



**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*

#### **Crema di zucca con rosmarino e olio al tartufo**

*Ķirbju krēmzupa ar rozmarīnu un trifeļu sēņu eļļu*

*Тыквенный суп-пюре с розмарином и трюфельным маслом*

*Pumpkin cream soup with rosemary and truffle oil*

*9.95 Eur*

#### **Fusilli alla crudaiola**

*Kukurūzas pasta fusilli ar ķirbi un svaigiem dārzeņiem*

*Кукурузная паста fusilli с тыквой и свежими овощами*

*Corn pasta fusilli with pumpkin and fresh vegetables*

*15.85 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*

*16.95 Eur*

#### **Guancia di vitello brasata al vino rosso su crema di zucca**

*Lēni sautēti sarkanvīnā teļa vaigi, pasniegti ar ķirbju biezeni*

*Тушеные телячьи щечки в красном вине, подаются с тыквенным пюре*

*Stewed veal cheeks in red wine, served with pumpkin puree*

*25.90 Eur*

# **Antipasti & Insalate**

Uzkodas - Закуски - Starters

## **Selezione di salumi misti / per 2 persone/**

Gaļas uz kodu izlase 2 personām / Мясная плата на 2 персоны / Meat selection plate for 2 persons

(Culatello prosciutto di Parma, salame Toscano, lardo di Colonata, speck affumicato di Alto Adige)

19.95 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 руколой

Salmon tartare with fresh cucumbers, capers and rucola

14.95 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

14.95 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

16.85 Eur

## **Carpaccio di manzo con olio di tartufo, parmigiano e rucola**

Liellopa gaļas karpačo 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

17.85 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

14.85 Eur

## **Lattuga romana con pancetta croccante, salsa cesar 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

14.95 Eur

--- ar grilētām tīgērgarnelēm

с тигровыми креветками, приготовленными на гриле

with grilled tiger shrimps

15.95 Eur

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

*Graudzēta mājas maize ar artišokiem, tomātu salātiem un svaigu baziliku*  
*Домашние гренки с артишоками, салатом из помидоров и свежим базиликом*  
*Toasted bread topped with artichokes, tomato salad and fresh basil*  
13.95 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*  
*Рулетки из цуккини на гриле с начинкой из козьего сыра, подаётся соусом из*  
*базилика*  
*Grilled zucchini rolls stuffed with goat cheese, served with basil sauce*  
15.95 Eur

**Insalata caprese**

*Jauktu lapu salāti ar buffalo Mozzarella sieru, Sicīlijas tomātiem un pesto mērci*  
*Смешанный листовый салат с сыром Моцарелла буффало, Сицилийскими*  
*помидорами и соусом песто*  
*Mixed lettuce with buffalo Mozzarella cheese, Sicilian tomatoes and Pesto sauce*  
14.85 Eur

**Burrata con foglie di soncino, culatello, pomodorini e olio D.O.P.**

*Burrata ar soncino lapām, parmas šķinķi un olīveļļu D.O.P.*  
*Буррата с листьями soncino, пармской ветчиной и*  
*оливковым маслом D.O.P.*  
*Burrata with soncino leaves, parma ham and olive oil D.O.P.*  
15.95 Eur

**Vitello tonnato cotto al vapore con salsa tonnata e capperi**

*Tvaicēta teļa gaļa ar tunča mērci un kaperiem*  
*Телятина на пару с соусом из тунца и каперсами*  
*Steamed veal with tuna sauce and capers*  
15.85 Eur

**Carpaccio di polpo con insalata di soncino e pomodorini sicialiani**

*Astoņkāja karpāčo ar soncino lapām un sicīliešu tomātiem*  
*Карпаччо из осьминога с листьями soncino и сицилийскими помидорами*  
*Octopus carpaccio with soncino leaves and sicilian tomato*  
15.95 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*  
16.95 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*  
15.85 Eur

## **Primi Piatti**

*Pirmie ēdieni – Первые блюда – First course*

### **Fettucchine con salmone e panna**

*Fettucchine ar lasi saldā krējuma mērcē*  
*Fettucchine с лососем в сливочном соусе*  
*Fettucchine with salmon in cream sauce*  
17.95 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*  
18.85 Eur

### **Spaghetti fatti in casa con pollo e zucchine 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*  
17.95 Eur

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

*Pasta spaghetti ar bekonu, olu un parmesan sieru*  
*Паста spaghetti с беконом, яйцом и сыром пармезан*  
*Pasta spaghetti tossed with bacon, egg and parmesan cheese*  
14.95 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*  
18.95 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*  
19.95 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*  
19.75 Eur

## **Risotti**

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

*Risotto ar safrānu, tīģergarnelēm un cukini*  
*Ризотто с шафраном, тигровыми креветками и цукини*  
*Saffron risotto with tigershrimps and cukini*  
18.65 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*  
17.95 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*  
16.85 Eur

