

Speciālais piedāvājums

Специальное предложение / Special offer

Bruschetta di pomodoro con cantarelli

Bruschetta ar svaigiem tomātiem, sviestā ceptām gailenēm un rukolu
Брускетта с помидорами и жареными лисичками в масле и рукколой
Tomato Bruschetta with butter fried chanterelle and rucola
7.85 Eur

Zuppa di cantarelli di ricotta montata

Gailēņu krēmzupa ar putotu ricotta sieru
Крем-суп из лисичек и с взбитым сыром рикотта
Chanterelle cream soup with whipped ricotta cheese
6.95 Eur

Spaghetti fatti in casa con cantarelli, spinaci e pomodori

Mājas pasta spaghetti ar gailenēm, spinātiem un ķiršu tomātiem
Домашняя паста спагетти с лисичками, шпинатом и помидорами черри
Homemade spaghetti with chanterelles, spinach and cherry tomatoes
10.75 Eur

Pizza bianca con pancetta e cantarelli

Pīca ar bekoni, gailenēm, maurlokiem un skābā krējuma mērci
Пицца с беконом, лисичками, луковичком и соусом из сметаны
Pizza with bacon, chanterelles, green spring onions and cream sauce
9.95 Eur / 10.95 Eur

Crème Brulée di Rabarbaro

Rabarberu Crème brulée
Crème brulée с ревенью
Rhubarb Crème brulée
6.95 Eur

Antipasti & Insalate

Uzkodas - Закуски – Starters

Ostriche

Austeres / Устрицы / Oysters
Fine de Claire, Tsarskaya, Creuses
3.95 Eur / gb / um / pc

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)
10.95 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 paipalu 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, paipalu 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

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

Liellora gaļas karpačo ar trifeļu sēņu eļļu, parmesan sieru un rukola salātu lapām Карпаччо из говядины с трюфельным маслом, сыром пармезан и рукола
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 цуккини 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

Capesante con insalata di pomodoro e avocado

Jūras ķemmītes ar tomātu - avokado salsu
Морские гребешки с салатом из помидоров и авокадо
Scallops with tomatoe and avocado salad
9.65 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

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

Septas 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

Gamberoni saltati con prosciutto di Parma, purè di patate e salsa al vino rosso

Sautētas tīgērgarneles ar parmas šķiņķi, kartupeļu biezeni un sarkanvīna-saldā krējuma mērci
Тушеные тигровые креветки с пармской ветчиной, картофельным пюре и соусом из красного вина
Sauted tiger shrimps with parma ham, potatoe puree and red wine-cream sauce
9.95 Eur

Asparaģi al burro con salmone grigliato, foglie di acetosa e aceto balsamico

Sviestā cepti sparģeļi ar grilētu lasi, zaķskābenēm un balzamiko mērci
Обжаренная в масле спаржа с приготовленным на гриле лососем, заячьим щавелем и бальзамическим соусом
Asparagus fried in butter with grilled salmon, sorrel 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 šķiņķi un Antonelli olīveļļu
Буррата с листьями serzetto, пармской ветчиной 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 грудинкой и манго
Mixed lettuce salad with grilled duck breast and mango
9.85 Eur

Lattuga Romana con pancetta croccante, salsa Caesar e parmigiano

Romiešu salātu lapas ar kraukšķīgu bekonu, īrašo 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

Vitello tonnato con insalata mista, finocchio e pomodorini

Teļa gaļas šķēlītes ar tunča mērci, jauktu lapu salātiem, fenheli un ķiršu tomātiem
Телячьи ломтики с соусом из тунца, листья смешанных сортов, фенхелем и
помидорами черри
Veal slices with tuna sauce, mixed salad, fennel and cherry tomatoes
8.85 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

Zuppe

Zupas – Супы - Soups

Crema di porcini con olio al tartufo

Baraviku 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

Лукковый суп с сырными гренками

Onion soup with crispy cheese toasts

6.55 Eur

Zuppa di cozze e vongole al pomodoro e curry con crostini all'aglio

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

7.95 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 verdura piccante con manzo e fregola

Pikantā dārzeņu zupa ar liellopa gaļu un fregolu

Пикантный овощной суп с говядиной и фреголой

Spiced vegetable soup with beef and fregola

6.95 Eur

Zuppa di frutti di mare alla Siciliana

Jūras velšu zupa sicīliešu gaumē

Суп с дарами 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

9.85 Eur

Pappardelle nere fatte in casa con gamberoni, ananas e curry

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

10.75 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

Fungo Portobello cotto al forno con ratatouille di verdure, mozzarella e pesto

Krāsni cepta Portobello sēne ar dārzeni ratatouille, Mocarellas sieru un pesto

Жареный гриб Portobello с овощным рататуюем, сыром Mozzarella и песто

Baked Portobello mushroom with vegetable ratatouille, Mozzarella cheese and pesto

