

## 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 & Insalate**

Uzkodas - Закуски - Starters

#### **Bruschetta al Pomodori e Prosciutto**

Grauddēta mājas maize ar svaigu tomātu salātiem, parmas šķiņķi un baziliku  
Домашняя чесночная гренка с салатом из свежих помидоров, пармской  
ветчиной и базиликом

Toasted bread topped with tomato salad, Parma ham and basil  
Ls 3.45

#### **Caprino con Zucchine alla Griglia e Basilico**

Grilēti cukini rullīši pildīti ar kazas sieru, pasniegti ar bazilika mērci  
Рулетики из цуккини на гриле с начинкой из козьего сыра, подаётся соусом из  
базилика

Grilled zucchini rolls stuffed with goat cheese, served with basil sauce  
Ls 4.95

#### **Insalata Mista Verde con Formaggio alla Griglia Parmigiano, Pinoli e Pomodori Siciliani**

Jaukti lapu salāti ar ceptu Parmas sieru, pīniju riekstiem un Sicīlijas tomātiem  
Смешанный листовой салат с жареным сыром пармезан, кедровыми  
орешками и сицилийскими помидорам

Mixed lettuce with Parmesan cheese, cedar nuts and Sicilian tomatoes  
Ls 4.65

#### **Insalata di Pollo al Sesamo**

Dārzeņu salāti ar sezama sēklās grilētu vistas krūtiņu  
Овощной салат с куриной грудкой, приготовленной на гриле в сезаме  
Vegetable salad with grilled breast of chicken in sesam seeds

Ls 4.45

### **Insalata Rossini**

Cabecou siers ar maizes grauzdiņiem, lapu salātiem un kraukšķīgu pančetu  
Cabecou сыр с хлебными гренками, листовым салатом и хрустящей панчетой  
Cabécou cheese with toast, lettuce and crispy pancetta  
Ls 4.75

### **Carpaccio di Polpo**

Astoņkāja karpāčo ar serzetto lapām un sicīliešu tomātiem  
Карпаччо из осьминога с листьями serzetto и сицилийскими помидорами  
Ostopus carpaccio with serzetto leaves and sicilian tomato  
Ls 5.95

### **Insalata Calda di Mare**

Siltie jūras velšu salāti ar tomātiem un pesto mērci  
Горячий салат из даров моря с помидорами и соусом песто  
Warm seafood salad with tomato and pesto sauce  
Ls 5.95

### **Burrata**

Burrata ar serzetto lapām un Calamata olīveļļu  
Буррата с листьями serzetto и оливковым маслом Calamata  
Burrata with serzetto leaves and olive oil Calamata  
Ls 4.95

### **Insalata Romana**

Romiešu salātu lapas ar kraukšķīgu bekonu, īpašo Cēzara mērci un Parmesan sieru  
Листья салата Романо с беконом, соусом Цезарь и сыром пармезан  
Romaine lettuce with crispy bacon, special Caesar dressing and parmesan cheese  
Ls 4.45

--- ar grilētām tīģergarnelēm

с тигровыми креветками, приготовленными на гриле

with grilled tiger shrimps

Ls 5.45

### **Cozze alla Marinara**

Baltvīnā tvaicētas mīdijas ar tomātiem un ķiploku grauzdiņiem  
Мидии, тушеные в белом вине с помидорами и чесночными гренками  
Mussels steamed in white wine with tomatoes and garlic toast  
Ls 4.65

### **Girello di Vitello al Sale in Salsa di Tonno e Capperi**

Rukola salātu lapas ar teļa gaļas šķēlītēm, marinētu tunci un kaperiem  
Салат рукола с ломтиками телятины, маринованным тунцом и каперсами  
Rucola salad with slices of veal, marinated tuna and capers  
Ls 4.95

### **Mozzarella di Bufala alla Caprese**

Rukola salāti ar buffalo mozzarella sieru, tomātiem un pesto mērci  
Салат рукола с сыром моццарелла буйфало, помидорами и соусом песто  
Rucola salad with buffalo mozzarella cheese, tomato and pesto sauce  
Ls 4.85

### **Sauted Gamberoni con il Prosciutto in Vino Rosso-Crema Salsa**

Sautētas tīģergarneles ar parmas šķiņķi sarkanvīna-saldā krējuma mērcē  
Тушеные тигровые креветки с пармской ветчиной в соусе из красного вина и  
сливок  
Sauted tiger shrimps with Parma ham in red wine-cream sauce  
Ls 5.95

