

Speciālais piedāvājums

Специальное предложение / Special offer

Ostriche

Austeres / Устрицы / Oysters

Fine de Claire, Tsarskaya, Creuses

3.95 Eur / gb / um / pc

Insalata tiepida di zucca con fichi e formaggio brie

Siltie ķirbju salāti ar vīģēm un Brie sieru

Теплый салат из тыквы с инжиром и сыром Бри

Warm pumpkin salad with figs and Brie cheese

7.85 Eur

Crema di zucca con semi di zucca tostati

Ķirbju krēmzupa ar grauздētām ķirbju sēklām

Тыквенный суп с жареными тыквенными семечками

Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds

6.95 Eur

Risotto con zucca, asparagi e olio di tartufo

Risotto ar ķirbi, sparģeļiem un trifeļu eļļu

Ризотто с тыквой, спаржей и трюфельным маслом

Risotto with pumpkin, asparagus and truffle oil

9.75 Eur

Tortino caldo di pere con salsa di mirtilli rossi

Siltā bumbieru tortīte ar brūkleņu mērci

Горячий торт с соусом из брусники

Hot pear cake with lingonberry sauce

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 artišķoki, 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 salmone con cetriolo fresco, capperi e rucola

Laša tartars ar svaigu gurķi, kaperiem un rukolu
Тартар из лосося со свежими огурцами, каперсами и рукколой
Salmon tartare with fresh cucumbers, capers and rucola
7.95 Eur

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

Tunča tartars ar maurlokiem, avokado un raipalu olu
Тартар из тунца с луком-резанцем, авокадо и перепелиным яйцом
Tuna-fish tartar with chives, avocado and quail eggs
9.85 Eur

Insalata di spinaci con asparagi, avocado, fragole e pinoli

Spinātu salāti ar sparģeļiem, avokado, zemenēm un ciedru riekstiem
Салат со шпинатом, спаржей, авокадо, клубникой и кедровыми орехами
Spinach salad with asparagus, avocados, strawberries and pine nuts
7.85 Eur

Tartare di manzo con asparagi, uova di quaglia e parmigiano

Liellopa gaļas tartars ar sparģeļiem, raipalu olu un Parmesan sieru
Тартар из говядины с спаржой, перепелиным яйцом и сыром Parmesan
Beef tartar with asparagus, quail egg and Parmesan cheese
9.85 Eur

Lattuga Romana con pancetta croccante, salsa Caesar e parmigiano

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

--- ar grilētām tīģergarnelēm

с тигровыми креветками, приготовленными на гриле
with grilled tiger shrimps
9.85 Eur

Carpaccio di polpo con foglie di serzetto e pomodori siciliani

Astoņkāja karpačo ar serzetto lapām un sicīliešu tomātiem
Карпаччо из осьминога с листьями serzetto и сицилийскими помидорами
Octopus carpaccio with serzetto leaves and sicilian tomatoes
9.95 Eur

Carpaccio di manzo con olio di tartufo, parmigiano e rucola

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

**Bruschetta con carciofi, insalata di
pomodoro e basilico fresco**

Grauddēta mājas maize ar artišokiem, tomātu salātiem un svaigu baziliku
Домашние чесночные гренки с артишоками, салатом из помидоров и свежим базиликом
Toasted bread topped with artichokes, tomato salad and fresh basil
5.95 Eur

Rotolini di zucchine grigliate ripieni con formaggio di capra, servito con salsa al basilico

Grilēti cukini rullīši pildīti ar kazas sieru, pasniegti ar bazilika mērci
Рулетики из цукини на гриле с начинкой из козьего сыра, подаётся соусом из базилика
Grilled zucchini rolls stuffed with goat cheese, served with basil sauce
9.95 Eur

Cozze al vapore di vino bianco con pomodoro e pane tostato all'aglio

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

Filetti di tonno rosso scottati con semi di sesamo

Svilināta sarkanā tunča filejas šķēlītes ar sezama sēklām
Жаренные ломтики филе красного тунца с кунжутом
Scorched red tuna fillet slices with sesame seeds
10.75 Eur

