



Ēdienkarte

Steiku ēdienkarte / Стейк меню

Steak menu

Tagliata di Manzo

18.00 Eur

Steika salāti no maigas liellopu filejas, uz grila ceptas, pasniegtas plānās šķēlītēs kopā ar salātu miksu no biešu lapām, rukolas, spinātiem un ar Argentīnas mērci "Čimičuri". Satur: 2

Стейк-салат из нежной вырезки говядины, нарезанной тонкими слайсами и обжаренной на гриле. Подается с микс-салатом из свекольных листьев, шпината и рукколы под аргентинским соусом Чимичури.

Grilled steak-salad from a thin-sliced tender beef loin, served with mix salad of beet leaves, spinach, arugula and with Argentinian Chimichurri sauce.

Filet Mignon steiks *

17.00 Eur

Стейк Филе-миньон

Pati maigākā gaļa – filejai ir izsmalcināta garša ar mazāk izteiktu liellopa garšu. Svaigā veidā – 0.200 kg. Iesakām – Medium Rare.

Самое нежное и постное мясо - вырезка имеет изысканный вкус с менее выраженной, говяжьей составляющей. В сыром виде – 0.200 кг. Рекомендуемая прожарка – Medium Rare.

The most tender and lean meat. It has the mildest and refined flavor. Raw meat – 0,200 Kg. Recommended: Medium Rare.

Chateaubriand steiks *

19.00 Eur

Стейк Шатобриан

Luksa klases steika karalis, gatavojās no jaunlopa galvas daļas filejas. Svaigā veidā – 0.250 kg. Iesakām – Medium Rare.

Король стейка класса люкс, готовится из головной части филе говядины. В сыром виде – 0.250 кг. Рекомендуемая прожарка – Medium Rare.

The king of deluxe steakes, has been cooked from a young beef's center part fillet. Raw meat – 0,250 kg. Recommended: Medium Rare.

Rib Eye steiks (Australia, grass-fed) *

21.00 Eur

Рибай-стейк (Австралия, травяной откорм)

Īpaši sulīgs un aromātisks steiks no zāļu barības Austrālijas liellopu gaļas, kas liecina par nelielu tauku saturu. Svaigā veidā – 0.250 kg. Iesakām – Medium.

Сочный и ароматный стейк из австралийской говядины травяного откорма, что предполагает невысокую жирность мяса. В сыром виде – 0.250 кг. Рекомендуемая прожарка – Medium.

Juicy and flavorful steak from Australian grass-fed beef, that implies low fat content in meat. Raw meat – 0,250 kg. Recommended: Medium.

Rib Eye steiks (Australia, Black Angus ,grain-fed) *

29.00 Eur

Рибай-стейк (Австралия, Black Angus, зерновой откорм)

Ribeye steiks no visaugstākās marmora rakāpes liellopu gaļas Black Angus, 120 dienas graudu barības. Svaigā veidā – 0.300 kg. Iesakām – Medium.

Рибай стейк из наивысшей степени мраморной говядины Black Angus, 120 дней зернового откорма. В сыром виде – 0.300 кг. Рекомендуемая прожарка – Medium.

Rib Eye steak from the highly marbled beef Black Angus; 120 days grain fed. Raw meat – 0,300 Kg. Recommended: Medium.

Top-blade steiks (USA, corn-fed) *
Топ-блейд стейк (США, кукурузный откорм)

21.00 Eur

Alternatīvs steiks no sulīgas amerikāņu liellopu gaļas ar augsto marmora pakāpi (barots ar kukurūzu). Griezums no maigākās lāpstīņas daļas. Tikpat maigs kā Filet Mignon, bet ar izteiktāko gaļas garšu. Svaigā veidā – 0.350 kg. Iesakām – Medium Rare.

Альтернативный стейк из сочной мраморной американской говядины, вырезанной из наиболее нежной части лопатки молодого быка кукурузного откорма. По нежности практически не отличается от филе Миньон, но с более ярко выраженным вкусом говядины. В сыром виде – 0.350 кг. Рекомендуемая прожарка – Medium Rare.

Alternative steak from the highly marbled and juicy beef. Has been cooked from the most delicate part of scapula of a young corn-fed bull. By tenderness practically no difference from Filet Mignon, but with more expressed beef taste. Raw meat – 0,350 Kg. Recommended: Medium Rare.