### **Ravioli ripieni di caprino con parmigiano e rucola**

*Mūsmāju ravioli pildīti ar kazas sieru pasniegti ar parmesan sieru un rukola salātu lapām*  
*Домашние ravioli с начинкой из козьего сыра, подаются с сыром пармезан и рукколой*  
*Homemade ravioli stuffed with goat cheese, served with parmesan cheese and rucola*  
15.75 Eur

## **Zuppe**

*Zupas – Супы - Soups*

### **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*  
9.75 Eur

### **Zuppa di frutti di mare alla Siciliana**

*Jūras velšu zupa sicīliešu gaumē*  
*Суп с дарами моря по - сицилийски*  
*Sicilian seafood soup*  
14.85 Eur

### **Minestrone con parmigiano**

*Dārzeņu zupa ar parmesan sieru*  
*Овощной суп с сыром пармезан*  
*Vegetable soup with parmesan cheese*  
8.95 Eur

## **Secondi di Pesce**

*Zivju ēdieni – Рыбные блюда – Fish main courses*

### **Filetto di branzino al forno con spinaci e pomodori siciliani**

*Cepeškrāsni gatavotas jūras aktmens 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*

*19.85 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*

*19.75 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*

*19.95 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 рататуем в корзинке из*

*сыра пармезан*

*Grilled tiger shrimps served with vegetable ratatouille*

*19.95 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*

*26.95 Eur*

### **Filetto di pesce gatto al forno con fagiolini verdi e salsa al cognac**

*Cepeškrāsni gatavota sama fileja ar zaļajiem pākšaugiem un konjaka mērci*

*Жареное филе сома со стручковой фасолью и коньячным соусом*

*Oven baked catfish fillet with green beans and cognac sauce*

*19.85 Eur*

## **Secondi di Carne alla griglia**

*Uz oglēm gatavoti otrie gaļas ēdieni*

*Приготовленные на углях основные мясные блюда*

*Coal-grilled meat main courses*

### **Fiorentina**

*Fiorentina jeb florences steiks ir itāļu virtuves klasiska un to uzskata par gaļas ēdienu karali. Tas ir lielisks baudījums arī pieredzējušiem gardēžiem, jo steika pagatavošanas veids piešķir tam īpašu garšas buķeti un neaizmirstamas, smalkas garšas nianšes. Ne velti tā baudīšana tiek salīdzināta ar „Debesu maltīti”. Fiorentina ir milzīgs,*

*2-4 centimetrus biezš un apmēram 800 gramus smags steiks, kam pievienota olīveļļa, sāls un pipari. Tas tiek gatavots uz sakarsētām oglēm, īpaši ievērojot gatavošanas laiku.*

**\*\*\***

*Fiorentina или стейк по-флорентийски является классикой итальянской кухни и его считают королем мясного блюда.*

*Это восхитительное наслаждение даже для бывалого гурмана, ибо способ приготовления стейка придает ему необыкновенные вкусовые качества и непередаваемые, утонченные вкусовые качества.*

*Не зря наслаждение этим блюдом сравнивают с «Трапезой Богов».*

*Fiorentina - это огромный стейк толщиной 2–4 см и весом примерно 800гр с оливковым маслом, солью и перцем.*

*Его готовят на горячих углях особо соблюдая время приготовления.*

**\*\*\***

*Fiorentina or Florentine style steak is a classic dish of Italian cuisine and is considered the king of all meat dishes. It is a great treat even for experienced gourmets; because of the specific method of preparation it offers a special bouquet of flavour and unforgettable, refined nuances of taste.*

*No surprise it is called a “Heavenly meal”. Fiorentina is a huge steak that weighs about 800g and is 2-4 cm thick, seasoned with olive oil, salt and pepper. It is grilled over coals, strictly adhering to the traditional cooking time*

**Fiorentina 800g (per 2 persone)**

Grilēts liellopa gaļas steiks Fiorentina (2 personām)

Говяжий стейк-гриль Fiorentina (на 2 персоны)

Grilled beef steak Fiorentina (for 2 persons)

69.95 Eur

**Contorni**

(Piedevas - Гарниры - Side Dishes)

**Patate arrosto con burro e rosmarino**

Sviestā cepti kartupeļi ar svaigu rozmarīnu

Жаренная в масле картошка с свежим розмарином

Butter fried potatoes with fresh rosemary

6.95 Eur

**Insalata di pomodorini siciliani con basilico fresco e olio extra vergine**

Sicīlijas tomāti ar svaigu baziliku un extra virgine olīveļļu

Сицилийские помидоры с свежим базиликом и оливковым маслом extra virgine

Sicilian tomatoes with fresh basil and extra virgin olive oil

7.95 Eur

**Funghi porcini**

Sviestā ceptas baravikas

Жаренные на сливочном масле белые грибы

Butter fried porcini

9.95 Eur

**Carciofi rustici sottolio**

Lauku stila artišoki eļļā

Артишоки по-деревенски в масле

Country style artichokes in oil

8.50 Eur

**Salse**

(Mērces - Соусы – Sauces)

Demi-glacé mērce

Demi-glacé coyc

Demi-glacé sauce

4.95 Eur

Rozā piparu mērce

Соус из розового перца

Pink pepper sauce

4.95 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 dārzeniņiem, parmas šķiņķi un  
mozzarella sieru vīna mērcē*

*Куриная грудка с овощами, пармским окороком, сыром  
моцарелла и винным соусом*

*Chicken breast with vegetables, prosciutto and mozzarella  
cheese in wine sauce*

*19.95 Eur*

### **Costoletta alla Milanese con patate arrosto con burro e insalata di pomodori- cipolle rosse**

*Rīvmaizē panēta teļa karbonāde ar kauliņu, sviestā ceptiem kartupeļiem  
un tomātu salātiem*

*Телячья отбивная с косточкой, панированная в сухарях, подаётся с жареной  
картошкой в сливочном масле и салатом из помидоров*

*Veal chop in breadcrumbs served with butter fried potatoes and tomato salad*

*25.95 Eur*

### **Medaglioni di manzo con gorgonzola e pistaccio**

*Liellopa filejas medaljoni ar gorgonzolas siera mērci un pistāciju riekstiem*

*Медальоны из говяжьего филе с соусом из сыра горгонзола и фисташок*

*Beef médaillons with gorgonzola cheese sauce and pistachio nuts*

*25.95 Eur*

### **Filetto di manzo "Rossini" con spinaci, purea di patate e demi - glace**

*Liellopa filejas steiks "Rossini" ar spinātiem, trifeļu kartupeļu  
biezeni un Demi Glace mērci*

*Говяжий стейк "Россини" с шпинатом, трюфельным картофельным пюре и соусом  
Демиглас*

*Beef steak "Rossini" with spinach, truffled mash potato and  
gravy Demi Glace*

*29.95 Eur*

## **Pizza**

22 cm / 32 cm

### **Margherita**

Tomātu mērce, mozzarella siers un baziliks  
С томатным соусом, сыром моццарелла, базиликом  
Tomato sauce, mozzarella and basil  
9.95 Eur / 10.95 Eur

### **Margherita ai funghi**

Tomātu mērce, mozzarella siers un sēnes  
С томатным соусом, сыром моццарелла, грибами  
Tomato sauce, mozzarella and mushrooms  
10.95 Eur / 11.95 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  
14.95 Eur / 15.95 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  
12.95 Eur / 13.95 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  
16.95 Eur / 17.95 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  
17.95 Eur / 18.95 Eur

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

Pīcas maize ar olīveļļu, rozmarīnu un parmesan sieru  
Пицца-хлеб с оливковым маслом, розмарином и сыром parmesan  
Pizza bread with olive oil, rosemary and parmesan cheese  
1.55 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*  
15.75 Eur / 16.75 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*  
15.85 Eur / 16.85 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, 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*  
15.85 Eur / 16.85 Eur

### **Pizza quattro formaggi**

*Ar gorgonzola, mozzarella, parmesan un emmentaler sieru*  
*С сырами горгонзола, моццарелла, пармезан и емменталер*  
*With gorgonzola, mozzarella, parmesan and emmentaler cheese*  
14.85 Eur / 15.85 Eur

### **Pizza alla carbonara**

*Tomātu mērce, mozzarella siers, kraukšķīgs bekons un lociņi*  
*Томатный соус, сыр моццарелла, хрустящий бекон и лук*  
*Tomato sauce, mozzarella, crispy bacon and leek*  
14.95 Eur / 15.95 Eur

### **Pizza frutti di mare**

*Tomātu mērce, mozzarella siers, jūras veltes*  
*С томатным соусом, сыром mozzarella, даров моря*  
*Tomato sauce, mozzarella, seafood*  
17.95 Eur / 18.95 Eur

## ***Dolci fatti in casa***

*Saldie ēdieni – Дессерты – Dessert*

### **Torta di miele con lamponi**

*Mūsmāju medus kūka ar avenēm*

*Домашний медовый торт с малиной*

*Homemade honey cake with raspberries*

*8.75 Eur*

### **Tiramisu della casa**

*Tiramisu mājas gaumē*

*Тирамису по-домашнему*

*Homemade Tiramisu*

*8.95 Eur*

### **Panna cotta con salsa al frutti di bosco**

*Piena Panna Cotta ar meža ogu mērci*

*Молочная Панна Котта с соусом из лесных ягод*

*Milk Panna Cotta with forest berries sauce*

*7.85 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*

*9.85 Eur*

### **Crème brûlée**

*Klasiskais Crème brûlée*

*Классический Crème brûlée*

*Classical Crème brûlée*

*8.75 Eur*

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

*(vaniļas, šokolādes ar rumu, zemeņu, pistāciju riekstu)*

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

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

*Viena bumba / Один шарик / One scoop*

*2.95 Eur*

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

*Persiku / Персик / Peach*

*Viena bumba / Один шарик / One scoop*

*2.95 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*