Grana Padano sieru*  
*Домашние ravioli с мясом кролика и сыром Grana Padano*  
*Homemade ravioli stuffed with rabbit and Grana Padano cheese*  
*Ls 4,90*

### **Portobello**

*Portobello sēne ar grilētiem dārzeņiem un mocarellas sieru*  
*Гриб Портобелло с приготовленными на гриле овощами и сыром моцарелла*  
*Portobello mushroom with grilled vegetables and mozzarella*  
*Ls 5,65*

### **Paella di Mare alla Ottella**

*Grūbas ar jūras veltēm un kariju*  
*Перловая крупа с морепродуктами и карри*  
*Pearl barley with seafood and curry*  
*Ls 6,75*

# ***Risotti***

## **Risotto con Carciofi**

*Risoto ar artišokiem*

*Ризотто с артишоками*

*Risotto with artichokes*

*Ls 4,50*

## **Risotto Cucinato con Prosciutto di Parma e salsa di Funghi**

*Risoto ar vārītu Parmas šķiņķi un baraviku mērci*

*Ризотто с вареной Пармской ветчиной и соусом из боровиков*

*Risotto with boiled prosciutto and boletus mushroom sauce*

*Ls 4,95*

## **Risotto con Rape Rosse**

*Biēšu risoto ar ceptiem cukīni*

*Свекольный ризотто с жареными цуккини*

*Beetroot risotto with fried courgette*

*Ls 3,95*

## **Risotto con Asparagi e Filetti di Lucioperca**

*Risoto ar sparģeļiem un zandarta fileju*

*Ризотто со спаржею и филе судака*

*Risotto with asparagus and sander fillet*

*Ls 5,45*

# ***Pizza***

Ø 22 cm / 32 cm

## **Margherita**

*Tomātu mērce, mocarella siers un svaigs baziliks*

*Томатный соус, сыр моцарелла, свежий базилик*

*Tomato sauce, mozzarella and fresh basil*

*Ls 2.75 / Ls 3.75*

## **Margherita con Verdure**

*Tomātu mērce, mozzarella siers, baklažāni, cukīni, ķiršu tomāti un olīvas*

*Томатный соус, сыр моцарелла, баклажаны, цуккини, помидоры шерри и маслины*

*Tomato sauce, mozzarella, aubergine, courgette, cherry tomatoes and olives*

*Ls 2.95 / Ls 3.95*

## **Margherita con Salame**

*Tomātu mērce, mocarella siers, salami un melnās olīvas*

*Томатный соус, сыр моцарелла, салями и чёрные маслины*

*Tomato sauce, mozzarella, salami and black olives*

*Ls 3.95 / Ls 4.95*

## **Margherita con Tonno**

*Tomātu mērce, mocarella siers, tuncis, raipalu olas un lociņi*

*Томатный соус, сыр моцарелла, тунец, перепелиные яйца и лук*

*Tomato sauce, mozzarella, tuna-fish, quail eggs and leek*

*Ls 3.95 / Ls 4.95*

## **Margherita con Salmone**

*Tomātu mērce, mocarella siers, lasis, kaperi un zilie sīpoli*

*Томатный соус, сыр моцарелла, лосось, каперсы и красный репчатый лук*

*Tomato sauce, mozzarella, salmon, capers and blue onions*

*Ls 4.95 / Ls 5.95*

## **Margherita con Petto di Pollo**

*Tomātu mērce, mocarella siers, vistas krūtiņa un vīģes*

*Томатный соус, сыр моцарелла, куриная грудинка и фиги*

*Tomato sauce, mozzarella, chicken breast and figs*

*Ls 3.95 / Ls 4.95*

### **Pizza Carbonara**

*Tomātu mērce, mocarella siers, kraukšķīgs bekons un lociņi*  
*Томатный соус, сыр моцарелла, хрустящий бекон и лук*  
*Tomato sauce, mozzarella, crispy bacon and leek*  
*Ls 4.75 / Ls 5.75*

### **Pizza Prosciutto e Melone**

*Tomātu mērce, mocarella siers, Parmas šķiņķis, melone un svaigs baziliks*  
*Томатный соус, сыр моцарелла, Пармская ветчина, дыня и свежий базилик*  
*Tomato sauce, mozzarella, Prosciutto, melon and fresh basil*  
*Ls 4.95 / Ls 5.95*