DRY AGED – More than 30 days

New York strip steiks *
New York стейк

27.00 Eur

Liellopu steiks no jostas daļas – kuram piemīt vairāk koncentrētāka un izteiktāka gaļas garša. Svaigā veidā – 0.300 kg. Iesakām – Medium Rare.

Стейк из поясничной части говядины - обладает более концентрированным и ярким мясным вкусом. В сыром виде - 0,300 кг. Рекомендуемая прожарка – Medium Rare.

Beefsteak comes from the short loin section. Good marbling and a strong beefy flavor. Raw meat – 0.300 Kg Recommended: Medium rare.

Striploin steiks *
Striploin стейк

27.00 Eur

Premium steiks no tieva gala: maigs, mīksts, aromātisks. Svaigā veidā – 0.300 kg. Iesakām – Medium Rare.

Премиальный стейк из тонкого края: мягкий, нежный и ароматный. В сыром виде - 0,300 кг. Рекомендуемая прожарка – Medium Rare.

Premium steak from the short loin section: mild, tender and flavoured. Raw meat – 0.300 Kg Recommended: Medium Rare.

T-bone steiks *
T-bone стейк

37.00 Eur

Divas klasiskās garšas vienā steikā: piesātināta striploina steika un maigās filejas, uz T-veida kaula. Svaigā veidā – 0,600 kg. Iesakām – Medium Rare.

Два классических вкуса в одном стейке: насыщенность стриплойна и нежность вырезки на T-образной кости. В сыром виде – 0,600 кг. Рекомендуемая прожарка – Medium Rare.

Both classic flavors in one: striploin's saturation and tenderloins mildness and tenderness. Raw meat – 0,600 kg. Recommended: Medium rare.

*Garnīrs un mērce ir iekļauti cenā

*Гарнир и соус включён в цену

*The topping and sauce are included in price

Asorti grila plate *
Ассорти гриль плата

27.00 Eur

Maigākā vistas fileja, top-blade, salsiča pasniedz ar salsas un chimichurri mērcēm. Garnīrs pēc izvēles. Satur: 1, 2, 8, 9

Нежнейшее куриное филе, топ-блейд, сальсичча подаётся с сальсой и чимичурри соусами. Гарнир на выбор.

Tender chicken fillet, top-blade, salsicha, served with salsa and chimichurri sauce. Add a topping.

PIEVIENO GARNĪRU
ADD A TOPPING

ДОБАВЬ ГАРНИР

Cepts kartupelis ar sīpoliem *Запечённый картофель с луком* **3,50 Eur**
Satur: 2
Baked potatoes with onions

Grilētie / Svaigie dārzeņi *Овощи гриль / свежие* **3,50 Eur**
Satur: 1, 6, 8
Grilled / Fresh vegetables

Kartupeļu biezenis *Картофельное пюре* **3,50 Eur**
Satur: 2
Mashed potatoes

PIEVIENO MĒRCI
ADD SAUCE

ДОБАВЬ СОУС

Siera un saldā krējuma mērce *Сырно-Сливочный соус* **2.00 Eur**
Satur: 2
Heavy cream with Roquefort cheese

Chimicurri mērce *Чимичурри соус* **2.00 Eur**
Chimicurri sauce

Sēņu mērce *Грибной соус* **2.00 Eur**
Satur: 2
Mushroom sauce

Zaļo piparu mērce *Перечный соус* **2.00 Eur**
Satur: 1
Green pepper sauce

WE RECOMMEND:

SARKANVĪNS
RED WINE

КРАСНОЕ ВИНО

	<i>150 ml</i>	<i>750 ml</i>
<i>J.P. Chenet Cabernet Syrah</i> <i>Francija</i>	3.50 Eur	
<i>Trapiche Oak Cask Syrah</i> <i>Argentīna</i>	4.50 Eur	25.00 Eur
<i>Dona Paula Estate Malbec Mendoza</i> <i>Argentīna</i>		35.00 Eur
<i>Wolf Blass President Selection Shiraz</i> <i>Austrālija</i>		35.00 Eur

Zupa

Суп

Soup

Sēņu krēmzupa

Грибной крем-суп

Cream soup of mushrooms

4.90 Eur

Šampinjoni, burkāni, sīpoli, seleriju kāti, kartupeļi, saldaiss krējums, krutoni. Satur: 1,2,6

Шампинионы, морковь, лук, побеги сельдерея, картофель, сливки,крутоны.

Mushrooms, carrots, onions, celery, potatoes, heavy cream, bread chips.