7.85 Eur

Spaghetti nero con capesante e asparagi

Melnā mājas pasta ar ķemmītēm, sparģeļiem un Sicīlijas tomātiem

Черная домашняя паста с морскими гребешками,

спаржей и сицилийскими томатами

Black homemade pasta with scallops, asparagus and Sicilian tomatoes

10.75 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

8.95 Eur

Spaghetti alla Carbonara con pancetta, uovo e parmigiano

Pasta spaghetti ar bekoni, olu un Parmesan sieru

Паста spaghetti с беконом, яйцом и сыром Parmesan

Pasta spaghetti tossed with bacon, egg and Parmesan cheese

8.65 Eur

Lasagne alla Bolognese

Lazanja Boloņas gaumē

Лазанья по-болоньски

Lasagne à la Bolognese

6.55 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
12.85 Eur

**Pappardelle fatte in casa con pancetta, funghi porcini,
panna e parmigiano**

Mājas pasta pappardelle ar bekonu, baravikām saldā krējuma
mērcē un parmesan sieru
Домашняя паста pappardelle с беконом, боровиками
в сливочном соусе и сыром пармезан
Homemade pasta pappardelle with bacon, boletus in cream
sauce and parmesan cheese
11.45 Eur

Fettuccine con gamberoni, verdura e olio al tartufo

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

Spaghetti con vongole sfumate in vino bianco

Pasta Spaghetti ar baltvīnā sautētiem vongoļiem
Паста spaghetti с ванголиями, тушеными в белом вине
Pasta Spaghetti with white wine braised vongole
11.85 Eur

Spaghetti fatti in casa all'astice

Mājas pasta spaghetti ar omāru saldā krējuma mērcē
Домашняя паста spaghetti с омаром в сливочном соусе
Homemade pasta spaghetti with lobster in cream sauce
14.55 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

Penne tre cereali con asparagi, pomodori siciliani e basilico fresco

Trīs graudu pasta penne ar dārzeniņiem un spinātu lapām
Пенне из трех сортов зерновых культур с овощами и листьями шпината
Three grain pasta penne with vegetables and spinach leafs
9.75 Eur

Risotti & Ravioli

Risotto allo zafferano e gamberoni

Risotto ar safrānu, tīgērgarnelēm un cukini
Ризотто с шафраном, тигровыми креветками и цуккини
Saffron risotto with tigershrimps and cukini
10.65 Eur

Risotto con funghi porcini e parmigiano

Risotto ar baravikām un Parmesan sieru
Ризотто с боровиками и сыром Пармезан
Risotto with porcini and Parmesan cheese
9.95 Eur

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

Mūstmājas ravioli pildīti ar mežacūkas gaļu, teļa gaļu, truša gaļu un dārzeniņiem
Равиоли домашнего приготовления, фаршированные мясом дикого кабана, телятиной, крольчатинной и овощами
Homemade ravioli stuffed with wild boar meat, veal, rabbit and vegetables
8.55 Eur

Ravioli ripieni con filetto di lucioperca serviti in salsa all'astice

Mūstmājas ravioli pildīti ar zandarta fileju pasniegti ar omāru mērci
Равиоли домашнего приготовления, фаршированные филе судака, в соусе из омара
Homemade ravioli stuffed with perch fillet served with lobster sauce
11.65 Eur

Ravioli ripieni di caprino con pinoli al burro

Mūstmājas ravioli pildīti ar kazas sieru, pasniegti ar sviestā septiem 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 помидорамы

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 помидорамы

запеченными в оливковом масле

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

13.85 Eur

Pesce gatto grigliato con legumi e porri cotti nel brandy

Grilēta sama fileja ar brendijā ceptiem pākšaugiem un puraviem

Приготовленное на гриле филе сома с обжаренными в

бренди бобовыми и луком-пореем

Grilled fillet of catfish with legumes and leeks fried in brandy

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

Filetto di orata con insalata mista e salsa di olive e pinoli

Doradas filejas ar jauktu lapu salātiem un olīvu-pīniju 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

14.95 Eur

Gamberoni con ratatouille di verdure serviti in cestino di parmigiano

*Grilētas tīģergarneles 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

Astice al forno con spinaci al burro

*Cepēškrāsni gatavots Omārs ar sviestā ceptiem spinātiem
Запеченный в духовке Омар с обжаренным в сливочном масле шпинатом
Oven baked Lobster with butter fried spinach*

27.00 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,
цукини 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

Pizza

ø 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 моццарелла, баклажанами, цукини, 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 моццарелла, 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 моццарелла, тунцом, луком пореем
Tomato sauce, mozzarella, tuna and leek
7.85 Eur / 8.85 Eur

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
9.95 Eur / 10.95 Eur

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
10.75 Eur / 11.75 Eur

Pizza al Prosciutto Cotto

Mozzarella siers, vārīts šķiņķis, saldie sīpoli, šampinjoni, saldais krējums, parmesan siers
С сырами моццарелла, 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 моццарелла, 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, моццарелла 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

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

Dolci

Saldie ēdieni – Дессерты – Dessert

Crème brûlée

*Klasiskais Crème brûlée
Классический Crème brûlée
Classical Crème brûlée
6.45 Eur*

Tiramisu ai frutti di bosco

*Svaigu sezonas ogu Tiramisu mājas gaumē
Тирамису по-домашнему из свежих ягод
Homemade fresh berry 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 стрudel 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*

Torta di miele con lamponi

*Mūsmāju medus kūka ar avenēm
Домашний медовый торт с малиной
Homemade honey cake with raspberries
6.95 Eur*

Pannacotta con salsa al caramello

Piena Panna Cotta ar karamelu mērci
Молочная Панна Котта с карамельным соусом
Milk Panna Cotta with caramel sauce
6.45 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

Fragole fresche con crema di cioccolato bianco e mascarpone

Svaigas zemenes ar baltās šokolādes - mascarpone siera krēmu
Свежая клубника с кремом из белого шоколада и сыра маскарпоне
Fresh strawberries with white chocolate - mascarpone cheese cream
6.95 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

(anapāsu - 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