

Tapa ar zivīm un jūras veltēm / fish and seafood – 2.5EUR

Tiģergarnele Harisas un laima krēmā ar mikrozaļumiem

Tiger prawn with Harisa & lime cream, herbs

*A01, A02, A03, A04, A07, A08, A11

Auksti kūpināts lasis ar svaigo sieru

Cold smoked salmon with cream cheese

*A01, A03, A04, A07, A08, A11

Dzeltenspuru tunzivs fileja Ponzu marinādē ar jūras aļģēm

Marinated, fresh tuna with seaweed

*A01, A03, A04, A07, A08, A11

Tomātu, olīvu salsa ar marinētu sardīni

Marinated sardine with tomatoes, olives salsa

*A01, A03, A04, A07, A08, A11

Tapa ar gaļu / meat – 2.5EUR

Serrano šķiņķis ar siera krēmu

Serrano ham with cheese cream

*A01, A03, A08, A07

Kartupeļu groziņš ar siera krēmu, chorizo un papriku

Potatoes cup with cheese cream, chorizo and paprika

*A01, A03, A08, A07

Pīles aknu pastēte ar sīpolu marmelādi

Duck liver pate with onion marmalade

*A01, A05

Serrano šķiņķis ar rīvītiem tomātiem un ceptu paipala olu

Serrano ham with pan con tomate and fried quail egg

*A01, A03, A08, A07

Liellopa rostbifs ar krēmsieru un marinētiem sīpoliem

Roast beef with cream cheese and marinated onion

*A01, A03, A07

Chorizo desa un mīkstais siers

Chorizo sausage and soft cheese

*A01, A03, A07

Tapa veģetārā / vegetarian – 2.5EUR

Šampinjoni ar zilā siera krēmu, pesto, sīpolu kraukšķiem

Champignons with blue cheese cream, pesto and crispy onions

*A01, A07, A08

Kausēts Brie siers ar apelsīnu marmelādi

Melted Brie cheese with orange marmalade

*A01, A07

Kazas siers ar ogām

Goat cheese with berries

*A01, A07

Putota Feta ar cukurzirņiem un piparmētru

Smashed Feta, pea & mint

*A01, A07, A08

Tapa bezglutēna / non-gluten – 2.5EUR

Jebkuru no tapām ar zivi, gaļu vai veģetāro iespējams

pasniegt uz bezglutēna maizes

All tapas with fish, meat and vegetarian is possible

To serve on non-gluten bread

*Ēdieni var saturēt alergēnus. Alerģēnu saraksts atrodams ēdienkartes pēdējā lapā.

Food can contain allergens. List of allergens can be found in the last page of menu.

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.

Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Uzkodas / Starters

	EUR
Olīvu, ķiršu tomātu un Fetas Foccacia Olive, cherry tomatoes and Feta Foccacia *A01, A03, A07, A08, A11	4
Olīvu izlase Selection of olives	6
Tempuras dārzeņu izlase ar Grieķu jogurtu Selection of grilled tempura veggies with Greek yoghurt *A03, A07, A08, A11	11
Sieru izlase, saulē kaltēti tomāti rieksti, marmelāde, cepumi, žāvēti augļi 2 personām / 2 persons	15
4 personām / 4 persons Selection of cheese, sun dried tomatoes nuts, marmalade, savory cookies *A01, A03, A05, A07, A08, A11	21
Apvienotā gaļas, sieru un olīvu izlase 2 personām / 2 persons	18
4 personām / 4 persons United selection of meat, cheese and olives *A01, A05, A07, A08, A11	24
Spānijas Serrano šķiņķa kroketes ar lapu jaukumu Spanish Serrano ham croquettes with selection of salads *A01, A03, A07, A08	11
„Patatas bravas” kartupeļi, chorizo desa, paprikas pulveris Patatas bravas – potatoes, chorizo sausage, paprika powder *A02, A04	13
Liellopa carpaccio, rukola, Parmezāns, trifeļu eļļa Beef carpaccio, rucola, Parmesan, truffle oil *A01, A03, A07	15
Dzeltenspuru tunzivs filejas sašimi ar citrusu, kaperu vinegretu Tuna fillet crudo with lemon, capers vinegret *A01, A03, A04	13
„Patatas bravas” kartupeļi, grilētas garneles, paprikas pulveris Patatas bravas – potatoes, grilled shrimps, paprika powder *A02, A04	14
Ceptas tīģergarneles: mango – chilli salsa, wakame salāti, mango – laima mērce Fried Tiger prawns, mango – chilli salsa, wakame *A02, A07	14

*Ēdieni var saturēt alergēnus. Alergēnu saraksts atrodams ēdienkartes pēdējā lapā.
Food can contain allergens. List of allergens can be found in the last page of menu.