Āzijas zivju zupa ar dārzeņiem

Азиатский рыбный суп с овощами

Asian fish soup

7.50 Eur

Mājas rīsu nūdeles, lasis, zutis, tīģergarneles, menca, cukini, burkāni, seleriju kāti, redīsi baltie. Satur: 3,4,6,8

Домашняя рисовая лапша, лосось, креветки, угорь, треска, цуккини, морковь, стебли сельдерея, белый редис.

Homemade rice noodles, salmon, shrimps, eel, cod, zucchini, carrots, celery, white radish, rice chips, asian sauce

Zupa ar pīli un dārzeņiem

Суп с уткой и овощами

Soup with duck and vegetables

6.50 Eur

Pīles fileja, marinēti burkāni, cukurzirņi, zaļie sparģeļi, seleriju kāti, saldie kartupeļi, olas. Satur: 5,6

Утиная грудка, маринованная морковь, сахарный горох, зеленая спаржа, стебли сельдерея, сладкий картофель, яйца

Duck fillet, pickled carrots, sugar snap peas, green asparagus, celery, dill, sweet potatoes.

Puķkāpostu krēmzupa ar jūras ķemmītēm

Крем-суп из цветной капусты с морскими гребешками

Cream soup of cauliflower with scallops

6.90 Eur

Puķkāpostu krēmzupa tiek pasniegta ar jūras ķemmītēm un Chorizo desu. Satur: 2,3

Крем-суп из цветной капусты подаётся с морскими гребешками и колбасой Chorizo

Cauliflower, milk, olive oil, scallops, Chorizo

Pasta / Паста / Pasta

Pasta ar jūras produktiem
Паста с морепродуктами
Pasta with seafood

8.90 Eur

Pasta Farfalle, jūras kokteilis, lasis, sarkanie ikri, baltvīns, saldais krējums, šalote, spinātu lapas, siers Parmezan. Satur: 1,2,3,4,11
Паста Farfalle, морской коктейль, лосось, красная икра, белое вино, сливки, шалот, листья шпината, сыр Пармезан.
Pasta Farfalle, seafood cocktail, salmon, red caviar, white wine, cream sauce, shallot, spinach leaves, Parmesan cheese.

Pasta ar truša gaļu
Паста с мясом кролика
Pasta with rabbit meat

8.50 Eur

Pasta Lumaconi, truša gaļa, grillēta paprika, grillētie cukini, kaltētie tomāti, dzērvenes, pesto mērce, cukurzirņi, baziliks. Satur: 1,2,7
Паста Lumaconi, мясо кролика, паприка гриль, цуккини гриль, сушёные томаты, соус Песто, сахарный горошек, базилик.
Pasta Lumaconi, rabbit meat, grilled paprika, grilled zucchini, sun-dried tomatoes, cranberries, pesto sauce, sugar snap peas, basil leaves.

Risotto ar sēnēm
Ризотто с грибами
Risotto with mushrooms

6.90 Eur

Risotto, šampinjoni, baravikas, trifeļļu pasta, siers Maskarpone, siers Parmezan. Satur:1,2
Ризотто, шампиньоны, боровики, трюфельная паста, сыр Маскарпоне, сыр Пармезан.
Risotto, mushrooms, truffle pasta, Mascarpone cheese, Parmesan cheese.

Ravioli ar spinātiem
Равиоли со шпинатом
Ravioli with spinach

6.90 Eur

Spinātu lapas, saldais krējums, siers Rikota, kaltētas olīves, rukola lapas, bazilika lapas. Satur: 1,2
Листья шпината, сливки, сыр Рикотта, сушёные оливки, листья салата руккола, листья базилика
Spinach leaves, cream, Ricotta cheese, dried olives, arugula lettuce, basil

Ravioli ar sēnēm
Равиоли с грибами
Ravioli with mushrooms

7.50 Eur

Sēnes, saldais krējums, ķiploki, siers Grana Padano, dilles, jūras sāls. Satur: 1,2
Грибы, сливки, чеснок, сыр Грана Падано, укроп, морская соль
Mushrooms, cream, garlic, Grana Padano cheese, dill, sea salt

Ravioli ar jēra gaļu
Равиоли с бараниной
Ravioli with lamb

7.50 Eur

Rukola, mērce Čimičuri un Bordaleze, cietais siers, sīpolu ievārījums, jūras sāls. Satur: 1,2

Руккола, соуса Чимичури и Бордалез, сыр твёрдых сортов, луковое варенье, морская соль.