Insalata di carciofi e asparagi saltati in burro con gamberi grigliati e pesto

Sviestā ceptu sparģeļu - artišoku salāti ar grilētām tīģergarnelēm un bazilika pesto
Салат с обжаренной спаржей и артишоками, тигровыми креветками гриль и песто из базилика
Butter fried asparagus - artichoke salad with grilled tiger prawns and basil pesto
9.95 Eur

Scaloppa di foie gras d'oca con crostini e salsa ai frutti di bosco

Ceptas zosu aknas ar maizes grauzdiņiem 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

Asparagi al burro con salmone grigliato e aceto balsamico

Sviestā cepti sparģeļi ar grilētu lasi un balzamiko mērci
Обжаренная в масле спаржа с приготовленным на гриле лососем и бальзамическим соусом
Asparagus fried in butter with grilled salmon and balsamic dressing
9.75 Eur

Insalata mista con parmigiano, pinoli e pomodori siciliani

Jaukti lapu salāti ar ceptu parmas sieru, pīniju riekstiem un Sicīlijas tomātiem
Смешанный листовый салат с жареным сыром пармезан, кедровыми орешками и сицилийскими помидорами
Mixed lettuce with Parmesan cheese, cedar nuts and Sicilian tomatoes
7.75 Eur

Mozzarella di bufala con rucola, pomodori e pesto

Rukola salāti ar buffalo mozzarella sieru, tomātiem un pesto mērci
Рукола с сыром моццарелла буффало, помидорами и соусом песто
Rucola salad with buffalo mozzarella cheese, tomato and pesto sauce
8.95 Eur

Burrata con foglie di serzetto, prosciutto di parma e olio Antonelli

Burrata ar serzetto lapām, parmas šķinķi un Antonelli olīveļļu

*Буррата с листьями serzetto, пармской ветчины и
оливковым маслом Antonelli*

Burrata with serzetto leaves, parma ham and olive oil Antonelli

9.75 Eur

Insalata calda di frutti di mare con pomodori e pesto

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

9.95 Eur

Insalata mista con petto di pollo grigliato e semi di sesamo

Dārzeņu salāti ar sezama sēklās grilētu vistas krūtiņu un karija mērci

Овощной салат с куриной грудкой, приготовленной на гриле в сезаме

Vegetable salad with grilled chicken breast in sesam seeds

7.85 Eur

Insalata di lattuga mista con petto d'anatra alla griglia e mango

Jauktu lapu salāti ar grilētu pīles krūtiņu un mango

*Листовой салат смешанных сортов с приготовленной на
гриле утиной грудкой и манго*

Mixed lettuce salad with grilled duck breast and mango

9.85 Eur

Zuppe

Zupas – Супы - Soups

Crema di porcini con olio al tartufo

Varavīku krēmzupa ar trifeļu eļļu

Крем-суп из белых грибов с трюфельным маслом

White mushrooms cream soup with truffle oil

7.95 Eur

Zuppa di cipolla con crostino al formaggio

Sīpolu zupa ar kraukšķīgām siermaizītēm

Луковый суп с сырными гренками

Onion soup with crispy cheese toasts

6.55 Eur

Zuppa di pomodori 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

6.75 Eur

Zuppa di frutti di mare alla Siciliana

Jūras velšu zupa sicīliešu gaumē

Суп с дарамы моря по - сицилийски

Sicilian seafood soup

9.85 Eur

Minestrone con parmigiano

Dārzeņu zupa ar parmesan sieru
Овощной суп с сыром пармезан
Vegetable soup with parmesan cheese
5.65 Eur

Primi Piatti

Pirmie ēdieni – Первые блюда – First course

Tagliatelle fatte in casa con salmone e panna

Mājas pasta tagliatelle ar lasi saldā krējuma mērcē
Домашняя паста tagliatelle с лососем в сливочном соусе
Homemade pasta tagliatelle with salmon in cream sauce
11.85 Eur