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Zupas / Soups

EUR

Tomātu buljonzupa ar jūras veltēm

Seafood tomatoes soup

*A02, A04

9

Tinto gulaša zupa ar skābu krējumu un zaļumiem

Beef goulash soup with sour cream and herbs

*A01, A07

8

Tomātu krēmzupa ar kazas sieru VAI Chorizo

Tomatoes cream soup with goat cheese OR Chorizo

*A01, A07

7

Salāti / Salads

Lapu, dārzeņu salāti ar jūras veltēm, avokado un mango

Lettuce, veggie salad with seafood, avocado and mango

*A02, A11, A14

15

Lapu salāti ar dārzeņiem, avokado, sēklām, riekstiem un

kūpinātu lasi VAI liellopa rostbifu

Salads with selection of leaves, veggies, avocado, seeds, nuts and smoked salmon OR roast beef

*A01, A04, A08, A11

13

Nicas salāti ar tunci

Seared tuna Nicoise salads

*A03, A04, A08

15

Tradicionāli pagatavoti Cēzara salāti

(Romas lapas, Cēzara mērce, grauzdiņi, parmezāns, tomāti)

Traditional Caesar salads (Roman salads, Caesar sauce, toasts, parmesan, tomatoes)

▪ ar grilētu cāļa krūtiņu / grilled chicken

11

▪ ar bekonu / with bacon

12

▪ ar tīģergarnelēm / tiger shrimps

13

Kazas siera salāti ar lapu jaukumu, ogām un aveņu mērci

Goat cheese salads with selection of leaves, berries and raspberry sauce

* A07, A08

12

Burrata ar biešu carpaccio, rukolas pesto un riekstiem

Burrata cheese, beet carpaccio, rucola pesto and nuts

*A01, A07, A08, A09

14

*Ēdieni var saturēt alergēnus. Alergēnu saraksts atrodams ēdienkartes pēdējā lapā.

Food can contain allergens. List of allergens can be found in the last page of menu.

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.

Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Pamatēdieni

EUR

Briedināta Urugvajas liellopa antrekots ar garšaugu Chimichurri mērci un trifeļu-parmezāna mājas kartupeļiem vai grilētiem dārzeņiem 35
Dry aged Uruguayan beef entrecote with Chimichurri sauce and truffle-parmesan fries OR grilled veggies
*A01, A07, A08

Pīles kājas confit ar trifeļu kartupeļu biezeni un demi glace mērci 20
Duck leg confit with mousse of truffle potatoes and demi glace sauce
*A03, A07, A01

Pašu kūpinātas cūkgaļas ribiņas ar demi-glace mērci, lapu jaukumu ar dārzeņiem 18
Home smoked pork ribs, demi-glace sauce, fresh salads
* A01, A03, A07, A08

Pašu gatavots liellopa gaļas burgers: 15
tomāti, salātlapas, čederas siers, sīpoli, marinēts gurķis, frī kartupeļi, BBQ mērce
Beef burger: tomatoes, lettuce, cheddar cheese, BBQ sauce, pickled cucumbers with onions, French fries
*A01, A03, A07, A08

Grilētas vistas un dārzeņu kārtojums 15
Grilled chicken with vegetables
*A01, A07, A08

Pesto Pasta Tagliatelle ar Parmezāna kraukšķīgo vistu 14
Pesto Pasta Tagliatelle with crispy Parmesan chicken
* A01, A03, A07, A08

Pasta Carbonara: spagetti, ola, bekons, 14
parmezāns, šalotes sīpoli, ķiploki, zaļumi
Pasta Carbonara with bacon and cheese
*A01, A03, A07

Pasta Primavera ar dārzeņiem 13
Pasta Primavera with veggies
*A01, A03, A07

Ņoki ar saldo tomātu un paprikas mērci, un Mocarella sieru 13
Gnocchi with tomatoes, paprika sauce and Mozarella cheese
*A01, A03, A07, A08

*Ēdieni var saturēt alergēnus. Alergēnu saraksts atrodams ēdienkartes pēdējā lapā.
Food can contain allergens. List of allergens can be found in the last page of menu.

