

## UZKODAS UN SALĀTI STARTERS AND SALADS ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



**Austeres** Jautāt viesmīlim  
Oysters Please ask waiter  
Устрицы Спрашивайте у официанта



28.00 **Antipasta ar gaļas un siera delikatesēm, brusketām, Parmas šķiņķi, artišķoziem un olīvām**  
Antipasto with meat and cheese delicacies, bruschetta, Parma ham, artichokes and olives  
Антипаста с мясными и сырными деликатесами, брускеттами, Пармской ветчиной, артишоками и оливками

14.50 **Siera plate ar mājās pagatavotu marmelādi**  
Cheese plate with homemade marmalade  
Плата сыров с домашним мармеладом

16.50 **Gaļas uz kodu plate**  
Meat platter  
Мясное ассорти

14.50 **Uzkodu plate pie alus:**  
septas sardīnes, dārzeņu čipsi, sieru izlase no Latvijas ražotājiem, sāļti taukšķēti zirņi  
Beer platter with fried sardines, vegetable chips, cheese selection from Latvian dairies and salted fried peas  
Плата под пиво: жареные сардины, овощные чипсы, ассорти из сыров от латвийских производителей, соленый жареный горох

16.00 **Latvijas sieru izlases fondi ar sezonāliem dāržeņiem**  
Latvian cheese fondue with seasonal vegetables  
Фондю из сыра латвийских сыроваров с сезонными овощами

12.50 **Laša tartara duets ar klasiskajām piedevām un ar zemā temperatūrā gatavotu lasi**

Salmon duo - tartar with classic side dishes and slow cooked salmon

Дует с лососиной - тартар с классическими гарнирами и приготовленная при низкой температуре лососина

12.50 **Latvijas liellopa filejas karpāčo ar lauku lapu salātiem, Latvijas meža baravikām, trifeļu eļļu un Limbažu cieto sieru**

Latvian beef fillet carpaccio with lettuce, Latvian forest boletus, truffle oil and Limbaži' hard cheese

Карпаччо из филе латвийской говядины с листьями салата, латвийскими лесными боровиками, трюфельным маслом и Лимбажским твердым сыром

13.60 **Latvijas strausa gaļas tartars ar sinepēm, korniņoniem, kaperiem un paipalu olas dzeltenumu**

Local ostrich meat tartare with mustard, cornichons, capers, and quail-egg yolk

Тартар из мяса латвийского страуса с горчицей, корнишонами, каперсами и перепелиным яичным желтком

8.90 **Parmas šķiņķis ar Cantaloupe meloni un balzamiko etiķa novārījumu**

Parma ham with Cantaloupe melon and balsamic reduction sauce

Пармская ветчина с дыней Канталупа, заправленная редукцией из бальзамика

10.90 **Mocarella ar dažādu šķirņu tomātiem**

Mozzarella with various tomatoes

Моцарелла с различными сортами помидоров

19.50 **Ceptas mīdijas ar ķiploku sviestu, Parmezāna sieru un pētersīļiem\***

Baked mussels with garlic butter, Parmesan cheese and parsley

Жареные мидии с чесночным маслом, сыром Пармезан и петрушкой

### "Cēzara" salāti Caesar salad Салат "Цезарь"

Cēzars atzinis  
Approved by Caesar  
Одобрено Цезарем



11.90 • ar kaņepju eļļā arceptām tīģergarnelēm  
with tiger prawns fried in hemp oil  
с обжаренными в конопляном масле тигровыми креветками

9.90 • ar vistas krūtiņu rudzu rīvmaizes panējumā  
with chicken breast coated in rye bread crumbs  
с куриной грудкой в ржаных сухариках

# OTRIE ĒDIENI MAIN COURSES ВТОРЫЕ БЛЮДА

## GĀLA / MEAT / МЯСО

### 12.00 Pašgatavoti medījuma gaļas pelmeņi ar skābo krējumu un zaļumiem

Homemade dumplings with sour cream and herbs  
Домашние пельмени с мясом дичи, сметаной и зеленью

### 13.00 Zemnieku burgers ar kapātu liellopa gaļu, Latvijas sieriem, glazētiem sīpoliem, lauku bekonu, ceptām sēnēm un trifeļu garšu

Farmers Burger with chopped beef, Latvian cheese, glazed onions, farm bacon, fried mushrooms and truffle flavor

Фермерский Бургер с рубленой говядиной, латвийским сыром, глазированным луком, беконом и жареными грибами и трюфельным вкусом

### 15.50 Latvijas vērša vaigi sarkanvīna mērcē ar pastinaka biezeni

Latvian beef cheeks in red wine sauce with parsnip puree

Латвийские бычьи щечки в соусе из красного вина с пюре из пастернака

### 25.50 Saimniecības "Ošmala" liellopa filejas steiks, pasniegts ar ceptām saknēm un piparu mērci

Beef fillet steak from the farm "Ošmala", served with fried roots and pepper sauce

Стейк из филе говядины хозяйства «Ošmala» с жареными корнеплодами и соусом из перца

## ZIVIS / FISH / РЫБА

### 13.50 Krāsni cepta Norvēģijas menca ar dārzeņu sacepumu un parmezāna sieru

Oven-baked Norwegian cod with vegetable ragout and parmesan cheese

Жареная в печи норвежская треска с овощным рагу и сыром пармезан

### 14.00 Latvijā audzēta, tvaicēta vesela forele ar ziedkāpostiem

Latvian bread whole steamed trout with cauliflowers

Выращенная в Латвии целая форель с цветной капустой

### 21.90 Tvaicēta zuša fileja, karamelizēta baklažānu glazūrā ar baltajiem griķiem, cidoniju mērci un zaļo zirnišu želeju