Arugula, Cimichurri and Bordalez sauces, hard cheese, onion jam, sea salt.

Pamatēdieni / Основные блюда
Main course

Septas cūkgaļas ribiņas
Запечённые свиные ребрышки
Pork ribs

9.90 Eur

Sulīgas un maigas cūkas ribiņas, ar ceptām kartupeļu daiviņām, marinētiem sīpoliem, un dzērveņu-mārutku mērci.

Satur: 2

Сочные и мягкие свиные ребрышки, с запечеными картофельными дольками, маринованным луком, с соусом из клюквы и хрена.

Juicy and tender pork ribs coated with Adzika sauce, served with fried potatoes, pickled onions, cherry tomatoes and cranberry-horseradish sauce.

Burgers "Black Angus"
Бургер "Black Angus"
Burger "Black Angus"

10.90 Eur

Maiga bulciņa ar sezama sēklām, pārklāta ar gurķu-sinepju mērci, aisberg salāti, tomāti, siers, marinēti sīpoli, bekons, ķiršu ievārījums un liellopa kotlete no leģendārās Black Angus šķirnes govīm, pasniedz ar kartupeļu daiviņām un BBQ mērci. Satur: 1,2,10

Мягкая булочка с семенами сезама, намазанная огуречно-горчичным соусом, салат айсберг, помидоры, сыр, маринованный лук, бекон, вишнёвое варенье и говяжья котлета из легендарной породы коров Black Angus, подаётся с картофельными дольками, BBQ соусом.

Soft bun with sesame, coated with pickle-mustard sauce, iceberg salad, tomatoes, cheese, pickled onions, bacon, cherry jam and burger meat that comes from the legendary Black Angus, served with fried potatoes and BBQ sauce.

Sport Burgers
Спорт Бургер
Sport Burger

10.90 Eur

Tomātu bulciņa, salātu lapas, ābols, liellopa kotlete no leģendārās Black Angus šķirnes govīm, bekons, siers Mocarella, sīpoli, baklažāni, pasniedz ar grieķu jogurta mērci. Satur: 2

Томатная булочка, листья салата, яблоко, говяжья котлета из легендарной породы коров Black Angus, бекон, сыр Моцарелла, лук, баклажаны, подаётся с соусом из греческого йогурта.

Tomato bun, salad, apple, beef meat that comes from the legendary Black Angus, bacon, Mozzarella cheese, onion, aubergine, served with greek yogurt sauce.

Pīles fileja ar kartupeliem **13.90 Eur**
Филе утки с картофелем
Duck fillet with sweet potatoes

Pīles fileja, saldie kartupeli, pastirnaka biezenis. Satur: 1,2,7

Филе утки, сладкий картофель, пюре пастернака

Duck fillet, sweet potatoes, olive oil, sea salt, white pepper, parsnip mash, sprouts, vegetable broth

Liellopu fileja Bourguignon **14.50 Eur**
Филе говядины по бургундски
Beef fillet Bourguignon

Liellopu fileja, kartupeļi, burkāni, pastirnak, Balzamiko krēms, baravikas. Satur: 2

Филе говядины, картофель, морковь, пастернак, крем Бальзамико, боровики

Beef fillet, potatoes, carrots, parsnips, red onions, balsamic cream, mushrooms

Jēra stilbs ar bulguru **18.50 Eur**
Нога ягнёнка с булгуром
Leg of lamb with bulgur

Jēra kāja, bulgurs, zaļās pupiņas, baravikas, gaļas mērce. Satur: 1,2,6

Баранья нога, булгур, зелёная фасоль, боровики, мясной соус

Leg of lamb, bulgur, green beans, mushrooms, olive oil, sea salt, thyme, cilantro, meat sauce

Zivju ēdieni / Рыбные блюда **Fish dishes**

Tīģergarneles austeru mērcē **9.90 Eur**
Тигровые креветки в устричном соусе
Prawns with spinach leaves and oyster sauce

Tīģergarneles, spinātu lapas, ķiršu tomāti, austeru mērce, rieksti, cietais siers. Satur:1,2, 3,4,7,8

Тигровые креветки, листья шпината, томаты черри, устричный соус, орехи, твёрдый сыр.

Prawns, spinach leaves, cherry tomatoes, oyster sauce, nuts, hard cheese.