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Pamatēdieni

	EUR
Grilētu tīģergarneļu un dārzeņu kātojums Grilled tiger prawns with vegetables *A01, A07, A08	17
Fish & chips sarkanās fileja, trifeļu-parmezāna mājas kartupeļi, diļļu Aioli mērce Fish & chips – red perch fillet, truffle-parmesan fries, dill Aioli sauce *A01, A03, A04	18
Kalmāra steiks ar trifeļu mājas kartupeļiem un grilētiem dārzeņiem Squid steak with truffle potatoes and grilled veggies *A01, A02, A04, A07, A08	18
Midijas: saldaiss krējums, baltvīns, šalotes sīpoli, ķiploki, čili, pētersīļi, bagetes grauzdiņš Mussels in white wine sauce and baguette *A01, A07, A08, A14	16

Deserti / Desserts

Pašu gatavota marcipāna kūka ar ogu mērci Homemade marzipan cake with berries sauce *A01, A03, A07, A08	8
Pašu gatavota Sacher šokolādes kūka Homemade Sacher chocolate cake *A01, A03, A07, A08	7
Mājas saldējuma un sorbetu izlase Mix of homemade ice cream and sorbets *A07	7
Pašu gatavota Napaleona kūka Homemade "Mille-feuille" cake *A01, A03, A07, A08	6
Pašu gatavota medus kūka Homemade honey cake *A01, A03, A07, A08	7
Tiramisu Homemade Tiramisu *A01, A03, A07, A08	6
Pavlova Homemade meringue cake with cream and berries *A01, A03, A07, A08	6
Pašu gatavota citronu tarte Homemade lemon tart *A01, A03, A07, A08	5

*Ēdieni var saturēt alergēnus. Alergēnu saraksts atrodams ēdienkartes pēdējā lapā.
Food can contain allergens. List of allergens can be found in the last page of menu.

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Ēdienkartē norādīto iespējamo ēdiena sastāvdaļu (alerģēnu) kodi:
Possible allergene codes:



A01 Graudaugi / Cereals



A02 Vēžveidīgie / Crustacea



A03 Olas / Eggs



A04 Zivis / Fish



A05 Zemesrieksti / Peanuts



A06 Sojas pupas / Soya



A07 Piens / Milk



A08 Rieksti / Nuts



A09 Selerija / Celery



A10 Sinepes / Mustard



A11 Sezams / Sesame



A12 Sēra dioksīds / Sulphite



A13 Lupīna / Lupine



A14 Gliemji / Molluscs

Alkoholiskie dzērieni / Alcoholic drinks Alus un vīns pa glāzēm / Beer and wine by the glass

	EUR
Valmiermuižas pudelēs – tumšais / gaišais 330ml (bottled light & dark beer)	4
Estrella Damm izlejamais alus (draft beer) 300ml	4
Valmiermuižas pudelēs – Frišs 500ml (bottled)	5
Madonas alus pudelē 500ml (bottled beer)	5
Estrella Damm izlejamais alus (draft beer) 500ml	5
Madonas izlejamais alus 500ml (draft beer)	6
Rozā vīns / Rose wine	150ml
Gris Blanc, (Grenache Gris) Languedoc, Francija / France	7
Baltvīns / White wine	
Chapoutier, Cotes du Rhone (Grenache, Roussanne) Rhone, Francija / France	7
Lopez de Haro (Viura, Malvasia, Chardonnay) Rioja, Spānija / Spain	7
Terre del Noce (Pinot Grigio) Dolomiti, Itālija / Italy	7
Anselmann (Riesling), Pfalz, Vācija / Germany	7
Penfolds Koonunga Hill (Chardonnay) Austrālija / Australia	7
Squealing pig (Sauvignon Blanc), Marlborough, Jaunzēlande / New Zealand	7
Domaine Lafitte (Gros & Petit Manseng) Gascogne, Francija / France	7
Sarkanvīns / Red wine	
Chapoutier, Cotes du Rhone (Grenache, Syrah) Rhone, Francija / France	7
La Celia Reserva (Malbec) Valle de Uco, Mendoza, Argentīna / Argentina	7
Malpastor Crianza (Tempranillo) Rioja, Spānija / Spain	7
Errazuriz Reserva (Carmenere), Aconcagua, Čīle / Chile	7
Villa Wolf (Pinot Noir) Pfalz, Vācija / Germany	7
Primitivo di Manduria Contessa Carola (Primitivo), Apulia, Itālija / Italy	7
Īpašais baltvīns, sarkanvīns Special white / red wine	9

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Alkoholiskie dzērieni / Alcoholic drinks

Dzirkstošais vīns / Sparkling wine 150ml

	EUR
Cremant de Loire, Brut Rose Francija / France	7
Cava Faustino, Brut Spānija / Spain	7
Prosecco Treviso, Itālija / Italy	7

Deserta vīni / Dessert wines

	50ml
Offley Tawny / White portvīns / port, Portugāle / Portugal	2
Sauternes La Fleur Renaissance, Francija / France	5

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.