Steamed eel fillet in caramelized eggplant glaze white buckwheat, quince sauce and green peas in jelly

Приготовленное на пару филе угря в карамелизированной баклажанной глазури с белой гречкой, соусом из цидонии и желе из зеленого горошка

# vinaterase

## ZUPAS / SOUPS / СУПЫ

### Tradicionālā Latvijas biešu aukstā zupa ar gurķu sorbetu un vārītu olu salsu

Traditional Latvian beetroot cold soup with cucumbers sorbet and boiled egg salsa

Традиционный латвийский холодный свекольный суп с сорбетом из огурцов и сальсой из вареных яиц

5.90

### Kurzemes novada tradicionālā zupa ar teļa un vēža gaļas frikadelēm

Kurzeme region traditional soup of veal and crayfish meatballs

Курземский традиционный суп с фрикадельками из телятины и мяса рака

12.90

## DESERTI / DESSERTS / ДЕЦЕРТЫ

### 5.90 Ogu vai citronu tarte no BakeBerry konditorejas

Berry or lemon tartlet from BakeBerry pastry

Ягодная или лимонная тарталетка от "BakeBerry"

### 5.90 "Rīgas buberts" ar bezē cepumiem, rabarberu mērci un pašgatavotu jāņogu ķiseli

"Rīgas buberts" with meringue cookies, rhubarb sauce and red currant jelly

"Рижский Буберт" с безе, соусом из ревеня и киселем из смородины

### 6.90 Ābolu krēms brulē ar ogu mērci

Apple Creme Brulee with berry sauce

Яблочное крем брүле с ягодным соусом

### 6.90 Pašu gatavots mājas saldējumu trio ar riekstu izlasi

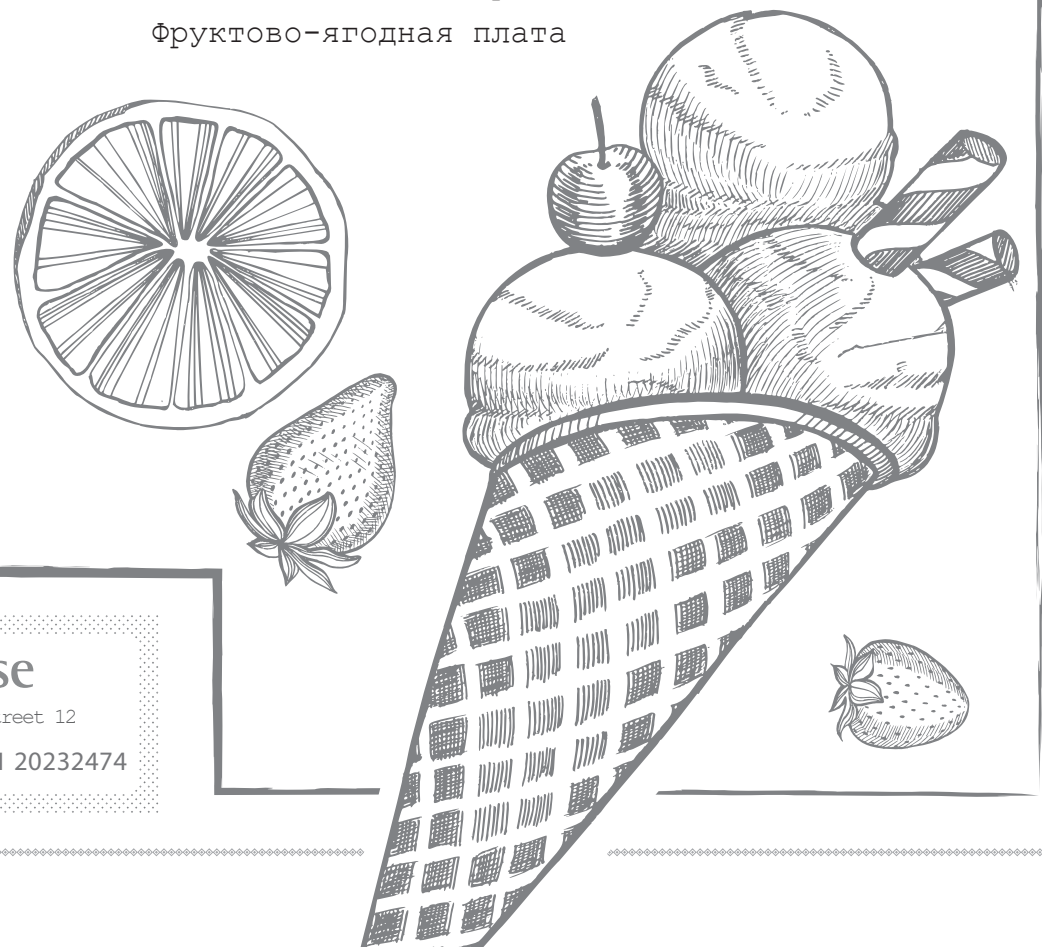
Homemade ice cream trio with an assortment of nuts

Трио домашнего мороженого с орехами

### 16.00 Augļu un ogu plate

Fruit and berries platter

Фруктово-ягодная плата



vinaterase

address: Audēju street 12  
Phone for reservation: +371 2032474