

**Speciālais biznesa pusdienu piedāvājums darba dienās**  
no plkst.12.00 līdz 15.00 - divi ēdieni 7.95 Eur

**Antipasti & Insalate**

Uzkodas - Закуску – 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)  
11.95 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

**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  
7.95 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 спаржой, перепелиным яйцом и сыром пармезан  
Beef tartar with asparagus, quail egg and parmesan cheese  
8.85 Eur

**Lattuga romana con pancetta croccante, salsa cesar e parmigiano**

Romiešu salātu lapas ar kraukšķīgu bekonu, trāšo 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 tiģergarnelēm

с тигровыми креветками, приготовленными на гриле  
with grilled tiger shrimps  
8.95 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 руккола  
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  
6.95 Eur

**Rotolini di zucchini grigliate ripieni con formaggio di capra, servito con salsa al basilico**

Grilēti cukini rullīši pildīti ar kazas sieru, pasniegti ar bazilika mērci  
Рулетки из цуккини на гриле с начинкой из козьего сыра, подается 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  
8.75 Eur

**Scaloppa di foie gras d'oca con crostini e salsa ai frutti di bosco**

Ceptas 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  
12.95 Eur

**Capesante arrostite su letto di serzetto, parmigiano e olio di sesamo**

Krāsni ceptas jūras ķemmītes ar parmesan sieru, serzetto lapām  
un sezama seklu eļļu  
Приготовленные в печи морские гребешки с сыром пармезан, листьями серзетто и кунжутным маслом  
Baked scallops with parmesan, serzetto leaves and sesame seed oil  
9.95 Eur

**Insalata di salmone scottato con semi di sesamo**

Svaigu dārzeņu salāti ar sezama sēklās ceptu lasi un oliveļļas mērci  
Салат из свежих овощей с запеченным в духовке лососем в кунжутных  
семечках и с оливковым соусом  
Fresh vegetable salad with baked salmon in sesame seeds and olive oil sauce  
8.95 Eur

**Insalata mista con mango, tonno e gremogli di grano**

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

**Insalata caprese**

Jauktu lapu salāti ar buffalo Mozzarella sieru, Sicīlijas tomātiem un pesto mērci  
Смешанный листовый салат с сыром Моццарелла буффало, Сицилийскими помидорами и соусом песто  
Mixed lettuce with buffalo Mozzarella cheese, Sicilian tomatoes and Pesto sauce  
9.85 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  
10.95 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 sesame seeds  
7.95 Eur

**Zuppe**

Zupas – Супы - Soups

**Crema di zucca con cappesante, olio di tartufo e rosmarino**

Ķirbju krēmzupa ar jūras ķemmītēm, trifeļu eļļu un rozmarīnu  
Тыквенный крем-суп с гребешками, трюфельным маслом и розмарином  
Pumpkin cream soup with scallops, truffle oil and rosemary  
8.85 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

**Brodo con finocchio, pollo alla griglia e uova di quaglia**

Dzidrā zupa ar fenheļi, grilētu cāļa gaļu un paipalu olām  
Бульон с фенхелем, мясом цыпленка гриль и перепелиными яйцами  
Clear soup with fennel, grilled chicken and quail eggs  
6.95 Eur

**Zuppa di frutti di mare alla Siciliana**

Jūras velšu zupa sicīliešu gaumē  
Суп с дарамы 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  
5.95 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  
11.95 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  
11.85 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  
11.95 Eur*

### **Spaghetti alla carbonara con pancetta, uovo e parmigiano**

*Pasta spaghetti ar bekoni, olu un parmesan sieru  
Паста spaghetti с беконом, яйцом и сыром пармезан  
Pasta spaghetti tossed with bacon, egg and parmesan cheese  
9.95 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  
11.95 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  
13.95 Eur*

### **Pasta senza glutine**

*Pastas bez glutēna - 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 rucola lettuce  
9.85 Eur*

## **Risotti & Paella**

### **Risotto con zucca, asparagi e olio di tartufo**

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

### **Risotto allo zafferano e gamberoni**

*Risotto ar safrānu, tīģergarnelēm un cukini  
Ризотто с шафраном, тигровыми креветками и цукини  
Saffron risotto with tigershrimps and cukini  
12.65 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  
11.95 Eur*

### **Orzo perlato con frutti di mare alla Rossini**

*Grūbas ar jūras veltēm un kariju  
Перловая крупа с морепродуктами и карри  
Pearl barley with seafood and curry  
12.95 Eur*

## **Ravioli**

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

Mūsmājas 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  
9.95 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  
9.95 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 помидорамы  
Oven baked sea bass fillets with spinach and Sicilian tomatoes  
14.95 Eur

