

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 (1,3,4,6)* 6,80
Lettuce layered with grilled chicken strips and aged cheese served with sun-dried tomatoes, croutons and cheese sauce (1,3,4,6)
Зеленый салат с полосками куриного мяса-гриль и созревшим сыром, подаётся с вяленными на солнце помидорами, сухариками из белого хлеба и сырным соусом (1,3,4,6)
2. *Zvejnieku rasols jeb kārtainie kartupeļu salāti ar Matje siļķi un biezpiena – zaļumu krēmu (2,3,4)* 5,40
Fisherman's salad (boiled potatoes, pickles, Matjes hearing, egg, onion, seerved with cottage cheese- greens creamy sauce (2,3,4)
Рыбацкий салат (вареный картофель, маринованный огурец, сельдь, лук, творожный кремный соус с зеленью (2,3,4)
3. *Lapu salātu mikslis ar pikanto zilo sieru, cukurotiem bumbieriem un lobītām kaņepju sēkliņām, pasniegti ar saldskābo medus – sinepju mērci (4,5,6)* 5,40
Lettuce mix with blue cheese, sugared pears, hemp and pumpkin seeds, served with sweet-sour honey - mustard sauce (4,5,6)
Салатный микс с сыром с плесенью, карамелизированными грушами и семенами конопли и тыквы, подаётся с кисло-сладким медово-горчичным соусом (4,5,6)
4. *Pašgatavotu mencu akniņu un romiešu lapu salāti ar grauzdētu bekonu un nogatavinātu sieru, pārlieti ar anšovu mērci (1,4)* 5,90
Roman salad mixed with cod liver locally manufactured, roasted becon, aged cheese, served with anchovies sauce (1,4)
Салат из печени трески от местного производителя и листьев римского салата с обжаренным беконом, выдержанным сыром под соусом из анчоусов (1,4)

Priekšēdiens / Cold Appetizers

Холодные Закуски

5. ***Bokzālēs (ķilavu vircēs) izturētas skumbrijas un svaiga gurķa kārtojums, pasniegts ar ķiploku – zaļumu mērci un rudzu maizes grauzdiņiem (1,3)*** **5,20**
Slightly salted mackerel fillet served with layered cucumber slices , served with garlic-green sauce,rye bread and butter (1,3)
Скумбрия специального посола, подаётся со свежим огурцом, с соусом из чеснока и зелени и ржаными сухариками (1,3)
6. ***“Ražots Rojā” – novadā ražotās trīs veidu zivju produkcijas izlase, pasniegta ar zaļumu sviestu un rupjmaizi (2,3)*** **7,40**
“Made in Roja” – selection of three types of locally produced fish products served with green butter and rye bread (2,3)
"Сделано в Ройе" – закуска из трех видов рыбной продукции местных производителей, подаётся с маслом с зеленью и ржаным сухариками (2,3)
7. ***“Priekā!” – ķilavu un Matje siļķes maizītes, pasniegtas ar “Dzimtenīti”(1,3)*** **6,10**
“Cheers!” – sandwiches with mix of anchovies and Matjes herring, served with shot of homemade alcohol “Fatherland” (1,3)
«На здоровье!» - бутерброды с килечкой и селёдочкой, подаются с самогонкой «Дзимтените (Родина)» (1,3)
8. ***Siļķu tartars, jeb “Foršmaks”, ar paipalu oliņu un sarkanajiem sīpoliem (1,2)*** **6,40**
Herring tartare “Foršmaks” with quail egg and red onions (1,2)
Тартар из сельди “Foršmaks”, подается с перепелиным яйцом и красным луком (1,2)

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

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 9. | <i>Fritētu sieru izlase (12 gb), pasniegta ar zaļumu vai zemeņu mērci (1,4)</i>
<i>Deep fried cheese assorti, served with green or strawberry sauce (1,4)</i>
Ассорти из обжаренного сыра, подается с соусом из зелени или клубники (1,4) | 8,40 |
| 10. | <i>Vistas filejas sloksnītes alus mīklā, pasniegtas ar kausēta siera mērci (1,2,4)</i>
<i>Deep fried chicken fillet slices served with melted cheese sauce (1,2,4)</i>
Кусочки куриного филе в пивном тесте, жареные во фритюре, подаются с соусом из расплавленного сыра (1,2,4) | 9,30 |
| 11. | <i>Svešzemju viešņas – mīdijas krēmīgā baltvīna mērcē , pasniegtas ar karsto garšaugu maizi (3,4)</i>
<i>Mussels in white wine sauce, served with warm herb bread (3,4)</i>
Мидии в соусе белого вина, подаются с горячим хлебом (3,4) | 12,30 |
| 12. | <i>Rudzu maizes grauzdiņi, pasniegti bļodiņā ar siera pārējumu(1,4)</i>
<i>Fried garlic bread, served with garlic and dressed with cheese (1,4)</i>
Ржаные сухарики, подаются в чесночно - сырной масе (1,4) | 4,60 |
| 13. | <i>Eļļā vārītas kartupeļu daiviņas ar mizu ar mērci pēc izvēles (ķiploku – zaļumu, siera, anšovu...)</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) | 4,80 |
| 14. | <i>Garšaugu sviestā sacepti jaunie kartupeliši ar mērci pēc izvēles (ķiploku – zaļumu, siera, anšovu...)</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) | 3,80 |

