

# LIELAIS GAUMĒNIS

ПОСТНОЕ МЕНЮ / GREAT LENT



## UZKODAS UN SALĀTI ЗАКУСКИ И САЛАТЫ SALADS AND APPETIZERS

### DĀRŽEŅU SALĀTI AR AVOKADO, RIEKSTIEM <sup>8</sup>

**Pasniedz ar zaļumu mērci.**

ОВОЩНОЙ САЛАТ С АВОКАДО И ОРЕХАМИ  
подается с соусом из трав.

VEGETABLE SALAD WITH AVOCADO AND NUTS  
Served with herb dressing.

~ 8.90 eur ~

### “KLOSTERA” DĀRŽEŅU SALĀTI <sup>6, 10</sup>

**Pasniedz ar īpaši gatavotu gavēna majonēzi.**

Оливье по «МОНАСТЫРСКИ» Постный салат «Оливье» заправленный  
«Монастырским» майонезом собственного приготовления.

VEGETABLE SALAD WITH CASTLE MAYONESIS.

~ 7.90 eur ~

### “ROMIEŠU” LAPU SALĀTI Ar cherry tomātiem un arceptiem šampinjoniem. Pasniedz ar riekstu mērci. <sup>8, 10</sup>

Листья «Римского» салата с помидором Черри  
и обжаренными шампиньонами под ореховым соусом.

“ROMAN” SALAD LEAVS with cherry tomatoes and fried mushrooms.  
Served with nut dressing.

~ 8.90 eur ~

### VINEGRETS Pasniedz burciņā. <sup>10</sup>

ВИНЕГРЕТ в банке.

RUSSIAN VINAIGRETTE SALAD.

~ 5.90 eur ~

### GARŠAUGOS CEPTI BAKLAŽĀNI <sup>8, 10</sup>

**Pasniedz ar riekstu pastu un dārzeņiem.**

ЗАПЕЧЁННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, приправленные травами.  
Подаются с ореховой пастой и овощами.

EGGPLANTS BAKED IN HERBS Served with nut paste and vegetables.

~ 8.90 eur ~

### SĀLĪTAS MEŽA SĒNES MĀJAS GAUMĒ

**Pasniedz ar arceptiem kartupeliem.**

СОЛЕННЫЕ ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ ПО ДОМАШНЕМУ  
Подаются с обжаренным картофелем.

HOME-MADE SALTED FOREST MUSHROOMS Served with fried potatoes.

~ 9.90 eur ~

## ZUPAS / СУПЫ / SOUPS

**SKĀBU KĀPOSTU ZUPA ar žāvētām baravikām un sarkanajām pupiņām.** 6

ПОСТНЫЕ КИСЛЫЕ ЩИ с сушёными боровиками и красной фасолью.

VEGETABLE SOUP with sour cabbage and red beans.

~ 6.70 eur ~

**MEŽA SĒŅU LIESĀ KRĒMZUPA**

ПОСТНЫЙ КРЕМСУП из лесных грибов.

CREAM SOUP with wild mushrooms.

~ 6.70 eur ~

## РАМАТĒДИЕНИ / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN COURSE

**DĀRŽEŅU PLOVS ar riekstiem, sakņaugiem, sēnēm un tomātu salātiem.** 8, 9

ОВОЩНОЙ ПЛОВ с кореньями, орехами, грибами и помидорным салатом.

RICE WITH VEGETABLES, nuts and tomato salad.

~ 8.50 eur ~

**CEPTI KARTUPEĻI ar sēnēm un ķirbi.** 9

ПОСТНЫЙ ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ с грибами и тыквой на постном масле.

VEGAN FRIED POTATOES with mushrooms and pumpkin.

~ 8.90 eur ~

**CEPTS DĀRŽEŅU ŠAŠLIKS ar šampinjoniem. Pasniedz ar bulguru.**

ЗАПЕЧЁННЫЙ ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК с шампиньонами. Подается с булгуром.

BAKED VEGETABLES with mushrooms. Served with bulgur.

~ 10.90 eur ~

**GAVĒŅA VARENIKI ar apceptiem kāpostiem un gailenēm. Pasniedz ar šampinjonu mērci.** 1

ПОСТНЫЕ ВАРЕНИКИ с обжаренной капустой и лисичками. Подаются с соусом из шампиньонов.

VEGAN DUMPLINGS with cabbage and chanterelles. Served with mushroom sauce.

~ 8.90 eur ~

**GRIĶU PUTRA ar puķkāpostiem un meža sēnēm.**

ГРЕЧНЕВАЯ КАША с цветной капустой и лесными грибами.

BOILED BUCKWHEAT with forest mushrooms and cauliflower.

~ 8.20 eur ~

**KARTUPEĻU PANKŪKAS BALTKRIEVU GAUMĒ ar baraviku pildījumu.** 1

БЕЛОРУССКИЕ ДЕРУНЫ с грибной начинкой из боровиков.

THE BELARUSIAN POTATO PANCAKES with mushrooms.

~ 8.90 eur ~

## SALDIĒ ĒDIĒNI / ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

**ZEMEŅU PĪRĀGS. Pasniedz ar svaigu zemeņu mērci.** 1

ПОСТНЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ. Подается с соусом из свежей клубники.

STRAWBERRY PIE. Served with fresh strawberry sauce.

~ 6.10 eur ~

**ŠOKOLĀDES - ĶIRŠU PĪRĀGS. Pasniedz ar vīna – ķiršu mērci.** 1

ПОСТНЫЙ ШОКОЛАДНО-ВИШНЁВЫЙ ТОРТ. Подается с вино – вишнёвым соусом.

CHOCOLATE – CHERRY PIE. Served with wine – cherry sauce.

~ 6.10 eur ~