

Man kaut ko vieglu. Iesākumam.
Salāti/ Salads/ Салаты

1. *Lapu salātu kārtojums ar grilētām vistas gaļas sloksnītēm un nogatavinātu sieru, pasniegti ar saulē kaltētiem tomātiem, grauzdiņiem un pikanto siera mērci* 4,90
Lettuce layered with grilled chicken strips and aged cheese served with sun-dried tomatoes, croutons and cheese sauce
 Зеленый салат с прослойкой куриного мяса-гриль и созревшим сыром, подаётся с вяленными на солнце помидорами, сухариками из белого хлеба и сырным соусом.
2. *Zvejnieku rasols jeb kārtainie kartupeļu salāti ar Matje siļķi un biezpiena – zaļumu krēmu* 4,60
Fisherman's salad (boiled potatoes, pickles, Matjes hearing, egg, onion, seerved with cottage cheese- greens creamy sauce
 Салат рыбака (вареный картофель, маринованный огурец, сельдь, лук, творожный кремковый соус с зеленью)
3. *Lapu salātu mikslis ar pikanto zilo sieru, cukurotiem bumbieriem un lobītām kaņepju sēkliņām, pasniegti ar saldskābo medus – sinepju mērci* 4,80
Lettuce mix with blue cheese, sugared pears, hemp and pumpkin seeds, served with sweet-sour honey - mustard sauce
 Салатный микс с сыром с плесенью, карамелизированными грушами и семенами конопли и тыквы, подаётся с кисло-сладким медово-горчичным соусом
4. *Pašgatavotu mencu akniņu un romiešu lapu salāti ar grauzdētu bekonu un nogatavinātu sieru, pārlieti ar anšovu mērci* 4,80
Roman salad mixed with cod liver locally manufactured, roasted becon, aged cheese, served with anchovies sauce
 Салат из печени трески от местного производителя и листьев римского салата с жареным беконом, выдержанным сыром под соусом из анчоусов

Priekšēdiens / Cold Appetizers
Холодные Закуски

5. *Bokzālēs (ķilavu vircēs) izturētas skumbrijas un svaiga gurķa kārtojums, pasniegts ar ķiploku – zaļumu mērci un rudzu maizes grauzdiņiem* **4,70**
Slightly salted mackerel fillet served with layered cucumber slices , served with glaric-green sauce,rye bread and butter
 Скумбрия специального посола, подаётся со свежим огурцом, с соусом из чеснока и зелени и ржаными сухариками
6. *"Ražots Rojā" – novadā ražotās trīs veidu zivju produkcijas izlase, pasniegta ar zaļumu sviestu un rupjmaizi* **4,90**
"Made in Roja" – selection of three types of locally produced fish products served with green butter and rye bread
 "Сделано в Ройе" – закуска из трех видов рыбной продукции местных производителей, подаётся с маслом с зеленью и ржаным сухариками
7. *"Priekā!" – ķilavu un Matje siļķes maizītes, pasniegtas ar "Dzimtenīti"* **4,90**
"Cheers!" – sandwiches with mix of anchovies and Matjes herring, served with shot of homemade alcohol "Fatherland"
 «На здоровье!» - бутерброды с килечкой и селёдочкой, подаются с самогончочкой «Дзимтените (Родина)»
8. *Maizes groziņš ar garšaugu sviestu*
mazais (75/20g) **1,00**
lielais (190/40g) **2,50**
Basket with breadslices and herb butter – small or big sized
 Корзинка с хлебом и маслом с пряностями – маленькая или большая

Nedaudz – ne par maz, ne par daudz.
Karstās uzkodas / Hot Appetizers
Горячие Закуски

- | | | |
|-----|--|------|
| 9. | <p><i>“Bukstiņš” – Kurzemes tradicionālā kartupeļu un grūbu biezputra, pasniegta ar cauraudzes – sīpolu mērci</i>
 <i>Potato and pearled barley porridge, served with onion-bacon sauce</i>
 Традиционная картофельно - перловая каша, подаётся с луково-беконным соусом</p> | 4,80 |
| 10. | <p><i>Septi mencas filejas gabaliņi, pārlieti ar pikanto skābā krējuma – marinētu gurķu mērcīti</i>
 <i>Pan-fried cod fillets with piquant sour-cream-cucumber sauce.</i>
 Жареное филе трески под пикантным сметано-огуречным соусом</p> | 6,90 |
| 11. | <p><i>Svešzemju viešņas – mīdijas krēmīgā baltvīna mērcē, pasniegtas ar karsto garšaugu maizi</i>
 <i>Mussels in white wine sauce, served with warm herb bread</i>
 Мидии в соусе белого вина, подаются с горячим хлебом</p> | 9,50 |
| 12. | <p><i>Vistas sloksnītes alus mīklā, pasniegtas ar kausētā siera mērci</i>
 <i>Deep-fried chicken fillet slices in “beer” dough, served with melted cheese sauce</i>
 Ломтики куриного филе в «пивном» тесте, подаются с соусом из плавленого сыра</p> | 5,90 |
| 13. | <p><i>Rudzu maizes grauzdiņi, pasniegti bļodiņā ar siera pārļējumu</i>
 <i>Fried garlic bread, served with garlic and dressed with cheese</i>
 Ржаные сухарики, подаются в чесночно - сырной массе</p> | 3,50 |
| 14. | <p><i>Eļļā vārītas kartupeļu daiviņas ar mizu ar mērci pēc izvēles (ķiploku – zaļumu, siera, anšovī...)</i>
 <i>Unpeeled deep-fried potato slices served sauce at your choice (garlic-green, cheese, anchovies...)</i>
 Картофельные дольки с кожурой, приготовленные в масле, с соусом на Ваш выбор (чесночный с зеленью, сырный, анчоусный)</p> | 3,60 |
| 15. | <p><i>Garšaugu sviestā sacepti jaunie kartupeliši ar dillēm un mērci pēc izvēles (ķiploku – zaļumu, siera, anšovī...)</i>
 <i>Fried young potatoes in butter with dill, served with sauce at your choice (garlic-green, cheese, anchovies...)</i>
 Жареный в масле молодой картофель с укропом, подаётся с соусом на Ваш выбор (чесночный с зеленью, сырный, анчоусный)</p> | 3,20 |