### **Pizza Prosciutto Cotto**

*Mocarella siers, vārīts šķiņķis, lociņi, šampinjoni, saldais krējums un parmezāna siers*  
*Сыр моцарелла, отварная ветчина, лук, шампиньоны, сливки и сыр пармезан*  
*Mozzarella, boiled ham, leek, champignons, cream and parmesan cheese*  
*Ls 3.95 / Ls 4.95*

### **Pizza Quattro Stagioni**

*Tomātu mērce, mocarella siers, Parmas šķiņķis, artišoki, šampinjoni un olīvas*  
*Томатный соус, сыр моцарелла, Пармская ветчина, артишоки, шампиньоны и маслины*  
*Tomato sauce, mozzarella, Prosciutto, artichokes, champignons and olives*  
*Ls 4.95 / Ls 5.95*

### **Pizza Quattro Formaggi**

*Gorgonzola, mocarella, parmezāna un emmentaler siers un saulē kaltēti tomāti*  
*Сыр горгонзола, моцарелла, пармезан и эмменталь, вяленые томаты*  
*Gorgonzola, mozzarella, parmesan and emmentaler cheese and sun dried tomatoes*  
*Ls 3.95 / Ls 4.95*

### **Pizza Carciofi**

*Mocarella siers, artišoki un olīveļļa*  
*Сыр моцарелла, артишоки и оливковое масло*  
*Mozzarella, artichokes and olive oil*  
*Ls 3.95 / Ls 4.95*

### **Pizza Carpaccio di Manzo**

*Tomātu mērce, mocarella siers, liellopa gaļa, rukolas salātu lapas, trifeļu eļļa*  
*Томатный соус, сыр моцарелла, говядина, салат руккола, трюфельное масло*  
*Tomato sauce, mozzarella, beef, rucola, truffled oil*  
*Ls 5.75 / Ls 6.75*

### **Focaccia**

*Pīcas maize ar olīveļļu, rozmarīnu un parmezāna sieru*  
*Пицца-хлеб с оливковым маслом, розмарином и сыром пармезан*  
*Pizza bread with olive oil, rosemary and parmesan cheese*  
*(no personas, на персону, per person)*  
*Ls 0,35*

## ***Secondi di Pesce***

*Uz oglēm gatavoti otrie zivju ēdieni*

*Приготовленные на углях основные рыбные блюда*

*Charcoal-grilled fish main Courses*

### ***Salmone alla Griglia***

*Grilēts laša steiks ar jauktu lapu salātiem un citronu-laima mērci*

*Приготовленный на гриле стейк из лосося с салатом из зелени и соусом из лайма и лимона*

*Grilled salmon steak, served with lettuce salad and lemon-lime sauce*

*Ls 7,95*

### ***Lupo di Mare***

*Grilēta sama fileja ar trifeļu-kartupeļu biezeni un sviestā ceptām harikot pupiņām*

*Приготовленное на гриле филе сома с трюфельным-картофельным пюре и харикотом обжаренными в масле*

*Grilled fillet of catfish with truffled potato mash and haricot beans fried in butter*

*Ls 7,85*

### ***Gamberoni alla Griglia con Verdure***

*Grilētas tūģergarneles ar ratatujas dārzeņiem un citronu-laimu mērci*

*Приготовленные на гриле тигровые креветки с овощным рататуйей и лимонно-лаймовым соусом*

*Grilled tiger shrimps, served with vegetable ratatouille and lemon-lime sauce*

*Ls 7,95*

### ***Filetto di Lucioperca***

*Zandarta fileja ar jūras sparģeļiem, olīveļļā ceptiem tomātiem un kartupeļiem*

*Филе судака с морской спаржей, обжаренными в масле помидорами и картофелем*

*Pike perch fillet with sea asparagus, roasted tomatoes and potato*

*Ls 8,45*

### ***Branzino ai Frutti di Mare***

*Cepeškrāsni gatavots jūras akmens asaris ar baltvīnā tvaicētām mīdijām un kalmāriem*

*Печеный морской окунь с паренными в белом вине мидиями и кальмарами*

*Oven style sea bass with mussels, steamed in white wine and squid*

*Ls 8,95*

### ***Tonno alla Griglia***

*Grilēts sarkanais tuncis ar kartupeļu biezeni un sviestā ceptiem pīņiju riekstiem*