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
9.85 Eur

Spaghetti fatti in casa con pollo e zucchine in salsa di panna acida

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
10.95 Eur

Spaghetti alla Carbonara con pancetta, uovo e parmigiano

Pasta spaghetti ar bekonu, olu un Parmesan sieru
Паста spaghetti с беконом, яйцом и сыром Parmesan
Pasta spaghetti tossed with bacon, egg and Parmesan cheese
8.65 Eur

Spaghetti fatti in casa ai frutti di mare

Mājas pasta spaghetti ar jūras veltēm un pesto mērci
Домашняя паста spaghetti с дарами моря и соусом песто
Homemade pasta spaghetti tossed in seafood and pesto sauce
13.85 Eur

Fettuccine con gamberoni, verdura e olio al tartufo

Pasta Fettuccine ar tīģergarnelēm, dāržeņiem
un trifeļu eļļu
Паста Fettuccine с тигровыми креветками,
овощами и трюфельным маслом
Pasta Fettuccine with tiger shrimps, vegetables and truffle oil
11.75 Eur

Pasta senza glutine

Pastas bez glutena - Пасты без глютена - Pasta without gluten

Spaghetti senza glutine tre cereali con gamberoni, rucola e pomodori

Trīs graudu pasta spaghetti ar tīģergarnelēm, tomātiem, un rukolas salātu lapām
Спагетти из трех сортов зерновых культур с тигровыми креветками, помидорами и
листьями рукола

Three grain pasta spaghetti with tiger shrimps, tomatoes and Rocola lettuce

9.85 Eur

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

10.65 Eur

Risotto con funghi porcini e parmigiano

Risotto ar baravikām un Parmesan sieru

Risotto с боровиками и сыром Пармезан

Risotto with porcini and Parmesan cheese

9.95 Eur

Ravioli

Ravioli ripieni con carne di cinghiale, vitello, coniglio e verdura

Mūsmājas ravioli pildīti ar mežacūkas gaļu, teļa gaļu, truša gaļu un dārzeniņiem

Равиоли домашнего приготовления, фаршированные мясом дикого кабана,
телятиной, крольчатиной и овощами

Homemade ravioli stuffed with wild boar meat, veal, rabbit and vegetables

8.55 Eur

Ravioli ripieni di caprino con pinoli al burro

Mūsmājas ravioli pildīti ar kazas sieru, pasniegti ar sviestā ceptiem pīniju riekstiem

Домашние равиоли с начинкой из козьего сыра, подаётся с кедровыми орешками,
обжаренными в масле

Homemade ravioli stuffed with goat cheese, served with butter-sautéed cedar nuts

8.55 Eur

Secondi di Pesce

Zivju ēdieni – Рыбные блюда – Fish main courses

Filetto di branzino al forno con spinaci e pomodori siciliani

Cepeškrāsni gatavotas jūras akmens asara filejas ar spinātiem un Sicīlijas tomātiem