Alkoholiskie dzērieni / Alcoholic drinks	50ml
	EUR
Degalus / Distilled Craft beer Valmiermuiža	7
Degvīns / Vodka Stoli	4
Degvīns / Vodka Belvedere	7
Džīns / Gin Hendricks / Tanqueray	6
Džīns / Gin Citadelle	7
Grappa Banfi di Brunello	6
Absints / Absinth Xenta	7
Brendijs / Brandy Vecchia Romagna	4
Brendijs / Brandy Torres 20YO	10
Konjaks / Cognac Lheraud VS	6
Konjaks / Cognac Lheraud VSOP / Hennessy VS	7
Armanjaks / Armagnac Tariquet VS	6
Armanjaks / Armagnac Tariquet VSOP	7
Kalvadoss / Calvados VSOP	6
Cachaca Velho Barreiro	4
Rums / Rum White / Dark Plantation	5
Rums / Rum Pampero White / Dark / Kraken	6
Rums / Rum Don Papa / Dictador 12YO	7
Rums / Rum Zacapa 23YO	9
Viskijs īru / Irish whiskey Bushmills	4
Viskijs skotu / Scotch whiskey Johnnie Walker red	4
Viskijs skotu / Scotch whiskey Johnnie Walker gold	13
Laphroaig 10YO / Glenfiddich 12YO	8
Viskijs japāņu / Japanese whiskey Tenjaku blended	6
Viskijs / Whiskey Monkey shoulder	6
Burbons / Bourbon Makers Mark	5
Tekila / Tequila Rooster Rojo 100% agave	6
Tekila / Tequila Don Julio Blanco 100% agave	9
Liķieris / Liquor Bailey / Campari / Jagermeister	4
Liķieris / Melnais balzāms / Upeņu balzāms	4
Liķieris / Liquor Limoncello	4

Bezalkoholiskie dzērieni / Non-alcoholic drinks

	EUR
Venden minerālūdens, negāzēts / still 500ml karafe	2.5
Surgiva minerālūdens, negāzēts / still 250ml	2.5
Surgiva minerālūdens, gāzēts / sparkling 250ml	2.5
Surgiva minerālūdens, negāzēts / still 750ml	4.5
Surgiva minerālūdens, gāzēts / sparkling 750ml	4.5
Apelsīnu / ābolu / upeņu / vīnogu / dzērveņu 200ml Orange / apple / black currant / grape / cranberry	2
Tomātu / ābolu / apelsīnu sula 250ml Cappy tomatoes / apple / orange juice	3
Svaigi spiesta apelsīnu / greipfrūtu sula 200ml Freshly squeezed orange / grapefruit 200ml	4
Saldējuma kokteilis 300ml Ice cream cocktail 300ml	5
Smūtijs / Smoothie	5
Coca cola, Coca Cola zero, Sprite, Fanta 250ml	3
Tonic / Ginger ale 200ml	3
Rose Lemonade 330ml	4
Fever tree / Three cents limonādes / lemonades	4
Valmiermuižas zelteris / natural lemonade	4
Bezalkoholiskais alus / non alcoholic beer 330ml	4
Augļu / Melnā / Piparmētru / Zaļā / Kumelīšu tēja – krūze Sweet berry / Black / Peppermint / Green / Chamomile tea – cup	2.5
Augļu / Melnā / Kumelīšu / Zaļā / Piparmētru tēja tējkanna Sweet berry / Black / Chamomile / Green / Peppermint tea – pot	4
Melna kafija / Black coffee / Espresso	3
Kafija ar pienu / Coffee with milk	3.5
Cappuccino	4
Cappuccino XL	4.5
Cafe Latte	4.5
Ledus kafija vai tēja / Ice coffee or tea	4.5
Kakao / Cacao	3.5
Bezalktozes piens / lactose free milk +	1

Galdiņiem ar viesu skaitu 6 personām un vairāk, tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā.
Service fee of 10% is applied to reservations with 6 guests and more.