### **Carpaccio di Manzo**

Liellopa gaļas karpačo ar trifeļu sēņu eļļu, parmesan sieru un rukola salātu lapām  
Карпаччо из говядины с трюфельным маслом, сыром пармезан и салатом  
рукола  
Beef carpaccio dressed with truffle oil, parmesan cheese and rucola salad  
Ls 5.95

### **Filetti di Triglia Rosso frita con Insalata di Carciofi**

Ceptas sarkanās jūras barbes filejas ar Parmas sieru un artišķu salātiem  
Жареные филе красной морской султанки с пармезаном и салатом из  
артишока  
Fried red mullet fillets with parmesan cheese and artichoke salad  
Ls 5.75

### **Tartare di Salmone**

Laša tartars ar sarkanajiem sīpoliem un kaperiem  
Тартар из ласосины с репчатым луком и каперсами  
Salmon tartar with red onions and capers  
Ls 4.55

# Zuppe

Zupas - Супы - Soups

## Zuppa di Porcini all' Olio di Tartufo

Baraviku krēmzupa ar trifeļu eļļu  
Крем-суп из белых грибов с трюфельным маслом  
White mushrooms cream soup with truffle oil  
Ls 4.65

## Zuppa di Cipolle con Crostino al Formaggio

Sīpolu zupa ar kraukšķīgām siermaizītēm  
Луковый суп с сырными гренками  
Onion soup with crispy cheese toasts  
Ls 3.45

## Zuppa di Pomodoro con Fagioli e Pancetta Affumicata

Tomātu krēmzupa ar pupiņām un kūpinātu bekonu  
Томатный суп-пюре с фасолью и копчёным беконом  
Tomato cream soup with beans and smoked bacon  
Ls 3.75

## Zuppa con Frutti di Mare alla Siciliane

Jūras velšu zupa sicīliešu gaumē  
Суп с дарами моря по - сицилийски  
Sicilian seafood soup  
Ls 4.95

## Minestrone

Dārzeņu zupa ar parmesana sieru  
Овощной суп с сыром пармезан  
Vegetable soup with parmesan cheese  
Ls 3.20

## **Paste**

Pastas - Пасты - Pasta

### **Fregola Sarda con Manzo e Verdure**

Fregola sarda ar liellopa gaļu un dārzeņiem

Fregola sarda с говядиной и овощами

Sardinian Fregola with beef and vegetables

Ls 4.95

### **Tagliatelle con Salmone**

Mājas pasta tagliatelle ar lasi saldā krējuma mērcē

Домашняя паста tagliatelle с лососем в сливочном соусе

Homemade pasta tagliatelle with salmon in cream sauce

Ls 5.85

### **Papardelle Nero al Gamberetti**

Melnā mājas pasta papardelle ar tīģergarnelēm, ananāsiem un kariju

Черная домашняя паста papardelle с тигровыми креветками, ананасами и карри

Black homemade pasta papardelle with tiger prawns, pineapples and curry

Ls 5.95

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

Pasta linguine ar svaigiem tomātiem, tīģergarnelēm un baziliku

Паста linguine с свежими помидорами, тигровыми креветками и базиликом

Pasta linguine with fresh tomatoes, tiger shrimps and basil

Ls 5.75

### **Spaghetti di Pollo**

Mājas pasta spaghetti ar cāļa gaļu, cukini-krējuma mērcē

Домашняя паста spaghetti с куриным мясом в цукини-сливочном соусе

Homemade pasta spaghetti with chicken meat in cukini-creamy sauce

Ls 4.95

### **Fettuccine con Pomodorini e Tonno**

Pasta Fettuccine ar ķiršu tomātiem un tunci

Паста Fettuccine с помидорами-черри и тунцом

Pasta Fettuccine with cherry tomatoes and tuna

Ls 5.95

### **Lasagne alla Bolognese**

Lazanja Boloņas gaumē

Лазанья по-болоньски

Lasagne à la Bolognese

Ls 3.95

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

Mājas pasta spaghetti ar jūras velēm  
Домашняя паста spaghetti с дарами моря  
Homemade pasta spaghetti tossed in seafood  
Ls 7.45

### **Bucatini alla Carbonara**

Pasta bucatini ar kraukšķīgo bekonu, olas dzeltenumu un parmesan sieru  
Паста bucatini с беконом, яичным желтком и сыром пармезан  
Pasta bucatini tossed with crispy bacon, egg yolk and parmesan cheese  
Ls 4.95

