



**Gioacchino Rossini**  
1792-1868

Rossini 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."

## ***Speciālais piedāvājums***

*Специальное предложение / Special offer*

### ***Insalata di Zucca e Barbabietola Cotta al Forno con Formaggio Cambozola***

*Krāsni ceptu ķirbju un biešu salāti pasniegti ar karamelizētu Cambozola sieru*  
*Салат из запеченной тыквы и свеклы с карамелизованным сыром Камбоцола*  
*Oven baked pumpkin and beet salad served with caramelized Cambozola cheese*  
7.85 Eur

### ***Crema di Zucca con Porcini e Rosmarino***

*Ķirbju krēmzupa ar baravikām un rozmarīnu*  
*Тыквенный суп-пюре с боровиками и розмарином*  
*Pumpkin cream soup with boletus and rosemary*  
6.95 Eur

### ***Risotto con Zucca, Asparagi e Olio al Tartufo***

*Risotto ar ķirbi, sparģeļiem un trifeļu sēņu eļļu*  
*Risotto с тыквой, спаржей и трюфельным маслом*  
*Risotto with pumpkin, asparagus and truffle oil*  
9.85 Eur

### ***Pappardelle Nere con Zucca, Barbabietole, Carciofi e Olio di Tartufo***

*Melnā mājas pasta Pappardelle ar ķirbi, bietēm, artišķiem un trifeļsēņu eļļu*  
*Черная домашняя паста Палпарделле с тыквой, свеклой, артишоками и трюфельным маслом*  
*Black homemade pasta Pappardelle with pumpkin, beets, artichokes and truffle oil*  
10.75 Eur

### ***Crème Brulée di Mele***

*Ābolu Crème brulée*  
*Crème brulée с яблоками*  
*Apple Crème brulée*  
6.95 Eur

*Speciālais biznesa pusdienu piedāvājums darba dienās  
no plkst.12.00 līdz 15.30 - divi ēdieni 7.95 Eur*

## **Antipasti & Insalate**

*Uzkodas - Закуски – Starters*

### **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 лососины 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 перепелиными яйцами*

*Tuna-fish tartar with chives, avocado and quail eggs*

*9.85 Eur*

### **Tartare di manzo con asparagi, uova di quaglia e parmigiano**

*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 asparage, quail egg and Parmesan cheese*

*9.85 Eur*

**Carpaccio di polpo, tartare di tonno e tartare  
di branzino con olio di tartufo**

Astoņkāja karpāčo ar serzetto lapām un sicīliešu tomātiem  
Карпаччо из осьминога с листьями serzetto и сицилийскими помидорами  
Octopus carpaccio with serzetto leaves and sicilian tomato  
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 салатом рукола  
Beef carpaccio dressed with truffle oil, parmesan cheese and rucola salad  
9.85 Eur

**Bruschetta con carciofi, insalata di  
pomodoro e basilico fresco**

Grauzdēta mājas maize ar artišokiem, tomātu salātiem un svaigu baziliku  
Домашняя чесночная гренка 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 tomato 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 tīģergarneles 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

**Asparagi 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*  
*Салат 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 breast of chicken in sesam seeds  
7.85 Eur

**Insalata mista con mango, tonno scottato e germogli di grano**

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 breast of duck and mango  
9.85 Eur

**Barbabetola carpaccio con formaggio di caprino e insalata**

Biešu Carpaccio ar putotu kazas sieru un lapu salātiem  
Свекольный Carpaccio со взбитым козьим сыром и салатом  
Beet Carpaccio with whipped goat cheese and lettuce salad  
6.85 Eur

**Lattuga Romana con pancetta croccante, salsa Caesar e parmigiano**

Romiešu salātu lapas ar kraukšķīgu bekonu, īpašo Cēzara mērci un Parmesan sieru  
Листья салата Романо с беконом, соусом Цезарь и сыром пармезан  
Romaine lettuce with crispy bacon, special Caesar dressing and parmesan cheese  
7.95 Eur

--- ar grilētām tīgērgarnelēm

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 салатами, фенхелем и помидорами черри  
Veal slices with tuna sauce, mixed salad, fennel and cherry tomatoes  
8.85 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 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 dārzeni 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

Dārzeni 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 pappardelle ar tīģergarnelēm, ananāsiem un kariju  
Черная домашняя паста pappardelle с тигровыми креветками, ананасами и карри  
Black homemade pasta pappardelle 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 Portobello гриб с овощным рататуюем, сыром Mozzarella и песто  
Baked Portobello mushroom with vegetable ratatouille, Mozzarella  
cheese and pesto  
7.85 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  
8.95 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*

### **Fettuccine con pomodorini e tonno**

*Pasta Fettuccine ar ķiršu tomātiem un tunci  
Паста Fettuccine с помидорами-черри и тунцом  
Pasta Fettuccine with cherry tomatoes and tuna  
9.75 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 velēm un pesto mērci  
Домашняя паста spaghetti с дарамы 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, dārzeniēm 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 vongolēm  
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 салатом 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 dārzeniēm 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, tīģergarnelēm 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 dārzeņiem*  
*Равиоли домашнего приготовления, фаршированные мясом дикого кабана, телятиной, крольчатиной 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 с омарам*  
*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 ceptiem 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**

*Cepēškrāsnī 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*

### **Pesce gatto grigliato con legumi e porri cotti nel brandy**

*Grilēta sama fileja ar brendijā ceptiem pākšaugiem un puraviem*

*Приготовленное на гриле филе сома в 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 лососины, 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*

**Branzino in crosta di sale (per 2 persone)**

*Jūras sāļi gatavots akmens asaris (2 personām)*

*Приготовленный в морской соли каменный окунь (на 2 персоны)*

*Stone sea bass prepared in sea salt (for 2 persons)*

*59.50 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 рататуйей 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**

*Cepeškrāsni 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 dāržeņiem 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 dāržeņiem, 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*

### **Entrecote di vitello con patate al forno, zucca e salsa al pepe rosa**

*Vērša gaļas antrekots ar ceptiem kartupeļiem, cukini un rozā piparu mērci*

*Говяжий антрекот с жареным картофелем, цуккини*

*и соусом из розового перца*

*Ox entrecote with fried potatoes, zucchini and pink pepper sauce*

*19.75 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 pecorino cheese*  
19.95 Eur

**Filetto di manzo "Rossini" con patè d'oca, spinaci, purea di patate e demi - glace**

*Liellopa filejas steiks "Rossini" ar zosu aknām, spinātiem, kartupeļu biezēni 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

**Filetto di cinghiale alla griglia con orzo perlato e carciofi arrostiti**

*Grilēta meža cūkas fileja ar pārļu grūbām un krāsni ceptiem artišokiem*  
*Кабанье филе-гриль с перловой крупой и запеченными в печи артишоками*  
*Wild boar fillet-grill with pearl barley and baked artichokes*  
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*

### **Tiramisù della casa**

*Kafijas un mascarpone siera kūka  
Кофейный торт из сыра mascarpone  
Mascarpone cheese and coffee cake  
6.45 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**

*Mūstmāju 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

**Gelato fatto in casa all'olivello spinoso con Miele**

*Mūsmāju smiltsērķšķu saldējums ar medu*  
Домашнее облепиховое мороженое с медом  
Homemade seabuckthorn ice cream with honey  
6.65 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***

*(ananāsu - 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*