Mēs zinājām, ka karsta zupa galdā būs.

Zupas / Soups / Супы

16. *Mūsu saimnieces Gaļas soļanka – visi labumi vienā* 3,80
"Solanka" mixed meat soup
Домашняя солянка сборная мясная
17. *Sīpolu zupa latviešu gaumē, pasniegta ar baltmaizes grauzdiņiem un nogatavinātu sieru* 3,50
Onion soup in Latvian style served with white bread croutons and aged cheese
Лукковый суп в латышском стиле, подаётся с сухарями из белого хлеба и выдержанным сыром
18. *Vasaras aukstā gurķu zupa ar piparmētru, pasniegta ar pieneņu medu un paipalu oliņu* 3,20
Cold cucumber soup with mint, served with quail egg and dandelion syrup
Летний холодный огуречный суп с мятой, подаётся с перепелиным яйцом и сиропом из одуванчиков

Strimalas. Plekstes. Makreles.
Zivs pamatēdiens / Fish Dishes
Рыбные блюда

- | | | |
|-----|--|-------|
| 19. | <p><i>Krāsni cepta vietējā strauta forele ar zaļumu - citrona sviestu, pasniegta ar baltvīna mērci un garšaugos tvaicētiem dārzeņiem</i>
 <i>Baked local river trout in dill-lemon butter, served with stewed vegetables in herbs and white wine sauce</i>
 Запечённая местная речная форель в лимонно-укропном масле, подаётся с овощами, приготовленными на пару, с приправами и соусом из белого вина</p> | 10,70 |
| 20. | <p><i>Skumbrijas fileja, sacepta ķiploku- garšaugu sviestā, pasniegta ar ceptu sīpolu un krēmīgiem kartupeļiem mājas gaumē</i>
 <i>Mackerel fillet fried in garlic-herb butter, served with fried onion and creamy potatoes on home style.</i>
 Жаренное филе скумбрии в чесночном масле с приправами, подаётся с жареным луком и картофелем, в сметанном соусе по домашнему</p> | 8,90 |
| 21. | <p><i>Sacepta jūras asara fileja svaiga krējuma – sīpolu mērcē, pasniegta ar garšaugu sviestā saceptiem jaunajiem kartupeļiņiem</i>
 <i>Fried sea bass fillet in cream-onion sauce, served with new potatoes fried in herb butter</i>
 Жареное филе морского окуня под сливочно-луковым соусом, подаётся с молодым картофелем, жареным в сливочном масле с зеленью</p> | 8,90 |
| 22. | <p><i>Zaļumu sviestā cepta zeltplekstes fileja, pasniegta ar garšaugos karsētiem dārzeņiem, saldkrējuma mērci un kaperu ziediem</i>
 <i>Fried flounder fillet in herb butter served with stewed vegetables, fresh cream sauce and caper flower</i>
 Арктическая камбала жареная на сливочном масле с зеленью, подаётся с овощами, приготовленными на пару и сметанно-масляном соусом</p> | 9,90 |
| 23. | <p><i>"Reņģedāju dzīres" - Uz šķīvoja cepeškrāsni saceptas strimalas filejas ar tomātiem, nogatavinātu sieru un pētersīļiem</i>
 <i>Baked and fried herring fillets with tomatoes, aged cheese and parsley</i>
 Филе салаки, обжаренные и запеченные с помидорами и выдержанным сыром</p> | 7,10 |