### **Ravioli di Caprino**

Mājas ravioli pildīti ar kazas sieru, pasniegti ar sviestā ceptiem pīniju riekstiem  
Домашние ravioli с начинкой из козьего сыра, подаётся с кедровыми  
орешками, обжаренными в масле  
Homemade ravioli stuffed with goat cheese, served with butter-sautéed cedar  
nuts  
Ls 4.75

### **Papardelle con Pancetta il Porcini in Salsa di Panna e Parmigiano**

Mājas pasta papardelle ar bekonu, baravikām saldā krējuma mērcē un parmesan  
sieru  
Домашняя паста papardelle с беконом, белыми грибами в сливочном соусе и  
сыром пармезан  
Homemade pasta papardelle with bacon, white mushrooms in cream sauce and  
parmesan cheese  
Ls 5.95

### **Spaghetti all'Astice**

Mājas pasta spaghetti ar omāru  
Домашняя паста spaghetti с омаром  
Homemade pasta spaghetti with lobster  
Ls 8.95

# Risotti

## **Risotto allo Zafferano e Gamberoni**

Risotto ar safrānu, tīģergarnelēm un cukini

Ризотто с шафраном, тигровыми креветками и цукини

Saffron risotto with tigershrimps and cukini

Ls 6.45

## **Risotto Mantecato al Cotechino e Tartufo nero**

Risotto ar vārītu salami un melnajām trifelēm

Ризотто с вареной салями и черными трюфелями

Risotto with salami and black truffle

Ls 5.95

## **Risotto e Verdure con Filetti di Triglia rosso fritta**

Dāržeņu risotto ar ceptām sarkanās jūras barbes filejām

Овощной ризотто с жареным филе красной морской султанки

Vegetable risotto with fried red mullet fillets

Ls 5.85

## **Risotto con Funghi Zucca gialla e Formaggio**

Risotto ar sēnēm, dzelteno ķirbi un sieru

Ризотто с грибами, желтой тыквой и сыром

Risotto with mushrooms, yellow squash and cheese

Ls 5.75

## **Risotto al Tartufo Nero**

Risotto ar melnām trifelēm

Ризотто с черными трюфелями

Risotto with black truffles

Ls 5.65

## **Secondi di Pesce**

Zivju ēdieni - Рыбные блюда - Fish main courses

### **Filetti di Branzino del Mediterraneo**

Cepeškrāsni gatavotas jūras akmens asara filejas ar sviestā ceptiem spinātiem  
Жареное филе морского окуня с шпинатом, обжаренным в масле  
Oven style sea bass fillets with butter-sautéed spinach  
Ls 8.95

### **Lupo di Mare con Asparagi al Burro**

Grilēta sama fileja ar sviestā ceptiem sparģeļiem un fenheļa-apelsīnu mērci  
Филе сома гриль с печеной на масле спаржеи и соусом из фенхеля и  
апельсинов  
Grilled fillet of catfish with butter-sautéed asparagus and fennel-orange sauce  
Ls 7.85

### **Filetto di Lucioerca**

Zandarta fileja no Burtņieku ezera ar olīveļļā ceptiem tomātiem  
Филе судака из озера Буртņиеку с помидорами запеченными в оливковом  
масле  
Pike perch fillet from Burtņieku lake with roasted tomatoes in olive oil  
Ls 8.45

### **Trancio di Salmone alla Griglia**

Grilēts laša steiks ar tomātu un avokado salātiem un krējuma-estragona mērci  
Стейк из лососины, приготовленный на гриле с салатом из помидоров и  
авокадо подаётся в сливочно-эстрагоновом соусе  
Grilled salmon steak served with tomatoes-avocado salad and tarragon-cream  
sauce  
Ls 7.95

### **Filetti di Orata**

Doradas filejas ar jauktu lapu salātiem un olīvu-pīņiju riekstu mērci  
Филе доради с салатом из зелени и соусом из оливок и орехов пинии  
Dorada fillet with mixed lettuce salad and olive-pine nut sauce  
Ls 8.95

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

Grilētas tīģergarneles ar ratatujas dārzeniņiem parmesan siera groziņā  
Тигровые креветки, приготовленные на гриле, с рататуей в корзинке из сыра  
пармезан  
Grilled tiger shrimps, served with vegetable ratatouille  
Ls 7.95

