



Krievu Virtuve
RESTORĀNS - TRAKTIERIS
TĒVOCIS VAŅA

ĒDĪŠNĪKARTS

МЕНЮ / MENU





IKRU ĒDIENKARTE

ИКОРНОЕ МЕНЮ / CAVIAR MENU

1, 2, 3, 4, 7

Tiek pasniegti ar plānajām piena pankūkām un krējumu.
Подается с тонкими молочными блинами и сметаной.
Served with plain pancakes and sour cream.

SARKANIE IKRI

КРАСНАЯ ИКРА / RED CAVIAR

"KETA"

Ir vieni no savvaļas lašu lielākajiem pārstāvjiem, iegūti no ketlaša (*Oncorhynchus keta*). Zivs mīt Klusā okeāna ziemeļu daļā, no Kalifornijas līdz pat Ohotskas jūrai. Gaiši oranžajam Chum Caviar ir intensīvs aromāts un neatkārtojami spēcīga garša, kas tos izceļ citu vidū.

Является одной из самых крупных среди икры диких лососей, полученная от лосося Chum Salmon (*Oncorhynchus keta*). Рыба водится в северной части Тихого океана от Калифорнии вплоть до Охотского моря. Светло – оранжевый Chum Caviar имеет интенсивный аромат и неповторимый сильный вкус и является фаворитом многих ценителей.

Caviar is among the largest wild salmon caviars produced from the chum salmon (*Oncorhynchus keta*) native to North Pacific from the coasts of California up to the sea of Okhotsk. The light orange chum caviar is strong and intense in flavour with a distinct strong texture and an undoubted favourite of many.

~ 19.90 eur / 100g ~

"KISUTCH"

Ir mazāka izmēra un ar izteiktāku garšu nekā ikri “Keta”, bet ar krēmīgāku konsistenci. Iegūti no savvaļas laša Coho Salmon (*Oncorhynchus kisutch*), kurš mīt Klusā okeāna ziemeļu daļā.

Имеет меньший размер и более выраженный вкус в сравнении с “Keta”, но у нее более кремовая текстура. Добыта от дикого лосося Coho Salmon (*Oncorhynchus kisutch*), который также обитает в северной части Тихого океана.

Caviar is smaller in size and more robust in taste when compared to the “Keta” caviar but also more creamy in texture. Produced from the wild Coho salmon (also known as silver salmon, *Oncorhynchus kisutch*) this caviar is as well a North-Pacific native product.

~ 19.90 eur / 100g ~

"NERKA"

Iespējams, ir paši neparastākie un specifiskākie starp lašu ikriem. “Nerka” cienītāju vidū, vidējā izmēra ikrīni ar to tumši sarkano nokrāsu un vienreizējo garšu ir neaizstājami!

Возможно, самая специфическая или даже необычная среди тройки лососёвой икры, несмотря на то, что они все из северной части Тихого океана. Для любителей “Nerka”, икринкам, среднего размера с их темно-красным цветом и изумительным вкусом, нет равных.

(*Oncorhynchus nerka*) caviar might be the most special or uncommon of this trio of wild salmon caviars even though they are all from North Pacific. For “Nerka” caviar lovers the distinct dark red colour and savory taste of the averagely sized roe with a specific slightly bitter note might just be unmatched.

~ 19.90 eur / 100g ~

"SIGA"

Zeltaini un kņaušķīgi, iegūti no sīgas (*Coregonus clupeaformis*), ļoti iecienīti Skandināvijā. Šī delikātese ir iekarojusi savu vietu visa pasaulē, pateicoties tas neatkārtojamajai garšai. Ne visi zin, ka sīga patiesība ir lašveidīgo kārtas zivs.

Золотая и хрустящая, производится из Whitefish (*Coregonus clupeaformis*). Очень популярна в Скандинавии. Этот деликатес завоевал своё место на престижных столах во всем мире, благодаря неповторимому вкусу. Далеко не все знают, что сига является, на самом деле, подвидом лососёвых (семейство salmonidae).

