

Tapa ar zivīm un jūras veltēm / fish and seafood – 3EUR

Tīģergarnele ar piparu un laima krēmu, uz pankūkas

Tiger prawn with pepper & lime cream, served on pancake

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

Auksti kūpināts lasis ar mārrutku un krēmsieru

Cold smoked salmon with horseradish and cream cheese

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

Tunča tartars wonton groziņā

Tuna tartare in a wonton cup

*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 – 3EUR

Kartupeļu groziņš ar siera krēmu un chorizo

Potatoes cup with cheese cream and chorizo

*A01, A03, A08, A07

Pīles aknu pastēte ar karamelizētiem sīpoliem un griķu popkornu

Duck liver pate with caramelized onions and buckwheat popcorn

*A01, A05

Serrano šķiņķis ar rīvētiem tomātiem un ceptu paipala olu

Serrano ham with pan con tomate and fried quail egg

*A01, A03, A08, A07

Liellopa rostbifs ar marinētiem sīpoliem, kartupeļu pave, valriekstiem

Roast beef with marinated onion, potato pave, walnuts

*A01, A03, A07

Tapa veģetārā / vegetarian – 3EUR

Mini sklandrausis ar zaļumiem

Sklandrausis (carrot & potato tart) with fresh herbs

*A01, A07, A08

Kaponata, kartupeļu groziņš, krēmsiers

Caponata, potato cup, cream cheese

*A01, A07

Putots kazas siers ar biešu tartaru un karamelizētiem riekstiem

Mousse of goat cheese with beet tartare and caramelized nuts

*A01, A07

Tomātu, saulespuķu pastēte ar marinētu artišoku

Tomatoes, sunflower seeds pate with marinated artichoke

*A01, A07, A08

Tapa bezglutēna / non-gluten – 3EUR

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. 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.

Aukstās uzkodas / Cold appetizers

Saldskābā maize ar zaļumu sviestu	EUR
Sweet and sour bread and butter with herbs	3
*A01, A03, A07, A08	
Olīvu izlase	6
Selection of olives	
Sieru izlase, saulē kaltēti tomāti	
rieksti, marmelāde, cepumi, žāvēti augļi	
2 personām / 2 persons	17
4 personām / 4 persons	24
Selection of cheese, sun dried tomatoes	
nuts, marmalade, savory cookies	
*A01, A03, A05, A07, A08, A11	
Apvienotā gaļas, sieru un olīvu izlase	
2 personām / 2 persons	19
4 personām / 4 persons	25
United selection of meat, cheese and olives	
*A01, A05, A07, A08, A11	
Liellopa carpaccio, rukola, Parmezāns, trifeļu eļļa	15
Beef carpaccio, rucola, Parmesan, truffle oil	
*A01, A03, A07	
Sardīnes un anšovi ar kaponatu	7
Sardines and anchovies with caponata	
*A01, A03, A04	
Biešu humuss ar vietējiem dārzeņiem	8
Beet hummus with a local vegetables	
*A09	

*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

9

Seafood tomatoes soup

*A02, A04

Tinto gulaša zupa ar skābu krējumu un zaļumiem

8

Beef goulash soup with sour cream and herbs

*A01, A07

Salāti / Salads

Lapu, dārzeņu salāti ar jūras veltēm, tunci,

15

avokado un ananasu salsa

Lettuce, veggie salad with seafood, tuna, avocado and pineapple salsa

*A02, A11, A14

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

12

■ ar tīģergarnelēm / tiger shrimps

14

Latvijas Stracciatella ar bietēm, ceptiem tomātiem,

valriekstu krēmu un salviju

15

Latvian Stracciatella cheese with beets, fried tomatoes,

walnut cream and sage

*A01, A07, A08, A09

Garneļu salāti ar sezama dressingā ar ikriem,

15

lapu jaukumu un avokado

Shrimp salads in sesame dressing with flying fish roe,

leaves mixture and avocado

*A02, A11, A14

*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.

Siltie ēdieni / warm dishes

	EUR
Liellopa steiks (jautāt viesmīlim par dienas steiku) ~200gr Beef steak (ask waiter the days cut) ~200gr *A01, A07, A08	25
Pekinas pīle Peking duck *A07, A01	19
Pašu gatavots liellopa gaļas burgers ar piedevām Homemade beef burger with side dish *A01, A03, A07, A08	15
Grilēta dārzeņu izlase ar vistu Selection of grilled vegetables with chicken *A01, A07, A08	16
Jēra gaļas bumbas ar pikanto tomātu mērci Lamb meat balls with spicy tomatoes sauce *A01, A07, A08	15
„Patatas bravas” kartupeļi ar Chorizo desu VAI garneļēm Patatas bravas – potatoes with Chorizo sausage OR shrimps *A02, A04	14
Baklažāna šnicele ar pikanto tomātu mērci Eggplant schnitzel with spicy tomato sauce *A01	13
Tīģergarneles ar ķiplokiem, “Gambas al ajillo” Tiger prawns with garlic, “Gambas al ajillo” *A02, A07	15
Fish & chips ar trifeļu-parmezāna mājas kartupeļiem, Tzaziki mērci Fish & chips with truffle-parmesan fries and Tzaziki sauce *A01, A03, A04	18
Grilēta dārzeņu izlase ar astoņkāji Selection of grilled vegetables with octopus *A01, A14	20
Fritēts astoņkājis ar grilētu ananasu un čipotles mērci Fried octopus with grilled pineapple and Chipotle sauce *A01, A14	15

*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.

