



Gioacchino Rossini
1792-1868

Rossīni bija vīrs, kurš kaislīgi mīlēja dzīvi, mūziku un ēdienu. Kā stāsta, reiz viņš esot pavēstījis: “Es nezinu apbrīnojamāku nodarbi par ēšanu. Apetīte vēderam ir tas pats, kas mīlestība sirdij. Ēšana, mīlēšana, dziedāšana un gremošana patiesībā ir četri cēlieņi komiskajā operā, ko mēs saucam par dzīvi.”

Россини был человеком, который страстно любил жизнь, музыку и еду. Говорят, что однажды он сказал: «Я не знаю более удивительного занятия, чем еда. Аппетит для желудка – то же самое что любовь для сердца. Еда, любовь, пение и переваривание пищи на самом деле являются четырьмя частями комической оперы, которую мы называем жизнью»

Rossini was a man with a passion for life, music and food. As he is said once to have commented, “I know of no more admirable occupation than eating. Appetite is for the stomach what love is for the heart. Eating, loving, singing and digesting are, in truth, the four acts of the comic opera known as life.”

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)
15.95 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
13.95 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
12.95 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 спаржей, перепелиным яйцом и сыром пармезан
Beef tartar with asparagus, quail egg and parmesan cheese
13.85 Eur*

Lattuga romana con pancetta croccante, salsa cesar 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

11.95 Eur

--- ar grilētām tīgērgarnelēm

с тигровыми креветками, приготовленными на гриле

with grilled tiger shrimps

13.95 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

11.85 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 рукола

Beef carpaccio dressed with truffle oil, parmesan cheese and rucola salad

14.85 Eur

Bruschetta con carciofi, insalata di

pomodoro e basilico fresco

Grauzdēta mājas maize ar artišokiem, tomātu salātiem un svaigu baziliku

Домашние гренки с артишоками, салатом из помидоров и свежим базиликом

Toasted bread topped with artichokes, tomato salad and fresh basil

11.95 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

13.95 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

13.95 Eur

Insalata caprese

Jauktu lapu salāti ar buffalo Mozzarella sieru, Sicīlijas tomātiem un pesto mērci
Смешанный листовой салат с сыром Моццарелла буффало, Сицилийскими
помидорами и соусом песто
Mixed lettuce with buffalo Mozzarella cheese, Sicilian tomatoes and Pesto sauce
12.85 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
14.95 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
17.95 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
13.75 Eur

Insalata mista con mango, tonno e gremogli di grano

Jauktu lapu salāti ar mango, svilinātu tunci un diedzētiem graudiem
Листья салата с манго, запеченным тунцом и проросшим зерном
Mixed lettuce salad with mango, scorched tuna and germinated grains
15.95 Eur

Primi Piatti

Pirmie ēdieni – Первые блюда – First course

Fettucchine con salmone e panna

Fettucchine ar lasi saldā krējuma mērcē
Fettucchine с лососем в сливочном соусе
Fettucchine with salmon in cream sauce
15.95 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
16.85 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
15.95 Eur

Spaghetti alla carbonara con pancetta, uovo e parmigiano

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

Papardelle 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
16.95 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
18.95 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
17.75 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
16.65 Eur

Risotto con funghi porcini e parmigiano

Risotto ar baravikām un parmesan sieru
Рисотто с боровиками и сыром пармезан
Risotto with porcini and parmesan cheese
16.95 Eur

Ravioli

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

Mūsmājas ravioli pildīti ar težacūkas 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
15.85 Eur

Ravioli ripieni di caprino con parmigiano e rucola

Mūsmāju ravioli pildīti ar kazas sieru pasniegti ar parmesan sieru un rukola salātu lapām
Домашние ravioli с начинкой из козьего сыра, подаются с сыром пармезан и рукколой
Homemade ravioli stuffed with goat cheese, served with parmesan cheese and rucola
13.75 Eur

Zuppe

Zupas – Супы - Soups

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
8.75 Eur

Zuppa di frutti di mare alla Siciliana

Jūras velšu zupa sicīliešu gaumē
Суп с дарами моря по - сицилийски
Sicilian seafood soup
13.85 Eur

Minestrone con parmigiano

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

Secondi di Pesce

Zivju ēdieni – Рыбные блюда – Fish main courses

Filetto di branzino al forno con spinaci e pomodori siciliani

Cepeškrāsni gatavotas jūras aktmens 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

18.85 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

18.75 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*

18.95 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 рататуем в корзинке из
сыра пармезан*

Grilled tiger shrimps served with vegetable ratatouille

18.95 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

23.95 Eur

Secondi di Carne alla griglia

Uz oglēm gatavoti otrie gaļas ēdieni

Приготовленные на углях основные мясные блюда

Coal-grilled meat main courses

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. 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 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 бывалого гурмана, ибо способ приготовления стейка придает ему необыкновенные вкусовые качества и непередаваемые, утонченные вкусовые качества.

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 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.