Caviar, golden and crispy, is produced from the small roe of whitefish (*Coregonus clupeaformis*). Very popular among the Scandinavian countries (known as “Sikrom”), this delicacy has found its legitimate spot on the more refined tables around the world due to its pure unrivalled taste. Unknown to many consumers, whitefish is actually a subspecies of salmon (salmonidae family).

~ 21.90 eur / 100g ~

MELNIE IKRI

ЧЁРНА ИКРА / BLACK CAVIAR

"OSCIETRA"

Patiesa delikatese, igūstami vienīgi no Krievijas stores (Acipenser gueldenstaedtii). "Oscietra" izsmalcinātību nevar sajaukt ne ar vienu citu svaigo ikru veidu. Šo ikru krāsu gamma mēdz būt no tumši pelēkas līdz zeltaini brūnai, izmērs no 2,8 – 3,1 mm. Šie ikri ir ar specifisku riekstu smaržu. "Oscietras" garša ir vidēji intensīva un konsistence – zīzaina, ļoti raksturīga svaigiem ikriem.

Настоящий деликатес, получаемый исключительно от Русского осётра (Acipenser gueldenstaedtii). Изысканность "Oscietra" невозможно перепутать ни с одним другим видом свежей икры. Эта икра от тёмно-серого до золотисто-коричневого цвета, размером 2,8 – 3,1 мм со специфическим ореховым запахом. У "Oscietra" вкус средней интенсивности и шелковистая текстура, характерная свежей икре.

Caviar in its regular grade, harvested of course only from the russian sturgeon (Acipenser gueldenstaedtii), is a great introduction to the world of caviars. Slightly pasteurised, this caviar has a more robust palette of tastes and is a bit less consistent in texture than its fresh top-grade analog but has nevertheless maintained the special intense aromatic nutty flavours of a true "Oscietra"

~ **Pasterizēti** / Пастеризованная / Pasteurized ... **85.00 eur / 50g** ~

~ **Nepasterizēti** / Непастеризованная / Unpasteurized ... **105.00 eur / 50g** ~

"SEVRUGA"

Iegūti no stores Severjuga (Acipenser stellatus), kura mīt Kaspijas, Melnajā un Azovas jūrās, kā arī Vidusjūrā. Šo ikru krāsa var būt no gaiši pelēkas līdz tumši pelēkai, izmērs no 2,2 – 2,5mm. Ikriem "Sevruga" piemīt intensīvi spēcīgs, ne ar ko nesalīdzināms, aromāts un neatkārojama garša.

Получена от осётра Севрюга (Acipenser stellatus), который водится в Каспийском, Чёрном и Азовском морях, а также в Средиземном море. У этой икры цвет от светло-серого до темно-серого, размер 2,2 – 2,5 мм. У икры "Sevruga" интенсивный и ни с чем не сравнимый сильный аромат с неповторимыми нюансами вкуса.

Caviar is harvested from the sevruga sturgeon (Acipenser stellatus, starry sturgeon), which originates from the Caspian sea, Black sea and Azov sea just as the russian sturgeon, but also the Mediterranean. This caviar has a distinct color ranging from light-gray to anthracite-gray with roe size ranging from just 2,2 - 2,5 mm. Sevruga caviar has a very intense and unrivalled strong flavour with very specific characteristics in taste.

~ **105.00 eur / 50g** ~

"DA VINCI"

Ir īsteni eiropēiski ikri, iegūstami no Adrijas stores (Acipenser naccarii), kura mīt Vidusjūrā un Adrijas jūrā. Šo ikrīnu izmērs ir starp "Siberian" un "Sevruga" ikru izmēru. Tiem ir atšķirīgi izteikta jūras garša, nedaudz augstāka par vidējo intensitāti, bet konsistence – raupjāka nekā pārējiem veidiem.