Lasis ar sezonas dārzeņiem **11.50 Eur**
Лосось с сезонными овощами
Salmon with seasonal vegetables

Lasis, redīsu salāti, sezonas dārzeņu mix, kaltētie tomāti, zaļumu mērce. Satur: 1,2,3,8

Лосось, салат редиса, сезонные овощи, сушеные помидоры, масло с зеленью.

Salmon, radish salad, assorted seasonal vegetables, sun-dried tomatoes, butter with herbs.

Mencas fileja ar dārzeņiem
Филе трески с овощами
Cod fillet with vegetables

13.90 Eur

Menca, dārzeņi, sezonas dārzeņu mix, kaltētie tomāti. Satur: 1,2,3

Филе трески, сезонные овощи, сушеные помидоры.

Cod, seasonal vegetables, sun-dried tomatoes.

Tunča fileja ar dārzeņiem
Филе тунца с овощами
Tuna fillet with vegetables

14.80 Eur

Tunča fileja, zaļo zirņu biezenis ar wasabi, zaļo dārzeņu mix, pērļu kus kus .Satur: 1,2,3,6

Филе тунца, гороховое пюре с васаби, ассорти из овощей, жемчужный кус кус.

Tuna fillet, pea mash with wasabi, assorted vegetables, cou cous.

Tējas karte/Tea menu/Чайная карта

Melnā tēja/Black tea/Чёрный чай

<i>Ceylon Ruhuna Golden Garden</i>	2.50 Eur
<i>Masala Chai Oriental</i>	2.50 Eur
<i>Pu Erh Mini Tuo Cha</i>	2.50 Eur
<i>Assam Meleng GFBOP</i>	2.50 Eur
<i>Darjeeling Puttabong</i>	2.50 Eur
<i>Earl Grey Blue Flower</i>	2.50 Eur

Zaļā tēja/Green tea/Зелёный чай

<i>Strawberry Calypso</i>	2.50 Eur
<i>Dragon Phoenix Pearls</i>	2.50 Eur
<i>Gunpowder Zhu Cha</i>	2.50 Eur
<i>Purple Rose</i>	2.50 Eur
<i>Genmaicha Raisu</i>	2.50 Eur
<i>Jasmine Ting Juan</i>	2.50 Eur
<i>Ginseng Flight of Dragon</i>	2.50 Eur
<i>Energy</i>	2.50 Eur

Augļu tēja/Fruit tea/Фруктовый чай

<i>Manila Mango</i>	2.50 Eur
<i>Royal</i>	2.50 Eur
<i>Passion Fruit</i>	2.50 Eur

Tēja Oolong/Oolong tea/Улун чай

<i>Milky Oolong</i>	3.50 Eur
<i>Vietnam Imperial</i>	3.50 Eur

Zāļu tēja/Herbal tea/Травяной чай

<i>Kumelīšu ziedu</i>	2.50 Eur
<i>Bavarian Mint</i>	2.50 Eur
<i>Roibush Kalahari Organic</i>	2.50 Eur
<i>Roibush Ginger Honey</i>	2.50 Eur

Matē tēja/Mate tea/Мате чай

<i>Matcha Premium Daily Grade</i>	3.50 Eur
-----------------------------------	----------

Ziedošā tēja/Flowering tea/Цветущий чай

<i>Mīlošā Sirds (Xing Feng Xian)</i>	4.20 Eur	<i>Svētie Ziedi (Tian Xian Tao)</i>	4.20 Eur
--------------------------------------	----------	-------------------------------------	----------

Kafijas karte / Coffee menu / Кофейная карта

<i>Kafija / Coffee / Кофе</i>	<i>1.50 Eur</i>
<i>Dubulta kafija / Double coffee / Двойной кофе</i>	<i>3.00 Eur</i>
<i>Espresso / Espresso / Эспрессо</i>	<i>1.50 Eur</i>
<i>Dubultais espresso / Espresso double / Двойной эспрессо</i>	<i>3.00 Eur</i>
<i>Amerikano/Americano/Американо</i>	<i>1.50 Eur</i>
<i>Kakao / Cocoa / Какао</i>	<i>2.50 Eur</i>
<i>Kafija Glace/Coffee Glace/Кофе Glace</i>	<i>3.00 Eur</i>
<i>Karūcīno / Cappuccino / Капучино</i>	<i>2.50 Eur</i>
<i>Karamelu, Vanīlas, Mandeļu, Šokolādes</i> <i>Caramel, Vanilla, Almond, Chocolate</i> <i>Карамельное, Ванильное, Миндальное, Шоколадное</i>	<i>+0.70 Eur</i>
<i>Latte / Latte / Латте</i>	<i>2.50 Eur</i>
<i>Karamelu, Vanīlas, Mandeļu, Šokolādes</i> <i>Caramel, Vanilla, Almond, Chocolate</i> <i>Карамельное, Ванильное, Миндальное, Шоколадное</i>	<i>+0.70 Eur</i>
<i>Rīgas Kafija / Riga Coffee / Рижский кофе</i>	<i>4.50 Eur</i>
<i>Īru kafija / Irish Coffee / Ирландский кофе</i>	<i>4.50 Eur</i>
<i>Baileys kafija / Baileys Coffee / Baileys кофе</i>	<i>4.50 Eur</i>