## **Secondi di Carne**

Gaļas ēdieni — Мясные блюда — Meat main courses

### **Petto D'Anatra con Salsa ai Frutti di Bosco**

Grilēta pīles krūtiņa ar dārzeņiem un meža ogu mērci

Утиная грудка - гриль с овощами и соусом из лесных ягод

Sliced roasted breast of duck served with vegetables and wild berries sauce

Ls 8.95

### **Petto di Pollo con Verdura**

Rīvmaizē panēta vistas krūtiņa ar dārzeņiem un siera mērci

Куриная грудка, панированная в сухарях, с овощами и сырным соусом

Breast of chicken in breadcrumbs with vegetables and cheese sauce

Ls 7.45

### **Bistecca di Maialino di Latte con Truffled Patate Schiacciate**

Piena sivēna karbonāde ar trifeļu kartupeļu biezeni un sviestā ceptiem sparģeļiem

Отбивная из молочного поросенка с трюфельным картофельным пюре и спаржей, обжаренными в масле

Milk piglet chop with truffled potato mash and butter-sautéed asparagus

Ls 9.95

### **Cotoletta con Insalatina di Pomodoro**

Rīvmaizē panēta teļa karbonāde ar kauliņu, grilētiem kartupeļiem un tomātu salātiem

Телячья отбивная с косточкой, панированная в сухарях, подаётся с картофелем гриль и салатом из помидоров

Veal chop in breadcrumbs served with grilled potato and tomato salad

Ls 8.75

### **Osso Buco di Vitello**

Teļa gaļas Osso buco ar dārzeņu ragū

Osso buco из телятины и рагу овощей

Braised veal shank with vegetable ragout

Ls 7.95

### **Filetto di Manzo con Porcini, Verdure e Pecorino**

Liellopa filejas steiks ar baravikām, grilētiem dāržeņiem un pecorino sieru  
Стейк из филе говядины с белыми грибами, овощами гриль и сыром  
пекарينو

Beef tenderloin steak with white mushrooms, grilled vegetables and pecarino  
cheese  
Ls 9.95

### **Rossini**

Liellopa filejas steiks Rossini ar kartupeļu rostiju, grilētiem dāržeņiem un demi-  
glace mērci

Стейк из говяжьего филе Rossini с картофельным рости, овощами гриль и  
соусом demi - glace

Beef tenderloin steak Rossini with rosti potatoes, grilled vegetables and demi-  
glace sauce  
Ls 9.95

### **Tagliata di Manzo con Rucola e Pomodorini**

Grilēta liellopu fileja ar rukolas salātiem, sicīliešu tomātiem un balsamico  
krēma mērci

Приготовленное на гриле филе говядины с салатом из руколы, помидорами  
и соусом бальзамико

Grilled beef fillet with rucola salad, sicilian tomato and balsamico cream sauce  
Ls 9.85

### **Carrè d'Agnello alla Griglia su Insalata**

Grilēts jēra karē ar sviestā ceptiem kartupeļiem un lapu salātiem

Баранье каре, приготовленная на гриле, с картофелем, обжаренными в масле  
и свежим салатом

Grilled rack of lamb served with butter-sautéed potato and fresh salad  
Ls 11.95

# Pizza

Ø 22 cm / 32 cm

## Margherita

Tomātu mērce, mozzarella siers un baziliks  
С томатным соусом, сыром моццарелла, базиликом  
Tomato sauce, mozzarella and basil  
Ls 2.75/ Ls 3.75

## Margherita con Funghi

Tomātu mērce, mozzarella siers un sēnes  
С томатным соусом, сыром моццарелла, грибами  
Tomato sauce, mozzarella and mushrooms  
Ls 2.95 / Ls 3.95

## Margherita con Verdure

Tomātu mērce, mozzarella siers, baklažāni, cukini, ķiršu tomāti un olīvas  
С томатным соусом, сыром моццарелла, баклажанами, цукини, помидорами  
шерри и маслинами  
Tomato sauce, mozzarella, aubergine, courgette, cherry tomatoes and olives  
Ls 2.95 / Ls 3.95

## Margherita con Salame

Tomātu mērce, mozzarella siers, salami un melnās olīvas  
С томатным соусом, сыром моццарелла, салями, чёрными маслинами  
Tomato sauce, mozzarella, salami, black olives  
Ls 3.85 / Ls 4.85

## Margherita con Tonno

Tomātu mērce, mozzarella siers, tuncis un puravi  
С томатным соусом, сыром моццарелла, тунцом, луком пореем  
Tomato sauce, mozzarella, tuna and leek  
Ls 3.85 / Ls 4.85