Истинно европейская икра, получаемая от Адриатического осётра (Acipenser naccarii), который водится в Средиземном, особенно в Адриатическом море. Размер икринок "Da Vinci" между "Siberian" и "Sevruga", и у неё отличный выраженный морской вкус, выше средней интенсивности, но текстура менее ровная чем у остальных

Is a true European caviar, which is harvested from the adriatic sturgeon (Acipenser naccarii) common to the Mediterranean, especially the Adriatic sea. "Da Vinci" caviar lands between the siberian and sevruga sturgeon in size and has a distinctive rustic mineral taste of the sea. The "Da Vinci" caviar has above average intensity but may be less consistent in texture than others.

~ **95.00 eur / 50g** ~

"TRADITION"

Iegūti no Ziemeļamerikas Baltās stores (Acipenser transmontanus). Šī veida ikriem ir daudz lielāks grauda izmērs nekā pārējiem – 3,0 – 3,2mm kā ikriem “Beluga”. Šī krēmīgā delikatese ir ar daudz maigāku garšu nekā intensīvie “Sevrugas” un “Oscietras” ikri.

Получена от северо-американского Белого осётра (Acipenser transmontanus). В сравнении с другими видами, у этой икры больший размер икринок, (3,0 – 3,2 мм), как у икры “Beluga”, но сравнительно мягкий вкус. Этот кремовый деликатес мягче по вкусу, чем интенсивные “Sevruga” и “Oscietra”.

Caviar is harvested from the North-American native white sturgeon (Acipenser transmontanus). In comparison to other sturgeon species, caviar obtained from the white sturgeon has a large roe size (3,0 - 3,2 mm) similar to the beluga but is in comparison the mildest in taste. This creamy delicacy is a great contrast to the more intense “Sevruga” or “Oscietra” caviars.

~ 95.00 eur / 50g ~

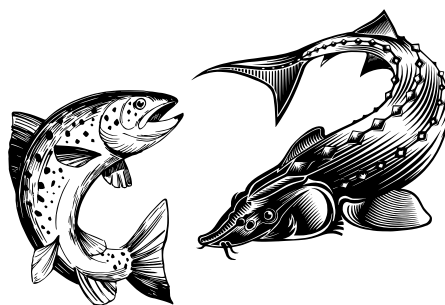
"SIBERIAN"