Bezalkoholiskie dzērieni
Non-alcoholic drinks
Безалкогольные напитки

Sulas / Juices / Соки

200ml

Multiaugļu, Upeņu, Dzērveņu, Tomātu, Ananāsu, Persiku, Apelsīnu, Ābolu, Plūmju 1.50 Eur

Мультивитаминный, Черносмородиновый, Клюквенный, Томатный, Ананасовый, Персиковый, Апельсиновый, Яблочный, Сливовый

Multifruit, Black currant, Cranberry, Tomato, Pineapple, Peach, Orange, Apple, Plum

Svaigi spiestas sulas / Fresh juices / Свежевыжатый сок

200ml

Apelsīnu / Апельсиновый / Orange 3.50 Eur

Greipfrūtu / Грейпфрутовый / Grapefruit 3.50 Eur

Burkānu / Морковный / Carrot 2.50 Eur

Ābolu / Яблочный / Apple 2.50 Eur

Minerālūdens / Mineral water / Минеральная вода

330ml

Gāzēts / Carbonated / Газированная 1.50 Eur

Negāzēts / Still / Негазированная

750ml

Aqua Panna

Sanpelegrino 4.00 Eur

Dzirkstošie dzērieni / Sparkling drinks / Газированные напитки

200ml

Pepsi 1.50 Eur

Pepsi max

7up

Mirinda

Enjoy Tonic

Kokteifis karte
Cocktail menu
Коктейльная карта

Bezalkoholiskie Non-alcohol Безалкогольные

Plūmju , Persiku, Zemeņu 4.20 Eur
Plum, Peach, Strawberry
Сливовый, Персиковый, Клубничный

Klasiskais / Классический/ Classic Mohito 3.50 Eur
Zemeņu/ Клубничный/ Strawberry Mohito 4.20 Eur

Aukstā Persiku / Grenadīna / Zemeņu-piparmētru / Mango-spice tēja 3.50 Eur
Peach / Grenadine / Strawberry Mint / Mango-spice iced tea
Персиковый / Гренадиновый / Клубнично-мятный / Манго-спайс холодный чай

Karstā Apelsīnu-Ingvera / Mango / Grenadīna / Marakāņu tēja 3.50 Eur
Hot Ginger-Orange / Mango / Grenadine / Moroccan tea
Горячий Имбирно-апельсиновый / Манго / Гренадиновый / Марокканский чай

Alkoholiskie Alcohol Алкогoльные

<i>Mimosa</i>	3.50 Eur	<u>Šoti-Шоты-Shots</u>	
<i>Cucumber</i>	3.50 Eur	<i>B-52</i>	3.50 Eur
<i>Gin Tonic</i>	3.50 Eur	<i>B-53</i>	3.50 Eur
<i>Cuba Libra</i>	3.50 Eur	<i>Apple pie</i>	3.50 Eur
<i>Martini Royale</i>	4.00 Eur	<i>Tres corres</i>	3.50 Eur
<i>Caipiroska</i>	4.00 Eur	<i>Absenthe</i>	3.50 Eur

<i>Cosmopolitan</i>	4.00 Eur	<u>Uzlējums-Настойка-Tincture</u>	50 ml
<i>Tequila Sunrise</i>	4.50 Eur	<i>Hrenovuha</i>	3.00 Eur
<i>Black Russian</i>	4.50 Eur	<i>Kļukovka</i>	3.00 Eur
<i>Blue Lagune</i>	4.50 Eur	<i>Smiltsērķšķis</i>	3.00 Eur
<i>Bloody Mary</i>	4.50 Eur		

