

## ***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 bekonu, 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

*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 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)  
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 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*

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

**Carpaccio di polpo con foglie di serzetto e pomodori siciliani**

Astoņkāja karpāčo 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 karpāčo 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

**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**

Svinlāta 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**

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

**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**

Rucola salāti ar buffalo mozzarella sieru, tomātiem un pesto mērci  
Рукола с сыром моцарелла 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 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 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**

*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*

*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 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  
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 zucchini 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, dārzeniņiem  
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, 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*  
*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 dārzeni*  
*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 di caprino con pinoli al burro**

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

*Cepeškrāsnī 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 tīģergarneles ar ratatujas dārzeņiem 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 рукоты,  
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**

∅ 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 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*

**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***

*(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

*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*