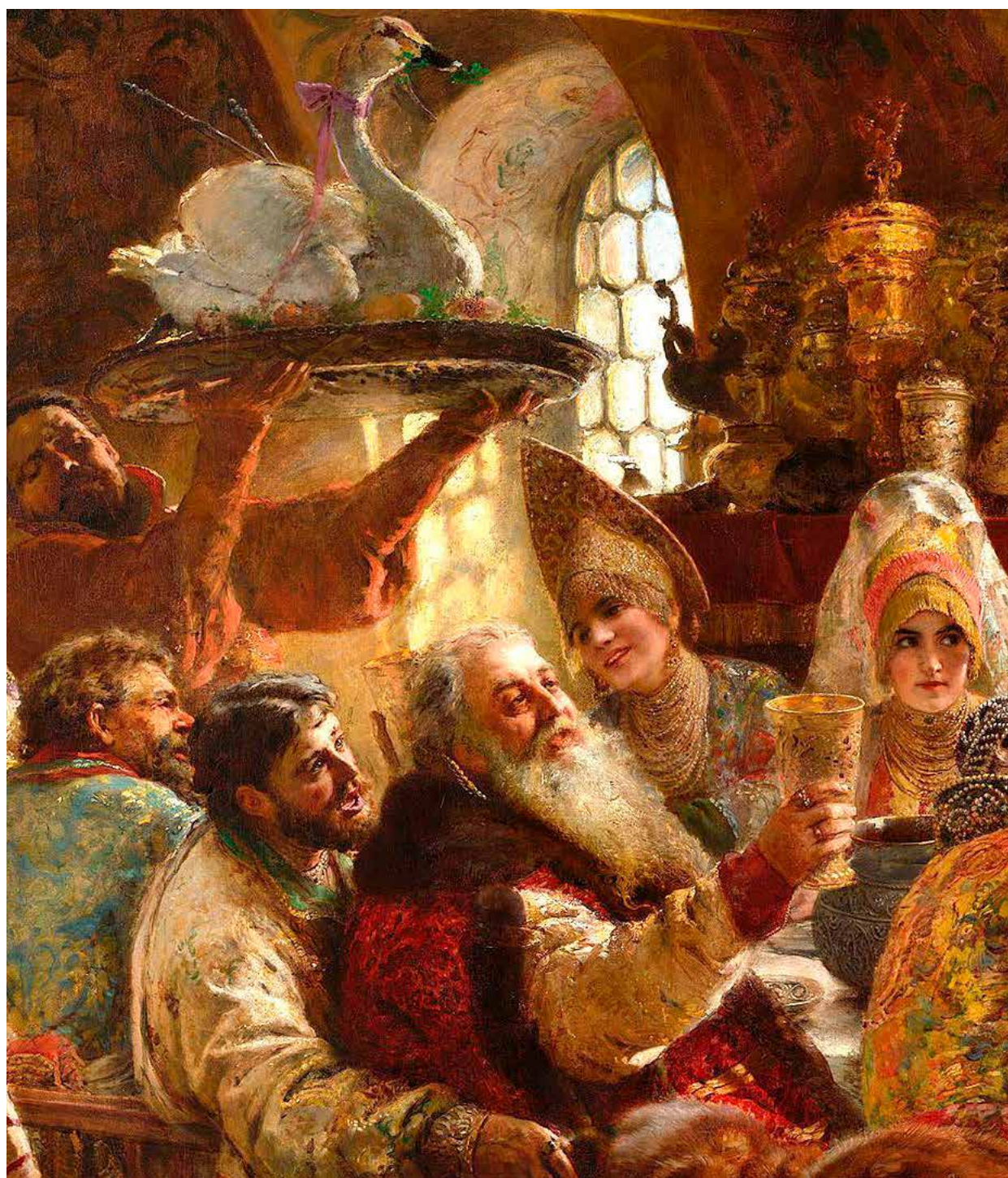
Ikri “Siberian” ir viens no izplatītākajiem ikru veidiem, kurus iegūst no Sibīrijas stores (Acipenser baerii). Šīs sugas pārstāves ir vienas no vispopulārākajām storēm, kuras audzē fermās, kur tās salīdzinoši ātri sasniedz nobriedušu vecumu (5-6 gadi). Arī šim ikru veidam ir pietiekoši liela izmēra graudiņi – līdz 2,7mm, kā arī garša - augstāka par vidējintensitāti, ar ļoti izteiktu, specifisku joda garšu.

Один из самых распространенных видов, получаемый от Сибирского осётра (Acipenser baerii). Сибирский осётр является самым популярным среди выращенных на фермах осетров, благодаря относительно быстрому достижению зрелости, который наступает уже на пятый - шестой год. Икра “Siberian” имеет относительно большой размер (до 2,7 мм) и выше среднего интенсивный вкус со специально - специфическим привкусом йода.

Caviar is among the most widely-spread caviars, which is harvested from the siberian sturgeon (Acipenser baerii). The siberian sturgeon is the most commonly farmed species of sturgeon due to its relatively early maturation, reaching maturity even just after 5 - 6 years. This moderately sized (up to 2,7 mm) caviar is above-average intense and has a species-specific iodine taste.

~ 95.00 eur / 50g ~





ЋДИСНКАРТС

МЕНЮ / MENU

AUKSTIE "AŠORTI" KOMPĀNIJĀM

ХОЛОДНОЕ АССОРТИ ДЛЯ КОМПАНИЙ

SELECTION OF GOLD CUTS FOR GROUPS

"LUKOMORJE" ^{3, 4, 10}

Zivju asorti trim personām. Mazsālīts lasis, kūpināta forele, ar sarkanajiem iekriem pildītas olas, kūpināta skumbrija, baltijas šprotes.

Рыбное ассорти на три человека. Сёмга в малой соли, форель копчёная, фаршированные яйца с красной икрой, скумбрия копчёная, шпроты балтийские.