<i>Aperol Spritz</i>	4.60 Eur	<u>Karstie-Горячие-Hot</u>	
<i>Mohito</i>	4.90 Eur	<i>Glintwine</i>	4.00 Eur
<i>Pina Colada</i>	5.00 Eur	<i>Grog</i>	4.00 Eur
<i>Sex on the beach</i>	5.00 Eur	<i>Hot Balsam</i>	4.00 Eur
<i>Strawberry Mohito</i>	5.50 Eur	<i>Hot orange-ginger tea</i>	4.00 Eur
<i>Mai Tai</i>	5.50 Eur		
<i>Strawberry Daiquiry</i>	5.50 Eur		
<i>Godfather</i>	5.50 Eur		
<i>Strawberry Margarita</i>	5.50 Eur		
<i>Long Island Ice tea</i>	5.90 Eur		

Chill out punch 1,5l 12.00 Eur
Sangria punch 1,5l 12.00 Eur

Alkohols
Alcoholic drinks
Алкогольные напитки

Alus /Beer /Пиво

Pudelēs/Bottled/В бутылках

Leffe Blond 6.6% 0.33l	3.80 Eur
Leffe Brune 6.5% 0.33l	3.80 Eur
Hoegaarden 4.9% 0.33l	3.80 Eur
Erdinger Weisbier 5.3% 0.5l	3.80 Eur
Erdinger Dunkel 5.3% 0.5l	3.80 Eur
Corona 4.5% 0.33l	3.80 Eur
Krušovice 5% 0.5l	3.80 Eur
Beck's N/A 0% 0.33l	2.90 Eur

Degvīns /Vodka /Водка

	50 ml
House Vodka	2.00 Eur
Finlandia Vodka	2.85 Eur
Russkij Standart	2.85 Eur

Tekila /Tequila /Текила

	50 ml
House tequila	2.20 Eur
Olmeca Blanco	3.50 Eur
Olmeca Reposado	3.50 Eur

Viskijs /Whiskey /Виски

	50 ml
House Whisky	2.20 Eur
Jameson	3.50 Eur
Jack Daniels	3.60 Eur
Chivas Regal 12	4.95 Eur

Likieris /Liqueur /Ликер

	50 ml
Amaretto Venezia	2.20 Eur
Bols Triple Sec	2.20 Eur
Bols Peach	2.20 Eur
Malibu	2.20 Eur
Kahula	2.20 Eur
Limoncello	2.85 Eur
Baileys Original	3.00 Eur
Sambuca	4.50 Eur

Izlejamais /Draught /Разливное

Valmiermuižas Gaišais 0,3l	2.80 Eur
Valmiermuižas Gaišais 0.5l	3.80 Eur
Grimbergen Dubbel 0.25l	2.50 Eur
Grimbergen Dubbel 0.5l	3.95 Eur

Sidrs /Cider /Сидр

	200 ml
Apple	5.50 Eur
Apple-blackcurrant	5.50 Eur

Rums /Rum /Ром

	50 ml
House Rum	2.00 Eur
Havana Club Anejo Blanco	3.30 Eur
Havana Club Anejo Reserva	3.30 Eur

Džins /Gin /Джин

	50 ml
House Gin	2.00 Eur
Beefeater	2.85 Eur

Konjaks /Cognac /Коньяк

	50 ml
Henessy VSOP	6.80 Eur
Martell VSOP	5.50 Eur
Remy Martin VSOP	6.80 Eur

Aperitīvs /Aperitif /Аперитив

	100 ml
Martini Bianco	2.85 Eur
Martini Extra Dry	2.85 Eur
	50ml
Aperol	2.85 Eur

Balzāms /Balsam /Бальзам

	50 ml
Rīgas upeņu balzāms	2.90 Eur
Rīgas melnais balzāms	2.90 Eur
Jagermeister	2.85 Eur

Šampanietis/Champagne

375 ml 750 ml

Francija/France

Moët & Chandon Brut Imperial

40.00 Eur

60.00 Eur

Dzirkstošie vīni

Sparkling Wine

150 ml 750 ml

Itālija/Italy

Freschello Extra Dry

3.50 Eur

13.00 Eur

Lambrusco Amabile Vino Frizzante Bianco

13.00 Eur

Villa Arfanta Prosecco Treviso Spumante Cuvee

4.00 Eur

17.00 Eur

Gocce di favola Prosecco extra dry

21.00 Eur

Lambrusco Reggiano Secco

15.00 Eur

Baltvīni

White Wine

150 ml 750 ml

Francija/France

Chevauneau Blanc Cotes De Gascogne IGP

4.00Eur

18.00 Eur

Domaine des Malandes Petit Chablis

6.00 Eur

26.00 Eur

Itālija /Italy

Vīns Freschello Bianco VIVO

3.50 Eur

13.00 Eur

Baccolo Bianco Veneto IGT Apassimento

4.00 Eur

15.00 Eur

Sacchetto Pinot Grigio Venezia Giulia

4.00 Eur

17.00 Eur

Colomba Bianca Grillo 'Vitese' Sicilia Vino Biologico

6.00 Eur

26.00 Eur

Poderi Parpinello 'Sessantaquattro'