Mēs zinājām, ka karsta zupa galdā būs.

Zupas / Soups / Супы

15. *Īpašā Zivju soļanka – visi labumi vienā (3,4)* 5,60
Fish assorti soup (3,4)
Солянка сборная рыбная (3,4)
16. *Sīpolu zupa latviešu gaumē, pasniegta ar baltmaizes grauzdiņiem un nogatavinātu sieru (1,4)* 4,20
Onion soup in Latvian style served with white bread croutons and aged cheese (1,4)
Луковый суп в латышском стиле, подаётся с сухариками из белого хлеба и выдержанным сыром (1,4)
17. *Vasaras aukstā gurķu zupa ar piparmētru, pasniegta ar pieneņu medu un paipalu oliņu (2,4,6)* 4,20
Cold cucumber soup with mint, served with quail egg and dandelion syrup (2,4,6)
Летний холодный огуречный суп с мятой, подаётся с перепелиным яйцом и сиропом из одуванчиков (2,4,6)

Piesiet dūšu pie sātīga ēdiena.

Piedevas/Additives/Гарнир

18. *Maizes groziņš ar garšaugu sviestu*
mazais (120/30g) 1,80
lielais (210/40g) 3,20
Basket with breadslices and herb butter – small or big sized
Корзинка с хлебом и маслом с пряностями – маленькая или большая
19. *Eļļā vārītas kartupeļu daiviņas ar mizu* 3,00
Unpeeled deep-fried potato slices
Картофельные дольки с кожурой, приготовленные в масле
20. *Garšaugu sviestā sacepti jaunie kartupelīši* 2,00
Fried young potatoes in butter with dill
Жареный в масле молодой картофель с укропом

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

21. *Krāsni cepta vietējā straوتا forele ar zaļumu - citrona sviestu, pasniegta ar baltoīna mērci un garšaugos tvaicētiem dārzeņiem (3,4)* 13,60
Baked local river trout in dill-lemon butter, served with stewed vegetables in herbs and white wine sauce (3,4)
Запечённая местная речная форель в лимонно-укропном масле, подаётся с овощами, приготовленными на пару, с приправами и соусом из белого вина (3,4)
22. *Skumbrijas fileja, sacepta ķiploku- garšaugu sviestā, pasniegta ar ceptu sīpolu un krēmīgiem kartupeļiem mājas gaumē (3,4)* 10,40
Mackerel fillet fried in garlic-herb butter, served with fried onion and creamy potatoes on home style (3,4)
Жаренное филе скумбрии в чесночном масле с приправами, подаётся с жареным луком и картофелем по-домашнему в сметанном соусе (3,4)
23. *Sacepta jūras asara fileja svaiga krējuma – sīpolu mērcē, pasniegta ar garšaugu sviestā saceptiem jaunajiem kartupeļiem (1,2,3,4)* 11,80
Fried sea bass fillet in cream-onion sauce, served with new potatoes fried in herb butter (1,2,3,4)
Жареное филе морского окуня под сливочно-луковым соусом, подаётся с молодым картофелем, жареным в сливочном масле с зеленью (1,2,3,4)
24. *Zaļumu sviestā cepta zeltplekstes fileja, pasniegta ar garšaugos karsētiem dārzeņiem, saldkrējuma mērci un kaperu ziediem (1,2,3,4)* 12,60
Fried flounder fillet in herb butter served with stewed vegetables, fresh cream sauce and caper flower (1,2,3,4)
Арктическая камбала жареная на сливочном масле с зеленью, подаётся с овощами, приготовленными на пару и сметанно-масляном соусом (1,2,3,4)
25. *“Reņģedāju dzīres” - Uz šķīvja cepeškrāsni saceptas strimalas filejas ar tomātiem, nogatavinātu sieru un pētersīļiem (3,4)* 8,40
Baked and fried herring fillets with tomatoes, aged cheese and parsley (3,4)
Филе салаки, обжаренные и запеченные с помидорами и выдержанным сыром и петрушкой (3,4)