Viens sulīgs gaļas gabaliņš.
Gaļas pamatēdiens / Meat Dishes
Мясные блюда

- | | | |
|-----|--|------|
| 24. | <p><i>Arcepta Kurzemes putraindesa, pasniegta ar krēmīgām pārļu grūbām, grauzdētiem sīpoliem un cukurotām dzērvenēm</i>
 <i>Fried blood-grain sausage, served with creamy barley pearls, roasted onions and sugared cranberries</i>
 Жареная кровяная колбаса, подается с кремовой жемчужной перловкой, жареным хрустящим луком и засахаренной клюквой</p> | 8,20 |
| 25. | <p><i>Liellopu vaigi, lēni sutināti baltvīnā un garšsahnēs, pasniegti plucināti ar saceptiem Latvijas sakņaugiem sinepju – medus marinādē</i>
 <i>Beef cheeks slowly stewed in white wine and flavoured root vegetables served with fried vegetables marinated in mustard-honey sauce</i>
 Говяжьи щёчки, медленно тушеные в белом вине с ароматными корнеплодами, подаются с жареными овощами, маринованными в горчишно-медовом соусе</p> | 9,90 |
| 26. | <p><i>Brieža šķiņķa sutinājums (sarkanvīnā) Užavas alū, tomātos un garšsahnēs, pasniegts ar kartupeļu plāceni un zaļumiem</i>
 <i>Stewed deer in (red wine sauce) beer "Užavas", tomatoes and flavoring root vegetables served with potato pancake and fresh greens</i>
 Тушеная оленина в (красном винном соусе) пиве «Užavas», с помидорами и ароматными корнеплодами, подаётся с картофельной лепешкой и зеленью</p> | 9,70 |
| 27. | <p><i>Krāsni cepti cūkgaļas filejas medaljoni, izturēti graudu sinepju mērcē, pasniegti ar garšaugu sviestā saceptiem Latvijas sakņaugiem medus glazūrā</i>
 <i>Pan-fried pork fillet medallions in mustard seed sauce served with vegetables fried in herb butter produced in Latvia</i>
 Жареные медальоны из филе свинины под соусом из зернистой горчицы, подаются с жареными на сливочном масле овощами</p> | 9,80 |
| 28. | <p><i>Krāsni sacepti vistas filejas medaljoni, pasniegti kausētā siera mērcē ar cukurzirnīšiem un garšaugu sviestā saceptiem jaunajiem kartupelīšiem</i>
 <i>Pan-fried chicken fillet medallions served with new potatoes fried in herb butter</i>
 Жареные медальоны из куриного филе, подаётся с молодым картофелем, жареным в сливочном масле с зеленью</p> | 8,20 |

Dvēselei.
Deserts / Dessert / Десерты

- | | | |
|-----|--|------|
| 29. | <p><i>Biezpiena tornītis svaigu zemeņu mērcē – mūsu viesu iecienītākais deserts</i></p> <p><i>Cottage cheese "tower" served with strawberry sauce – most favourite dessert of our guests</i></p> <p>Творожная «башня» с клубничным соусом – самый любимый десерт наших гостей</p> | 3,80 |
| 30. | <p><i>Pašu gatavots upeņu saldējums ar vaniļas mērci</i></p> <p><i>Own made blackcurrant ice cream served with vanilla sauce</i></p> <p>Мороженое из черной смородины собственного приготовления с ванильным соусом</p> | 3,50 |
| 31. | <p><i>Kaņepju bezē kūciņa ar dzērveņu krēmu un karamelizētām rudzu maizes pārslām</i></p> <p><i>Неп мeringue cake with cranberry cream and rye bread flakes</i></p> <p>Пирожное безе из конопли с клюквенным кремом и хлопьями из ржаного хлеба</p> | 3,80 |
| 32. | <p><i>Šokolādes lavas kūka, pasniegta ar svaigu aveņu- piparmētru mērci un vaniļas saldējumu.</i></p> <p><i>Chocolate cake, served with fresh raspberry-mint sauce and vanilla ice cream</i></p> <p>Шоколадный торт, подаётся со свежим малиново-мятным соусом и ванильным мороженым</p> | 3,80 |
| 33. | <p><i>Saldējumu kokteilis ar plūmju sulu nostalgijai</i></p> <p><i>Milk shake with plum juice</i></p> <p>Коктейль из мороженого со сливовым соком</p> | 3,50 |

Rēķinā nav iekļauta apkalpošanas maksa. Priecāsimies, ja novērtēsiet mūsu servisu 10-15% apmērā.

Viesu apkalpošanai pie āra galdiņiem un kompānijām no 8 personām pie rēķina tiks pieskaitīta 10% servisa maksa.

We will be happy to answer to your questions about the presence of allergens in food.

Service charge is not included, gratitude of 10-15 % is appreciated.

For meal serving outside and for guest companies from 8 persons a 10% service fee will be added to the bill.

Мы будем рады ответить на вопросы о наличии аллергенов блюд.

Счет не включает плату за услуги, которая в Европе применяется в размере 10-15%.

Для обслуживания на улице и для гостевых компаний от 8 человек к счету будет добавлена плата за обслуживание в размере 10%.

Pateicamies par Jūsu izvēli!

Labu ēstgribu!

Thank you for your choice!

Спасибо за Ваш выбор!