## Margherita con Salmone

Tomātu mērce, mozzarella siers, lasis, kaperi, sīpoli  
С томатным соусом, сыром моццарелла, лососем, каперсами,  
репчатым луком  
Tomato sauce, mozzarella, salmon, capers, onions  
Ls 4.95 / Ls 5.95

### **Pizza Tirolese**

Tomātu mērce, mozzarella siers, Parmas šķiņķis, tomāti un Rukola salātu lapas  
С томатным соусом, сыром моццарелла, пармским окороком, помидорами и салатом рукола

Tomato sauce, mozzarella, parma ham, tomatoes and rucola salad  
Ls 4.95 / Ls 5.95

### **Pizza Prosciutto Cotto**

Mozzarella siers, vārīts šķiņķis, saldie sīpoli, šampinjoni, saldaiss krējums, parmesan siers

С сырами моццарелла, пармезан, отварной ветчиной, луком, шампиньонами, сливками

Mozzarella, ham, sweet onion, champignons, cream and parmesan cheese  
Ls 3.95 / Ls 4.95

### **Pizza Capricciosa**

Tomātu mērce, mozzarella siers, sēnes, salami, Parmas šķiņķis, melnās olīvas un ola  
С томатным соусом, сыром моццарелла, грибами, салями, пармским окороком, маслинами и яйцом

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, salami, parma ham, black olives and egg  
Ls 4.45 / Ls 5.45

### **Pizza Bufala D.O.P.**

Buffalo mozzarella siers, Sicīlijas tomāti un svaigs baziliks  
Сыр mozzarella buffalo, сицилийские помидоры и свежий базилик

Mozzarella buffalo, Sicilian tomatoes and fresh basil  
Ls 4.95 / Ls 5.95

### **Pizza Quattro Formaggi**

Ar gorgonzola, mozzarella, parmesan un emmentaler sieru  
С сырами горгонзола, моццарелла, пармезан и эмменталер  
With gorgonzola, mozzarella, parmesan and emmentaler cheese

Ls 3.85 / Ls 4.85

### **Pizza Napoletana**

Tomātu mērce, mozzarella siers, anšovi un melnās olīvas  
Томатный соус, сыр mozzarella, анчоусы и чёрные маслины

Tomato sauce, mozzarella, anchovies and black olives  
Ls 3.95 / Ls 4.95

### **Focaccia**

Picas maize ar olīveļļu, ķiplokiem un oregano  
Пицца хлеб с оливковым маслом, чесноком и oregano  
Pizza bread with olive oil, garlic and oregano  
(no personas, на персону, per person) Ls 0.35

## Dolci

Saldie ēdieni - Десерты - Dessert

### Crème Brulée

Klasiskais Crème brulée  
Классический Crème brulée  
Classical Crème brulée  
Ls 3.65

### Tiramisu

Kafijas un mascarpone siera kūka  
Кофейный торт из сыра mascarpone  
Mascarpone cheese and coffee cake  
Ls 3.75

### Panna Cotta con Salsa al Caramello

Piena Panna Cotta ar karamelu mērci  
Молочная Панна Котта с карамельным соусом  
Milk Panna Cotta with caramel sauce  
Ls 3.55

### Tortino Caldo al Cioccolato Fondente con Gelato alla Vaniglia

Karstais šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu  
Горячий шоколадный фондан с ванильным мороженым  
Hot chocolate fondant with vanilla ice-cream  
Ls 3.95

### Strudel di Mele

Ābolu strūdele ar saldējumu un vaniļas mērci  
Яблочный струдель с мороженым и ванильным соусом  
Apple strudel with ice cream and vanilla sauce  
Ls 3.65

### Soufflè al Formaggio

Siera krēma suflē ar meža ogu mērci  
Сырный торт с соусом из лесных ягод  
Cheesecake with forest berries sauce  
Ls 3.75

### **Gelato Fatto in Casa**

**Mājas gatavots saldējums**

(vaniļas, šokolādes ar rumu, banānu, zemeņu, pistāciju riekstu)

**Домашнее мороженое**

(ванильное, шоколадное с ромом, банановое, клубничное, фисташковое)

**Homemade ice-cream**

(Vanilla, Chocolate with rum, Banana, Strawberry, Pistachio)

Ls 3.45

### **Sorbetto Fatto in Casa**

**Mājas gatavots sorbets**

(citronu, aveņu, upeņu, mango)

**Домашний шербет**

(лимонный, малиновый, черносмородиновый, манго)

**Homemade sorbetto**

(Lemon, Raspberry, Blackberry, Mango)

Ls 3.25

### **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