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

26. *"Kurzemes garša" - Arcepta Kurzemes putraindesa un Bukstiņš – Kurzemes tradicionālā kartupeļu un grūbu biezputra (1,4)* 9,30
"Taste of Kurland" - Fried blood-grain sausage served with potato and pearled barley porridge (1,4)
Жареная кровяная колбаса и традиционная картофельно - перловая каша (1,4)
27. *Liellopu vaigi, lēni sutināti baltvīnā un garšsāknēs, pasniegti plucināti ar rīvētu kartupeļu un kaltētu sīpolu biezeni (4)* 12,60
Beef cheeks slowly stewed in white wine and flavoured root vegetables served with potato pure and dried onions (4)
Говяжьих щёчки, медленно тушеные в белом вине с ароматными корнеплодами, подаются с картофельным пюре и сушеным луком (4)
28. *Brieža šķiņķa sutinājums sarkanvīnā, tomātos un garšsāknēs, pasniegts ar kartupeļu plāceni un zaļumiem (1,2,4)* 12,50
Stewed deer in red wine, tomatoes and flavoring root vegetables served with potato pancake and fresh greens (1,2,4)
Тушеная оленина в красном вине, с помидорами и ароматными корнеплодами, подаётся с картофельной лепешкой и зеленью (1,2,4)
29. *Krāsni cepti cūkgaļas filejas medaļoni, izturēti graudu sinepju mērcē, pasniegti ar garšaugu sviestā saceptiem kartupeļiem (4,6)* 10,40
Pan-fried pork fillet medallions in mustard seed sauce served with potatoes fried in herb butter produced in Latvia (4,6)
Жареные медальоны из филе свинины под соусом из зернистой горчицы, подаются с жареными на сливочном масле картофелем (4,6)
30. *Krāsni sacepti vistas filejas medaļoni, pasniegti kausētā siera mērcē ar cukurzirnīšiem un garšaugu sviestā saceptiem jaunajiem kartupeļiem (1,2,4)* 11,20
Pan-fried chicken fillet medallions served with new potatoes fried in herb butter (1,2,4)
Жареные медальоны из куриного филе, подаются с молодым картофелем, жареным в сливочном масле с зеленью (1,2,4)

Dvēselei.
Deserts / Dessert / Десерты

31. *Biezpiena tornītis svaigu zemeņu mērcē – mūsu viesu iecienītākais deserts (4)* **4,80**
Cottage cheese "tower" served with strawberry sauce – most favourite dessert of our guests (4)
Творожная «башня» с клубничным соусом – самый любимый десерт наших гостей (4)
32. *Tradicionālā siera kūka, pasniegta ar smiltsērķšķu mērci un vasaras ogām (1,2,4)* **4,80**
Traditional cheese cake served with buckthorn sauce and summer berries (1,2,4)
Традиционный классический чизкейк, подается с облепиховым соусом и летними ягодами (1,2,4)
33. *Citronu sorberts – veldze vasaras karstumā* **3,90**
Lemon sorbert – refreshment in the summer heat
Лимонный сорбет – освежение в летнюю жару
34. *Šokolādes lavas kūka, pasniegta ar svaigu avenes- piparmētru mērci un vaniļas saldējumu (1,2,4)* **5,50**
Chocolate cake, served with fresh raspberry-mint sauce and vanilla ice cream (1,2,4)
Шоколадный торт, подается со свежим малиново-мятным соусом и ванильным мороженым (1,2,4)
35. *Saldējumu kokteilis ar plūmju sulu nostalģijai (4)* **4,50**
Milk shake with plum juice (4)
Коктейль из мороженого со сливовым соком (4)

Alerģēni.

Vielas vai produkti, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību

1. *Labība, kas satur lipekli – kvieši, rudzi, mieži*
2. *Olas un to produkti*
3. *Zivis un to produkti*
4. *Piens un tā produkti*
5. *Rieksti un sēklas*
6. *Sinepes un to produkti*

Vaicājiet! - atbildēsim uz jautājumiem par alerģēnu klātbūtni ēdienos.
We will be happy to answer to your questions about the presence of allergens in food.
Мы будем рады ответить на вопросы о наличии аллергенов блюд.

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.

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.

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%.

*Ar prieku atbildēsim uz jautājumiem par alergēnu klātbūtni ēdienos.
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!