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 coals, strictly adhering to the traditional cooking time

Fiorentina 800g (per 2 persone)

Grilēts liellopa gaļas steiks Fiorentina (2 personām)

Говяжий стейк-гриль Fiorentina (на 2 персоны)

Grilled beef steak Fiorentina (for 2 persons)

59.90 Eur

Contorni

(Piedevas - Гарниры - Side Dishes)

Patate arrosto con burro e rosmarino

Sviestā cepti kartupeļi ar svaigu rozmarīnu

Жаренная в масле картошка с свежим розмарином

Butter fried potatoes with fresh rosemary

5.95 Eur

Insalata di pomodorini siciliani con basilico fresco e olio extra vergine

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

5.95 Eur

Funghi porcini

Sviestā ceptas baravikas

Жареные на сливочном масле белые грибы

Butter fried porcini

8.95 Eur

Salse

(Mērces - Соусы - Sauces)

Demi-glacé mērce

Demi-glacé coyc

Demi-glacé sauce

3.95 Eur

Rozā piparu mērce

Соус из розового перца

Pink pepper sauce

3.95 Eur

Secondi di Carne

Gaļas ēdieni — Мясные блюда — Meat main courses

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 моцарелла и винным соусом
Chicken breast with vegetables, prosciutto and mozzarella cheese in wine sauce
18.95 Eur

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

Rīvmaizē panēta teļa karbonāde ar kauliņu, sviestā ceptiem kartupeļiem un tomātu salātiem
Телячья отбивная с косточкой, панированная в сухарях, подаётся с сжаренной картошкой в сливочном масле и салатом из помидоров
Veal chop in breadcrumbs served with butter fried potatoes and tomato salad
19.95 Eur

Bistecca di maialino da latte con purè di patate al tartufo 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, обжаренной в сливочном масле
Milk piglet chop with truffled mash potato and butter-sautéed asparagus
19.85 Eur

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

Liellopa filejas steiks "Rossini" ar spinātiem, kartupeļu biezeni un Demi Glace mērci
Говяжий стейк "Россини" с шпинатом, картофельным пюре и соусом Демиглас
Beef steak "Rossini" with spinach, potato puree and gravy Demi Glace
23.95 Eur

--- con foie gras
ar zosu aknām
с гусиной печенью
with goose liver
29.90 Eur

Pizza

22 cm / 32 cm

Margherita

Tomātu mērce, mozzarella siers un baziliks
С томатным соусом, сыром моццарелла, базиликом
Tomato sauce, mozzarella and basil
8.95 Eur / 9.95 Eur

Margherita ai funghi

Tomātu mērce, mozzarella siers un sēnes
С томатным соусом, сыром моццарелла, грибами
Tomato sauce, mozzarella and mushrooms
9.95 Eur / 10.95 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
12.95 Eur / 13.95 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
10.95 Eur / 11.95 Eur

Margherita con salmone

Tomātu mērce, mozzarella siers, lasis, kaperi, sīpoli
С томатным соусом, сыром моццарелла, лососем, каперсами,
ренчатый лук
Tomato sauce, mozzarella, salmon, capers, onions
14.95 Eur / 15.95 Eur

Margherita con carpaccio di manzo

Tomātu mērce, mozzarella siers, liellopa gaļa, rukolas salātu lapas, trifeļu eļļa
Томатный соус, сыр моццарелла, говядина, салат руккола,
трюфельное масло
Tomato sauce, mozzarella, beef, rucola, truffled oil
14.95 Eur / 15.95 Eur

Focaccia con olio d'oliva, rosmarino e parmigiano

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
0.95 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
13.75 Eur / 14.75 Eur

Pizza al 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
13.85 Eur / 14.85 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
13.95 Eur / 14.95 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 колбаса 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
14.85 Eur / 15.85 Eur

Pizza quattro formaggi

Ar gorgonzola, mozzarella, parmesan un emmentaler sieru
С сырами горгонзола, моццарелла, пармезан и емменталер
With gorgonzola, mozzarella, parmesan and emmentaler cheese
12.85 Eur / 13.85 Eur

Pizza alla carbonara

Tomātu mērce, mozzarella siers, kraukšķīgs bekons un lociņi
Томатный соус, сыр моццарелла, хрустящий бекон и лук
Tomato sauce, mozzarella, crispy bacon and leek
12.95 Eur / 13.95 Eur

Pizza frutti di mare

Tomātu mērce, mozzarella siers, jūras veltes
С томатным соусом, сыром mozzarella, даров моря
Tomato sauce, mozzarella, seafood
15.95 Eur / 16.95 Eur

Dolci fatti in casa *Saldie ēdieni – Дессерты – Dessert*

Torta di miele con lamponi

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

Tiramisu della casa

Tiramisu mājas gaumē
Тирамису по-домашнему
Homemade Tiramisu
6.95 Eur

Panna cotta con salsa al frutti di bosco

Piena Panna Cotta ar meža ogu mērci
Молочная Панна Котта с соусом из лесных ягод
Milk Panna Cotta with forest berries sauce
6.85 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
7.85 Eur

Crème brûlée

Klasiskais Crème brûlée
Классический Crème brûlée
Classical Crème brûlée
6.75 Eur

Gelato / Mūsmāju saldējums / Домашнее мороженое / Homemade ice-cream

(vaniļas, šokolādes ar rumu, zemeņu, pistāciju riekstu)
(ванильное, шоколадное с ромом, клубничное, фисташковое)
(vanilla, chocolate with rum, strawberry, pistachio)
5.95 Eur

Sorbetto / Mūsmāju sorbets / Домашний сорбет / Homemade sorbetto

Persiku / Персик / Peach
5.95 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