*На гриле приготовленный стейк из тунца с картофельным пюре и обжаренными в масле орехами пинии*

*Grilled red tuna steak, served with potato puree and pine nuts*

*Ls 11,50*

## ***Secondi di Carne***

*Uz oglēm gatavoti otrie gaļas ēdieni*

*Приготовленные на углях основные мясные блюда*

*Charcoal-grilled meat main courses*

### ***Bistecca alla Fiorentina***

*Grilēts liellopa gaļas steiks Fiorentina*

*Говяжий стейк-гриль Fiorentina*

*Grilled beef steak Fiorentina*

*Ls 3,00 (100gr.)*

### ***Bistecca alla Fiorentina***

*Bistecca alla 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 nianses - tas izkūst mutē kā saldējums. Ne velti tā baudīšana tiek salīdzināta ar „Debesu maltīti”. Bistecca alla fiorentina ir milzīgs, 2-4 centimetrus biezš un apmēram 800-1700 gramus smags steiks, kam pievienota olīveļļa, sāls un pipari. Tas tiek gatavots uz sakarsētām malkas oglēm, īpaši ievērojot gatavošanas laiku.*

**\*\*\***

*Bistecca alla 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». Bistecca alla fiorentina - это огромный стейк толщиной 2–4 см и весом примерно 800–1700 гр с оливковым маслом, солью и перцем.*

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

**\*\*\***

*Bistecca alla 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”. Bistecca alla fiorentina is a huge steak that weighs about 800-1700 g 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*

## **Contorni**

*(Piedevas - Гарниры - Side Dishes)*

*Sviestā cepti kartupeļi ar šalotes sīpoliem, svaigu rozmarīnu, ķiršu tomātiem un olīvām*  
*Жаренная в масле картошка с луком Шалот, свежим розмарином, помидорами*  
*шерри и оливками*

*Butter fried potatoes with shallots, fresh rosemary, cherry tomatoes and olives*

*Ls 1,95*

*Sicīlijas tomāti ar svaigu baziliku un extra virgine olīveļļu*

*Сицилийские помидоры с свежим базиликом и оливковым маслом extra virgine*

*Sicilian tomatoes with fresh basil and extra virgin olive oil*

*Ls 1,95*

## **Salse**

*(Mērces - Соусы – Sauces)*

*Demi-glace mērce*

*Demi-glace соус*

*Demi-glace sauce*

*Ls 0,90*

*Rozā piparu mērce*

*Соус из розового перца*

*Pink peppercorn sauce*

*Ls 0,90*

### **Petto di Pollo alla Griglia**

*Grilēta vistas krūtiņa ar sviestā ceptiem kartupeļiem, Briseles kāpostiem un muskatriekstu mērci*

*Приготовленная на гриле куриная грудинка с обжаренным в масле картофелем, брюссельской капустой и соусом с мускатными орехами*

*Grilled chicken breast with potatoes fried in butter, Brussels sprout and nutmeg sauce*  
Ls 7,45

### **La Costoletta di Maiale con Porcini**

*Grilēta cūkgaļas karbonāde ar kauliņu, septām baravikām un cukīni*

*Приготовленная на гриле свиная отбивная с косточкой, жареными белыми грибами и цуккини*

*Grilled pork chop with a bone, fried penny buns and courgette*  
Ls 7.75

### **Braciola di Vitello**

*Grilēta teļa gaļas karbonāde ar kraukšķīgu pančetu un dārzeni*

*Приготовленная на гриле телячья отбивная с хрустящей панчетой и овощами*

*Grilled veal chop with and crispy pancetta and vegetables*  
Ls 8,75

### **Petto D'Anatra con Riso Nero**

*Grilēta pīles krūtiņa ar savvaļas rīsiem, cukīni un brūkleņu mērci*

*Приготовленная на гриле утиная грудинка с диким рисом, цуккини и клюквенным соусом*

*Grilled duck breast with wild rice, courgette and lingonberries sauce*  
Ls 8,95

### **Tagliata di Controfiletto con Carciofi**

*Grilēta liellopu fileja ar artišokiem, Parmas sieru, olīveļļu un balzametīki*

*Филе говядины приготовленная на гриле с артишоками, пармезаном, оливковым маслом и бальзамным уксусом*