Piedevas / Side dishes

Jaunie kartupeļi ar zaļumu sviestu New potatoes with herbal butter *A01, A07	6
Kartupeļi fri French fries *A01	4
Grilēti dārzeņi Grilled vegetables *A01, A03, A07	6
Svaigie kāpostu salāti Coleslaw salads *A01, A07	4

Deserti / Desserts

Pašu gatavota marcipāna kūka ar ogu mērci Homemade marzipan cake with berries sauce *A01, A03, A07, A08	8
Mājas saldējuma un sorbetu izlase Mix of homemade ice cream and sorbets *A07	7
Sezonas Tiramisu Homemade seasonal Tiramisu *A01, A03, A07, A08	7
Raffaello koksriekstu kūka Homemade Raffaello coconut cake *A01, A03, A07, A08	7
Pašu gatavota citronu tarte Homemade lemon tart *A01, A03, A07, A08	6
Pašu gatavota Sacher šokolādes kūka Homemade Sacher chocolate cake *A01, A03, A07, A08	7
Pašu gatavota medus kūka Homemade honey cake *A01, A03, A07, A08	7

*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)	4.5
Valmiermuižas pudelēs – Frišs 500ml (bottled)	5
Madonas alus pudelē 500ml (bottled beer)	6

Rozā vīns / Rose wine	150ml
Gris Blanc, (Grenache Gris) Languedoc, Francija / France	8

Baltvīns / White wine	
Chapoutier, Cotes du Rhone (Grenache, Roussanne) Rhone, Francija / France	8
Terre del Noce (Pinot Grigio) Dolomiti, Itālija / Italy	7
Kungfu Girl (Riesling), Washington, Columbia Valley, ASV / USA	8
Penfolds Koonunga Hill (Chardonnay) Austrālija / Australia	8
Vicaraga Lane (Sauvignon Blanc), Marlborough, Jaunzēlande / New Zealand	8
Domaine Lafitte (Gros & Petit Manseng) Gascogne, Francija / France	8

Sarkanvīns / Red wine	
Chapoutier, Cotes du Rhone (Grenache, Syrah) Rhone, Francija / France	8
La Celia Reserva (Malbec) Valle de Uco, Mendoza, Argentīna / Argentina	7
Arienzo, Marques de Riscal, Crianza (Tempranillo) Rioja, Spānija / Spain	8
Errazuriz Reserva (Carmenere), Aconcagua, Čīle / Chile	7
Kungfu Girl (Pinot Noir) Washington, Columbia Valley, ASV / USA	8
Primitivo di Manduria Paolo (Primitivo), Apulia, Itālija / Italy	8

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 Limoux, Salazar, Brut Rose Francija / France	8
Cremant de Jura, Brut, Francija / France Francija / France	8
Prosecco Treviso, Itālija / Italy	7

Deserta vīni / Dessert wines

	50ml
Offley Tawny / White portvīns / port, Portugāle / Portugal	2.50
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
Degvīns / Vodka Koskenkorva	4
Degvīns / Vodka Belvedere	7
Džins / Gin Hendricks / Tanqueray	6
Grappa	6
Absints / Absinth Xenta	7
Brendijs / Brandy Torres 20YO	10
Konjaks / Cognac VS	6
Konjaks / Cognac VSOP / Hennessy VS	7
Armanjaks / Armagnac VS	6
Armanjaks / Armagnac VSOP	7
Kalvados / Calvados VSOP	6
Cachaca Velho Barreiro	4
Rums / Rum White / Dark Plantation	5
Rums / Rum Don Papa / Dictador 12YO / Kraken	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	9
Viskijs japāņu / Japanese whiskey Tenjaku blended	6
Viskijs / Whiskey Monkey shoulder	6
Burbons / Bourbon Buffalo Trace	5
Tekila / Tequila Jose Cuervo Tradicional 100% agave	6
Tekila / Tequila Don Julio Blanco 100% agave	9
Liķieris / Liquor Baileys / 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	3
Surgiva minerālūdens, gāzēts / sparkling 250ml	3
Surgiva minerālūdens, negāzēts / still 750ml	5
Surgiva minerālūdens, gāzēts / sparkling 750ml	5
Apelsīnu / ābolu / upeņu / vīnogu / dzērveņu 200ml Orange / apple / black currant / grape / cranberry	2.5
Ābolu / apelsīnu sula 250ml Cappy apple / orange juice	3.5
Svaigi spiesta apelsīnu / greipfrūtu sula 200ml Freshly squeezed orange / grapefruit 200ml	5
Saldējuma kokteilis 300ml Ice cream cocktail 300ml	5
Smūtijs / Smoothie	5
Coca cola, Coca Cola zero, Sprite, Fanta 250ml	3.5
Tonic / Ginger ale 200ml	3.5
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 / Kumelišu tēja – krūze Sweet berry / Black / Peppermint / Green / Chamomile tea – cup	3
Augļu / Melnā / Kumelišu / Zaļā / Piparmētru tēja tējkanna Sweet berry / Black / Chamomile / Green / Peppermint tea - pot	5
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
Bezlaktozes 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.