7.50 Eur

36.00 Eur

Vermentino di Sardegna

Vācija/Germany

Pieroth Blue Burg Layer Schlosskapelle

4.00 Eur

17.00 Eur

Villa Wolf Rieslin Trocken

5.00 Eur

22.00 Eur

Čīle/Chile

Tierra Antica Chardonnay

4.00 Eur

17.00 Eur

Jaunzēlande/New Zealand

Tahuna Sauvignon Blanc Marlborough

4.50 Eur

19.00 Eur

Secret Coast Sauvignon Blanc Marlborough

6.50 Eur

31.00 Eur

Rozā Vīni

Rose Wine

150 ml 750 ml

Itālija/Italy

Sunset Point Zinfandel Rose

5.00 Eur

22.00 Eur

Francija/France

La croix du pin Cinsault Grenache

2.50 Eur

12.50 Eur

Sarkanvīni

Red Wine

	150 ml	750 ml
<i>Francija/France</i>		
J.P.Chenet Cabernet Syrah	3.50 Eur	
Chevalier de Bayard	4.00 Eur	17.00 Eur
<i>Itālija/Italy</i>		
Baccolo Rosso Veneto IGT Apassimento		15.00 Eur
Farnese Fantini Sangiovese		19.00 Eur
Desire Lush&Zin Primitivo Puglia		24.00 Eur
Torre del Valpolicella Ripasso		25.00 Eur
Lucarelli Negroamaro Puglia IGP		26.00 Eur
Lucarelli Primitivo Puglia IGP		26.00 Eur
Barbera Desideria Guasti Clemente		35.00 Eur
<i>Čīle/Chile</i>		
Cono Sur Pinot Noir		17.00 Eur
<i>Argentīna/Argentina</i>		
Trapiche Oak Cask Syrah	4.50 Eur	25.00 Eur
Dona Paula Estate Malbec Mendoza		35.00 Eur
<i>Austrālija/Australia</i>		
Banrock Station Shiraz Matoro		15.00 Eur
Wolf Blass President Selection Shiraz		35.00 Eur
<i>ASV/USA</i>		
Oak Ridge Winery Maggio Old Wines		35.00 Eur
Zinfandel Lodi		
<u>Portvīns</u>		
<u>Port wine</u>		
	75 ml	750 ml
<i>Portugāle/Portugal</i>		
Viloso Tawny Port Duoro	4.00 Eur	40.00 Eur

	Alerģēnu grupu skaidrojums	Allergen Code Description	Описание группы аллергенов
1	Labības pārtikas produkti, kas satur kviešu lipekli (t.i., kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas kvieši, <i>triticum turgidum polonicum</i> vai to hibridizēti celmi) un to produkti	Cereals containing gluten and products thereof	Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки
2	Piens un tā produkti	Milk and products thereof	Молоко и молочные продукты (включая лактозу)
3	Zivis un to produkti	Fish and products thereof	Рыба и продукты её переработки
4	Vēžveidīgie un to produkti	Crustaceans and products thereof	Ракообразные и продукты их переработки
5	Olas un to produkti	Eggs and products thereof	Яйца и продукты их переработки
6	Selerija un to produkti	Celery and products thereof	Сельдерей и продукты его переработки
7	Rieksti un to produkti	Nuts and products thereof	Орехи и продукты их переработки
8	Sojas pupas un to produkti	Soybeans and products thereof	Соя и продукты её переработки
9	Sezama sēklas un to produkti	Sesame seeds and products thereof	Кунжут (семена сезама) продукты его переработки
10	Sinepes un to produkti	Mustard and products thereof	Горчица и продукты её переработки
11	Gliemji un to produkti	Molluscs and products thereof	Моллюски и продукты их переработки
12	Lupīna un tās produkti	Lupin and products thereof	Люпин и продукты его переработки
13	Sēra dioksīds un sulfīti (>10 mg/kg vai 10 mg/l)	Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg , 10 mg/l)	Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы