Uzkodas
Appetizers
Закуски

Salāti ar auksto kūpināto zuti un zaļo lapu miksu ar Rišeļje mērci.
Cold smoked eel mixed with fresh green leaf salad with Richelieu sauce.
Салат с угрём холодного копчения из микса зелёных листьев,заправленный соусом Ришелье.

E.I.J 16.90Eur

Cēzara salāti:
-ar grillētu vistas krūtiņu
-ar grillētām tiģergarneļu astēm
Caesar salad:
-with grilled chicken breast
-with grilled tiger shrimp tails
Салат Цезаря:
-с грилированной грудкой цыпленка
-с грилированными хвостиками тигровых креветок

A,C,J 12.90Eur
A,C,J,E 16.50Eur

Lielopu gaļas karpačo ar lapas salātiem, Kipriani mērci un Gryer sieru.
Beef Carpaccio with leaf salad, Kipriani sauce and cheese Gryuer.
Карпаччо из говядины с листовым салатом, соусом Киприани и сыром Грюер.

A,J,G 19.50Eur

Salātu miks no spinātiem,mango,avokado ar ceptām tīģer garnelēm
Mixed salad with avocado,mango and grilled tiger prawns.
Микс салат из шпината,манго,авокадо с жаренными тигровыми креветками.

C.D.J 16.50Eur

Uzkodas
Appetizers
Закуски

Tunzivs tartars pasniegts ar mango, svaigām lapām, sezama un siera čipsu saldskābā mērcē.

Tuna Tartar served with mango, fresh leaves, sesame and cheese crisp, sweet and sour sauce.

Тартар из тунца, подается с манго, свежими листьями и чипсом из сезама и сыра, под кисло-сладким соусом.

A,C,G,L,E 21.10Eur

Jēra gaļas tartars ar lapu salātiem, ingvera mērci un filo mīklas stobriņiem.

Lamb Fillet Tartar with lettuce, ginger sauce and Phyllo dough roll.

Тартар из филе молодого барашка с листовым салатом, имбирным соусом и трубочкой из теста Фило.

A,B,G 21.90Eur

Karstās Uzkodas
Hot Appetizers
Горячие Закуски

Cepts Foie-gras pasniegta ar brioš maizi, mango un čili čatniju un ar svaigo ogu-sarkanvīna mērci.

Roasted Foie-Gras on brioche bread with mango and chilli chutney, and fresh berries with red wine sauce.

Жареная фуа-гра подается на тосте из хлеба бриошь, с чатни из манго и чили, и соусом из свежих ягод и красного вина.

A,B,D 36.00Eur

Kraliskā garnele pasniedzās ar Provansas zaļumiem, ceptiem sparģeļiem un TB palace autoru merci.

King prawns baked with herbs from Provence in Tb palace signature sauce and served on a bed of asparagus.

Королевская креветка подается со спаржей, запеченная в Прованских травах с соусом TB palace.

A,C,D,G 29.90Eur

Zupas
Soups
Супы

Stiprs lauku vistas buļjons pasniegts ar kraukšķīgiem pelmeņiem ar gaileņu, dārzeņu un siera pildījumu.

Cottage Chicken Consommé served with crispy wontons stuffed with chanterelles, vegetables and cheese.

Консоме из деревенского цыпленка, подается с хрустящими вонтонами с начинкой из лисичек, овощей и сыра.

A,B,D,G 13.50Eur

Vēžu, garneļu "Veloute" ar krāsnī ceptu maizes grauzdiņu ar sezama sēkliņām.

Crayfish-shrimp "Veloute", served with oven baked "Taggiasche" olive bread.

"Veloute" из раковых шеек и креветок, подается с плетенкой из слоеного теста в семечках сезам.

A,B,C,D,E,G 15.50Eur

Zivju izlases zupa ar selēriju un burkāniem.
Fish selection soup served with a celery and carrots.
Суп из рыбного ассорти, с сельдереем и морковью.

E,A,B 16.60Eur

Dienas zupa. (Jautājiet savam viesmīlim)
Soup of the day. (Ask waiter)
Суп дня. (Спросите у официанта)

11.50Eur

Ķirbju krēmzupa.
Pumpkin cream soup.
Тыквенный крем суп.

G,L *11.50Eur*

Karstie zivju ēdieni
Hot fish dishes
Горячие рыбные блюда

Ātes fileja ar tomātu biezeni un Kalamata olīvām, pasniedzama ar sautētiem spinātiem un puravu-burkānu čipsiem.

Halibut Fillet with Tomato Concasse and Kalamata Olives served with stewed spinach, and leek and carrot chips.

Филе палтуса с конкосе из томатов и оливками Каламато, подается с припущеным шпинатом и чипсами из лука порея и моркови.

A,C,G,E 23.50Eur

Grilēta tunzivs fileja ar jaunajiem kartupeļiem, pusvītinātiem tomātiem, jauktiem salātiem un koriandra mērci.

Grilled Tuna Steak with new potatoes, semi-dried tomatoes, mixed salad leaves and coriander sauce.

Филе тунца на гриле с молодым картофелем, полувялеными томатами, салатом микс и соусом из кориандра.

A,E 24.50Eur

Krāsnī cepta Melna mencas fileja ar kartupeļu rissoto un karamelizētiem sīpoliem.

Oven-baked Black Cod Fillet with potato risotto and caramelized onions.

Запеченное в печи филе Черной трески с картофельным ризотто и карамелизованным луком.

A,E 33.90Eur

Karstie gaļas ēdieni
Hot meat dishes
Горячие мясные блюда

Kukurūzas cālis, pildīts ar zosu aknām, pasniegts ar kartupeļu un trifeļu sviesta biezeni ar karameļu mērci.

Corn Chicken stuffed with Duck Liver served with potato and truffle butter puree, and caramel sauce.

Кукурузный цыпленок, фаршированный гусиной печенью, подается с картофельным пюре с трюфельным маслом и карамельным соусом.

A 25.20Eur

Jēra gaļas karē pasniegta ar grilētiem dārzeņiem un mērce "demi-glace" ar sēnēm.

Rack of lamb served with grilled vegetables and sauce "demi-glace" with mushrooms .

Каре барашка, подается с овощами на гриле, и соусом “demi-glace” с боровиками.

A,B,D,G,J 35.90Eur

Liellopa gaļas fileja pasniegta ar sparģeļiem, kartupeļiem, cerry tomātiem un baraviku mērci.

Beef Tenderloin served with a side of asparagus, potatoes, cherry tomatoes and porcini mushroom sauce.

Стейк из говяжьего филе подается со спаржей, картофелем , томатами чери и соусом из боровиков.

A 36.00Eur

Sautēti teļa vaigi ar sautētiem dārzeņiem.

Stewed cheeks of a young veal with vegetables on pair.

Тушеные щечки молодого теленка с овощами на пару.

A,B,D,G,J 22.50Eur

Pasta
Pasta
Паста

Pasta Pappardelle ar tīģergarnelēm un baravikām saldā krējuma mērcē, ar ķiršu tomātiem un rukolas salātiem.

Pappardelle Pasta with tiger shrimps and boletus mushrooms, with cream sauce, cherry tomatoes and arugula salad.

Паста Pappardelle с тигровыми креветками и боровиками в сливочном соусе, с томатами черри и салатом руккола.

A,B,D,G,E 21.00Eur

Pasta Pappardelle ar melnajām trifelēm un sieru.

Pappardelle Pasta with black truffles and cheese.

Паста Pappardelle с черными трюфелями и сыром Грюйер.

A,B,D,G 22.90Eur

Deserti
Deserts
Десерты

Honey pie with cranberry sauce.
Медовый торт с клюквенным соусом.
Medus torte ar dzērveņu mērci.

D,G,J 8.90Eur

Kafijas siera kūka ar zemeņu biezeni un vaniļas saldējumu.
Koffee Cheesecake with pureed strawberries and vanilla ice-cream.
Кофейный чизкейк с протертой клубникой и ванильным мороженым.

D,G 8.50Eur

Mājās krēms brulē ar ogām.
Home-made caramel cream with berries.
Домашнее крем-брюле с ягодами.

D,G 8.50Eur

Baltās šokolades fondants ar vieģu saldejumu
White chocolate fondants with fig ice cream
Фондан из черного шоколада с инжирным мороженым.

D,G,J 8.50Eur

Saldējums.
Ice-cream.
Мороженое.

D,G 4.50Eur

Sorbets.
Sorbet.
Сорбе.

D 3.90Eur

Svaigi spiestas sulas
Freshly squeezed juices
Свежевыжатые соки

Sarkano biešu, zemeņu, ābolu sula.
Beet root, strawberry and apple juice.
Сок из красной свеклы, клубники и яблок.

6.50Eur

Gurķu, piparmētru, ābolu, selerija un laima sula.
Cucumber, mint, apple, celery and lime juice.
Сок из огурцов, мяты, яблок, сельдерея и лайма.

A 6.50Eur

Upeņu, bumbieru un apelsīnu sula.
Black – currant, pear and orange juice.
Сок из черной смородины, груши и апельсина.

6.50Eur

Dzērveņu, ananāsu, kokosriekstu, vaniļas sula ar kanēli.
Cranberry, pineapple, coconut with vanilla and cinnamon.
Кокосово – ванильный сок с клюквой, ананасом и корицей.

6.50Eur

Brokastu ēdienkarte
Breakfast menu
Меню на завтрак

9:00 – 11:00

Biezpiens ar krējumu un ogam
Cottage cheese with sour cream and berries
Творог со сметаной и ягодами

G 6.90Eur

Auzu pārslas biezputra
Porridge
Овсяная каша

G 5.00Eur

Omlete
Omelette
Омлет

G,D 7.00Eur

Piedāvās pie omleta
Omelette garnishes
Дополнение к омлету

3.50Eur

Ceptas olas ar bekonu vai tomātiem
Fried eggs with bacon or tomatoes
Жареные яйца с беконом или томатами

D 7.00Eur

Varītas olas 1gb.
Boiled egg 1
Вареное яйцо 1шт.

D 2.00Eur

Biezpiena kotlete
Cottage cheese pancakes
Сырники

G,D 8.50Eur

Pankūkas ar ogam, medu, ievārījumu vai kļavu sīrupi
Pancakes with berries, honey, jam or maple syrup
Блинчики с ягодами, медом, вареньем или кленовым сиропом

B,D 8.90Eur

Kruasāni
Croissant
Круассаны

B,D 4.90Eur

Musli
Мюсли

B,D 5.00Eur

Vielas vai produkti, kas izraisa alerģiju
vai nepanesamību.
Substances or products causing allergies
or intolerance.
Вещества или продукты, вызывающие аллергию
или непереносимость.

14 produkti / 14 продуктов:

(A) Selerijas un to produkti / Сельдерей и продукты из него

(B) Labība, kas satur lipekli, t. i., kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas kvieši u.c. / Злаки и продукты из них

(C) Vēžveidīgie un to produkti / Ракообразные и продукты из них

(D) Olas un to produkti / Яйца и продукты из них

(E) Zivis un to produkti / Рыба и продукты из нее

(F) Lupīna un tās produkti / Люпин и продукты из него

(G) Piens un tā produkti (ieskaitot laktozi) / Молоко и продукты из него (ЛАКТОЗА)

(H) Gliemji un to produkti / Молюски и продукты из них

(I) Sinepes un to produkti / Горчица и продукты из нее

(J) Rieksti, t. i. mandeles, lazdu rieksti, valrieksti, Indijas rieksti, pekanrieksti, Brazīlijas rieksti, pistāciju rieksti, makadāmijas jeb Queensland rieksti un to produkti / Орехи и продукты из них

(K) Zemesrieksti un to produkti / Земляной орех и продукты из него

(L) Sezama sēklas un to produkti / Семена Сезам и продукты из них

(M) Sojas pupas un to produkti / Соевые бобы и продукты из них

(N) Sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10 m/kg vai 10 mg/l kopējā SO2 / Диоксид серы и сульфиты

Cienījamie viesi!

Vēlamies Jūs iepazīstināt ar restorāna iekšējās kārtības noteikumiem:

- *Restorāna zālē smēķēt–aizliegts (sods 70Eur)*
- *Mūsu restorāna virtuve strādā līdz pulkst. 22.00 pēc plks. 23:00 rēķinā tiek iekļauts serviss 30Eur/1st.*
- *Serviss par banketu apkalpošanu 10%.*
- *Telpu īre vinotekā 30Eur/1st.*
- *Restorānā tiek ielaistas personas, vecākas par 18 gadiem. Personas, jaunākas par 18 gadiem, tiek ielaistas tikai pieaugušo pavadībā līdz plkst. 19:00.*
- *Laipni lūdzam savus mājdzīvniekus atstāt mājās – restorāna aprīkojums dzīvnieku atrašanos tajā neparedz.*

Novēlam Jums patīkamu atpūtu!
Restorāna administrācija

Уважаемые гости!

Просим Вас обратить внимание на время и условия работы нашего ресторана:

- *Курение в ресторане – запрещено (штраф 70Eur)*
- *Кухня ресторана работает до 22.00*
- *Обслуживание после 23.00 – 30Eur/1ч.*
- *Обслуживание банкета – 10%*
- *Аренда винотеки 30Eur в час.*
- *В ресторан допускаются лица старше 18 лет. Лица младше 18 допускаются только в сопровождении взрослых до 19:00.*
- *Любезно просим Ваших домашних животных оставлять дома – посещение ресторана не предусматривает нахождение в нем животных.*

Желаем Вам приятного отдыха в нашем ресторане!
Администрация ресторана

Dear Guests!

We ask You to pay Your attention to the working hours and conditions / rules of our restaurant:

- *Smoking is forbidden (fine - 70Eur)*
- *Our restaurant kitchen works till 10 p.m.*
- *Servicing after 11 p.m. – 30Eur/1h commission.*
- *Servicing at the banquet – 10% commission*
- *Winery hall rent 30Eur per hour.*
- *After 18:00 with children under 18 years old cannot be.*
- *Only persons over 18 are admitted to the restaurant. The persons under 18 are only admitted when accompanied by grown-ups, till 19:00.*
- *We kindly ask to leave your pets at home – the visit to the restaurant does not envisage the presence of animals therein.*

Wishing You pleasant time at our restaurant!
Restaurant administration