### **Filetto di orata con insalata e pesto 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  
14.85 Eur

### **Filetto di lucioperca dal lago Burtnieki con pomodori cotti in olio d'oliva**

Zandarta fileja no Burtnieku ezera ar olīvļā ceptiem tomātiem  
Филе судака из озера Буртниеку с помидорамы  
запеченными в оливковым масле  
Pike perch fillet from Burtnieku lake with roasted tomatoes in olive oil  
13.95 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  
13.95 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 в корзинке из сыра пармезан  
Grilled tiger shrimps served with vegetable ratatouille  
13.95 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  
19.95 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 dārzeņiem, parmas šķiņķi un  
mozzarellasieru vīna mērcē  
Куриная грудка с овощами, пармским окороком, сыром  
моцарелла и винным соусом  
Chicken breast with vegetables, prosciutto and mozzarella  
cheese in wine sauce  
13.95 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  
15.95 Eur

**Filetto di manzo con con funghi porcini e verdure grigliate**

Liellopa filejas steiks ar baravikām un grilētiem dārzeņiem

Стейк из филе говядины с боровиками и овощаму-гриль  
Beef tenderloin steak with boletus and grilled vegetables  
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

**Pizza**

22 cm / 32 cm

**Margherita**

Tomātu mērce, mozzarella siers un baziliks

С томатным соусом, сыром моццарелла, базиликом  
Tomato sauce, mozzarella and basil

6.95 Eur / 7.95 Eur

**Margherita ai funghi**

Tomātu mērce, mozzarella siers un sēnes

С томатным соусом, сыром моццарелла, грибами

Tomato sauce, mozzarella and mushrooms  
6.95 Eur / 7.95 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  
8.95 Eur / 9.95 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  
8.85 Eur / 9.85 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  
10.95 Eur / 11.95 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  
11.95 Eur / 12.95 Eur

**Focaccia con olio d'oliva, rosmarino e parmigiano**

Picas maīze ar olīveļļu, rozmarīnu un parmesan sieru

Пицца-хлеб с оливковым маслом, розмарином и сыром пармесан

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  
11.75 Eur / 12.75 Eur

**Pizza al prosciutto cotto**

Mozzarella siers, vārīts šķiņķis, saldie sīpoli, šampinjoni, saldais krējums,  
parmesan siers  
С сырами моцарелла, пармезан, отварной ветчиной, луком, шампиньонами, сливками  
Mozzarella, ham, sweet onion, champignons, cream and parmesan cheese  
9.85 Eur / 10.85 Eur

**Pizza capricciosa**

Tomātu mērce, mozzarella siers, sēnes, salami, parmas šķiņķis,  
melnās olīvas un ola  
С томатным соусом, сыром моцарелла, грибами, салями, пармским окороком, маслинами и яйцом  
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, salami, parma ham, black olives and egg  
10.95 Eur / 11.95 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, моцарелла buffalo и салатом руккола  
Tomato sauce, spicy calabrese sausage D.O.P., red chilli peppers, red and yellow tomatoes, buffalo mozzarella and rucola salad  
11.85 Eur / 11.85 Eur

**Pizza quattro formaggi**

Ar gorgonzola, mozzarella, parmesan un emmentaler sieru  
С сырами горгонзола, моцарелла, пармезан и эмменталер  
With gorgonzola, mozzarella, parmesan and emmentaler cheese  
9.85 Eur / 10.85 Eur

**Pizza alla carbonara**

Tomātu mērce, mozzarella siers, kraukšķīgs bekons un lociņi  
Томатный соус, сыр моцарелла, хрустящий бекон и лук  
Tomato sauce, mozzarella, crispy bacon and leek  
9.95 Eur / 10.95 Eur

**Pizza quattro stagioni**

Tomātu mērce, mozzarella siers, parmas šķiņķis, artišoki, šampinjoni un olīvas  
Томатный соус, сыр моцарелла, пармская ветчина, артишоки,  
шампиньоны и маслины  
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, artichokes, champignons and olives  
9.95 Eur / 10.95 Eur

**Dolci fatti in casa**

Saldie ēdieni – Десерты – Dessert

**Crème brûlée**

Klasiskais crème brûlée  
Классический Crème brûlée  
Classical crème brûlée  
5.95 Eur

**Torta di miele con lamponi**

Mūstāju 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  
6.45 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  
5.95 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  
5.75 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

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

*(vaniļas, šokolādes ar rumi, banānu, zemeņu, pistāciju riekstu)*

*(ванильное, шоколадное с ромом, банановое, клубничное, фисташковое)*

*(vanilla, chocolate with rum, banana, strawberry, pistachio)*

5.55 Eur

**Sorbetto / Mūsmāju sorbets / Домашний сорбет / Homemade sorbetto**

*(citroni, aveņi, iřeņi, mango)*

*(лимонный, малиновый, черносмородиновый, манго)*

*(lemon, raspberry, blackcurrant, mango)*

5.55 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*