Жареное филе морского окуня со шпинатом

и Сицилийскими помидорами

Oven baked sea bass fillets with spinach and Sicilian tomatoes

14.95 Eur

Filetto di lucioperca dal lago Burtnieki con pomodori cotti in olio d'oliva

Zandarta fileja no Burtnieku ezera ar olīveļļā ceptiem tomātiem

Филе судака из озера Буртниеку с помидорами

запеченными в оливковом масле

Pike perch fillet from Burtnieku lake with roasted tomatoes in olive oil

13.85 Eur

Trancio di salmone con insalata di pomodori e avocado

e salsa di panna acida e dragoncello

Grilēts laša steiks ar tomātu un avokado salātiem un krējuma-estragona mērci

Стейк из лосося, 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

12.95 Eur

Gamberoni con ratatouille di verdure serviti in cestino di parmigiano

Grilētas tīgērgarneles ar ratatujas dārzeniņiem parmesan siera groziņā

Тигровые креветки приготовленные на гриле с овощным рататуюем

с рататуюей в корзинке из сыра пармезан

Grilled tiger shrimps, served with vegetable ratatouille

12.95 Eur

Polpo alla griglia servita con insalata mista e pomodori siciliani

Grilēts astoņkājis pasniegts ar zaļajiem salātiem un Sicīlijas tomātiem

Жареный осьминог с зеленым салатом и сицилийскими томатами

Grilled octopus served with green salad and Sicilian tomatoes

21.95 Eur

Tonno alla griglia con purè di sesamo e salsa d'olive

Grilēts tuncis ar sezama sēklu biezeni un olīvu mērci

Тунец жаренный на гриле подаётся с пюре из семян

кунжута и оливковым соусом

Grilled tuna with sesame seed puree and olive sauce

20.95 Eur

Secondi di Carne

Gaļas ēdieni — Мясные блюда — Meat main courses

Petto d'anatra grigliata con verdure e salsa ai frutti di bosco

Grilēta pīles krūtiņa ar dārzeniņiem 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

14.95 Eur

Petto di pollo con verdure, prosciutto crudo di parma e mozzarella in salsa al vino

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

Bistecca di maialino di latte con purè di patate tartufato e asparagi al burro

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

15.95 Eur

Costoletta alla Milanese con patate grigliate e insalata di pomodori- cipolle rosse

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

14.95 Eur

Filetto di manzo con funghi porcini, verdure grigliate e pecorino

Liellopa filejas steiks ar baravikām, grilētiem kartupeļiem, cukini un Pecorino sieru
Стейк из филе говядины с боровиками, жареным картофелем, цуккини и сыром пекарينو

Beef tenderloin steak with boletus, grilled potatoes, zucchini and pecarino cheese

19.95 Eur

**Filetto di manzo "Rossini" con foie gras, spinaci,
purea di patate e demi - glace**

*Liellopa filejas steiks "Rossini" ar zosu aknām, spinātiem, kartupeļu
biezeni un Demi Glace mērci*
*Говяжий стейк "Россини" с гусиной печенью, шпинатом, картофельным
пюре и соусом Демиглас*
*Beef steak "Rossini" with goose liver, spinach, potato puree and
gravy Demi Glace*
26.00 Eur

**Tagliata di manzo con rucola, pomodorini siciliani, crema di
balsamico e grana padano**

*Grilēta liellopa fileja ar rukolas salātiem, Sicīlijas tomātiem, balsamico
krēma mērci un Grana Padano sieru*
*Приготовленное на гриле филе говядины с салатом из руколы,
помидорами, соусом бальзамико и сыром Grana Padano*
*Grilled beef fillet with rucola salad, Sicilian tomato, balsamico cream sauce
and Grana Padano cheese*
19.85 Eur

Carrè d'agnello alla griglia con patate al burro e insalata verde

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*
26.00 Eur

Focaccia

Picas maize ar olīveļļu, ķiplokiem, olīvām un oregano
Пицца хлеб с оливковым маслом, чесноком, оливками и oregano
Pizza bread with olive oil, garlic, olives and oregano
(no personas, на персону, per person) 0.95 Eur

Pizza

∅ 22 cm / 32 cm

Margherita

Tomātu mērce, mozzarella siers un baziliks
С томатным соусом, сыром моццарелла, базиликом
Tomato sauce, mozzarella and basil
5.95 Eur / 6.95 Eur

Margherita ai Funghi

Tomātu mērce, mozzarella siers un sēnes
С томатным соусом, сыром моццарелла, грибами
Tomato sauce, mozzarella and mushrooms
5.95 Eur / 6.95 Eur

Margherita con Verdure

Tomātu mērce, mozzarella siers, baklažāni, cukini, ķiršu tomāti un olīvas
С томатным соусом, сыром моцарелла, баклажанами, цуккини, помидорами шерри и
маслинами

Tomato sauce, mozzarella, aubergine, courgette, cherry tomatoes and olives
7.95 Eur / 8.95 Eur

Margherita con Salame

Tomātu mērce, mozzarella siers, salami un melnās olīvas
С томатным соусом, сыром моцарелла, салями, чёрными маслинами