*Grilled beef fillet with artichokes, parmesan, olive oil and balsamico*  
Ls 9,95

### **Medaglioni di Manzo al Gorgonzola e Pistacchi**

*Liellopa filejas medaljoni ar gorgonzola siera mērci un dārzeni*

*Медальоны из говяжьего филе в соусе из сыра горгонзола с овощами*

*Beef médaillons with gorgonzola cheese sauce and vegetables*  
Ls 10.95

### **Argentino di Manzo**

*Grilēts Argentīnas liellopa filejas steiks*

*Приготовленный на гриле Аргентинский стейк из говяжьего филе*

*Grilled Argentinian beef tenderloin steak*  
Ls 11,75

### **La Bistecca di Culaccio Agnello alla Griglia**

*Jēra romšteks ar rozmarīnā ceptiem pastinakiem un kadiķogu mērci*

*Стейк из ягненка с обжаренным в розмарине пастернаком и можжевельниковым соусом*

*Lamb rump steak with rosemary fried parsnips and juniper berries sauce*  
Ls 11.95

## **Dolci**

*Saldie ēdieni – Дессерты – Desserts*

### **Ciocolato Fondente Bianco e Marrone con Fragole e Gelato alla Vaniglia Fatto in Casa**

*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  
Ls 3,95*

*Prima Luce Passito IGT '08 (5cl) Ls 2,90*

### **Cottage Strudel di Formaggio con Gelato alla Vaniglia e Salsa di Lamponi**

*Biezpiena strūdele ar vaniļas saldējumu un aveņu mērci*

*Творожный штрудель с ванильным мороженым и малиновым соусом*

*Cottage cheese strudel with vanilla ice-cream and raspberry sauce*

*Ls 3,75*

*Vin Santo del Chianti Classico '07 (5cl) Ls 2,90*

### **Tortino al Caffè e Crocante 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*

*Ls 3,85*

*Prima Luce Passito IGT '08 (5cl) Ls 2,90*

### **Mousse al Cioccolato di Cacao Venezuelano 68% con Fragole**

*Šokolādes muss pagatavots no 68% Venecuēlas kakaο un svaigām zemenēm*

*Шоколадный мус, приготовленный из 68% Венесуельского какао и свежей клубники*

*Chocolate mousse with 68% Venezuelan cocoa and fresh strawberries*

*Ls 3,95*

*Passo Albereto '07 (5cl) Ls 2,95*

### **Mandarino Panna Cotta con Salsa al Cioccolato**

*Mandarīnu Panna Cotta ar šokolādes mērci*

*Мандариновая Панна Котта с шоколадным соусом*

*Tangerine Panna Cotta with chocolate sauce*

*Ls 3,75*

*L'ECRU'Passito di Sicilia '08 (5cl) Ls 2,95*

**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*

*Ls 3,70*

*Passo Albereto '07 (5cl)*

*Ls 2,95*

**Salame di Cioccolata**

*Šokolādes salami ar meža ogu mērci*

*Шоколадный «салами» с соусом из лесных ягод*

*Chocolate salami with forest berries sauce*

*Ls 3,85*

*Prima Luce Passito IGT '08 (5cl)*

*Ls 2,90*

**Crème Brulée con Bacche Fresche**

*Krēms brulē ar svaigām ogām*

*Крем-брюле со свежими ягодами*

*Crème brulée with fresh berries*

*Ls 3,95*

*Prima Luce Passito IGT '08 (5cl)*

*Ls 2,90*

**Gelato Fatto in Casa**

***Mājas gatavots saldējums***

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

***Домашнее мороженое***

*(ванильное, шоколадное с ромом, малиновое, черничное, фисташковое)*

***Homemade ice-cream***

*(Vanilla, Chocolate with rum, Raspberry, Blueberry, Pistachio)*

*Ls 3,45*

*Passo Albereto '07 (5cl)*

*Ls 2,95*

**Sorbetto Fatto in Casa**

***Mājas gatavots sorbets***

*(citronu, zemeņu, meloņu, persiku)*

***Домашний шербет***

*(лимонный, клубничный, дынный, персиковый)*

***Homemade sorbetto***

*(Lemon, Strawberry, Melon, Peach)*

*Ls 3,25*

*L'ECRU'Passito di Sicilia '08 (5cl)*

*Ls 2,95*