Tomato sauce, mozzarella, salami, black olives
7.85 Eur / 8.85 Eur

Margherita con Tonno

Tomātu mērce, mozzarella siers, tuncis un puravi
С томатным соусом, сыром моцарелла, тунцом, луком пореем

Tomato sauce, mozzarella, tuna and leek
7.85 Eur / 8.85 Eur

Margherita con Salmone

Tomātu mērce, mozzarella siers, lasis, kapperi, sīpoli
С томатным соусом, сыром моцарелла, лососем, каперсами,
репчатый лук

Tomato sauce, mozzarella, salmon, capers, onions
9.95 Eur / 10.95 Eur

Pizza Tirolese

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

Tomato sauce, mozzarella, parma ham, tomatoes and rucola salad
10.75 Eur / 11.75 Eur

Pizza al Prosciutto Cotto

Mozzarella siers, vārīts šķiņķis, saldie sīpoli, šampinjoni, saldais krējums, parmesan siers
С сырами моцарелла, пармезан, отварной ветчиной, луком, шампиньонами,
сливками

Mozzarella, ham, sweet onion, champignons, cream and parmesan cheese
8.85 Eur / 9.85 Eur

Pizza Capricciosa

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

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, salami, parma ham, black olives and egg
8.95 Eur / 9.95 Eur

Pizza Calabrese

Tomātu mērce, pikantā Calabrese desa D.O.P., sarkanie čilli pipari, sarkanie un dzeltenie
tomāti, Buffalo mozzarella un rukolas salātu lapas
Томатный соус, пикантная колбаска Calabrese D.O.P., красный острый перец, красные
и желтые помидоры, моцарелла Buffalo и салатом рукола

Tomato sauce, spicy Calabrese sausage D.O.P., red chilli peppers, red and yellow tomatoes,
Buffalo mozzarella and Rucola salad
10.00 Eur / 11.00 Eur

Pizza Quattro Formaggi

Ar gorgonzola, mozzarella, parmesan un emmentaler sieru
С сырами горгонзола, моццарелла, пармезан и эмменталер
With gorgonzola, mozzarella, parmesan and emmentaler cheese
8.85 Eur / 9.85 Eur

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
8.75 Eur / 9.75 Eur

Dolci

Saldie ēdieni – Дессерты – Dessert

Crème brûlée

Klasiskais Crème brûlée
Классический Crème brûlée
Classical Crème brûlée
6.45 Eur

Tiramisu della Casa

Tiramisu mājas gaumē
Тирамису по-домашнему
Homemade Tiramisu
6.95 Eur

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
6.95 Eur

Strudel di mele con gelato e salsa alla vaniglia

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

Soufflè di formaggio con salsa ai frutti di bosco

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

Gelato fatto in casa all'olivello spinoso con miele

Mūsmāju smiltsērķšķu saldējums ar medu
Домашнее облепиховое мороженое с медом
Homemade seabuckthorn ice cream with honey
6.65 Eur

Torta al formaggio con limoncello e cioccolato bianco

Limoncello – baltās šokolādes siera kūka
Сырный торт из Limoncello и белого шоколада
Limoncello - white chocolate cheesecake
6.85 Eur

Gelato fatto in casa

Mūsmāju 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)
5.55 Eur

Sorbetto fatto in casa

Mūsmāju sorbets

(ananāsu - laima, aveņu, upeņu, mango)

Домашний сорбет

(ананосово - лаймовый, малиновый, черносмородиновый, манго)

Homemade sorbetto

(pine-apple- lime, Raspberry, Blackcurrant, Mango)
5.55 Eur

Selezioni di formaggi DOP con cellule del miele

Sieru izlase pasniegta ar bišu medus šūnām
Сырное ассорти с мёдом из пчелинных сот
Cheese selection served with bee honeycombs
14.45 Eur

Viesu skaitam no 6 personām 9% serviss pie rēķina
С численности гостей с 6 персон начисляется 9% к счёту за сервис
9% service charge will be added to Your bill starting with 6 guests