Selection of fish for three persons. Lightly salted salmon, smoked trout, red caviar stuffed eggs, smoked mackerel, baltic sprats.

~ 19.90 eur ~

"LEPOTA" ^{3, 7, 10}

Gaļas delikatešu asorti mājas gaumē trim personām. Mēle, auksti vārīta cūkgaļa, vistas rulete, liellopa gaļas rulete, cūkgaļas rulete.

Ассорти из мясных деликатесов домашнего приготовления. На три человека. Язык, буженина, куриный рулет, говяжий рулет, свиной рулет.

Selection of home cooked meat delicacies for three persons. Tongue, ham, chicken roulade, beef roulade, meat roulade, pork roulade.

~ 16.90 eur ~

"NO PAGRABIŅA"

Krievu sāļjumu asorti trim personām: gurķīši, tomāti, ķiploku kāti, ķiploki, kāposti, sēnes.

Ассорти русских солений на три человека. Огурцы, помидоры, черемша, чеснок, капуста, грибы. Selection of Russian style salted products for three persons. Cucumbers, tomatoes, wild garlic, garlic, cabbage, mushrooms.

~ 15.70 eur ~

SPEĶIS MĀJAS GAUMĒ ^{1, 10}

Sālīts, kūpināts, ar ietaukotiem rupjmaizes grauzdīņiem.

Солёное, копчёное, смалец с ржаными гренками.

Salted, smoked, rendered lard with rye toasts.

~ 12.90 eur ~

"TREŠAIS LIEKS" ^{1, 10}

Uzkodas pie degvīna divām personām. Šķiņķa cepetis, speķis, sāļti gurķi, tomāti un ķiploku grauzdīņi.

Закуска под водку на две персоны. Запечённая буженина, сало, солёные огурцы, помидоры и чесночные сухарики.

Appetizers recommended with vodka for two persons. Ham roast, speck, salted cucumbers, tomatoes and garlic toasts.

~ 10.90 eur ~

AUKSTĀS UZKODAS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / GOLD APPETIZERS

"TIRGOŅA" AUKSTĀ GAĻA ¹⁰
no trīs gaļas veidiem, mājas gaumē.

СТУДЕНЬ “КУПЕЧЕСКИЙ”

Холодец домашнего приготовления из трех видов мяса.

MEAT JELLY “TRADERS”

Home-style cold meat of three kinds of meat.

~ 8.90 eur ~

VĀRĪTA TEĻA MĒLE ¹⁰
mārrutku želejā.

ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ ОТВАРНОЙ

С желе из хрена с огурчиками.

COOKED VEAL TONGUE

With horseradish jelly.

~ 8.90 eur ~

"CEĻINIEKA UZKODA" ⁷

Marinēti baklažāni ar ķiplokiem un zaļumiem. Pasniedz ar tomātiem un sieru.

ЗАКУСКА “ПОХОДНАЯ”

Маринованные баклажаны с чесночком и зеленью. Подаются с помидорами и сыром.

“HIKING SNACK”

Marinated eggplant with garlic and greens. Served with tomatoes and cheese.

~ 7.90 eur ~

MAZSĀLĪTA BALTIJAS SILĶE ^{4, 10}
ar vārītiem kartupeļiem

СЕЛЬДЬ БАЛТИЙСКАЯ

Малосоленая с картофелем в разварку.

BALTIC HERRING

Lightly salted with boiled potatoes.

~ 7.90 eur ~

KARSTĀS UZKODAS

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

ZELTAINAS PANKŪKAS ar krējumu un siltu sviestu. ^{1, 3, 7}

БЛИНЫ РУМЯНЫЕ со сметаной, маслом

TASTY PANCAKES with cream, butter.

~ 6.90 eur ~

MĀJAS PELMEŅI ^{1, 3, 7}

~ spinātu pelmeņi „Pomorskas” pildīti ar zandartu, lasi un mencu 9.90 eur ~

~ ar trīs gaļas veidiem un zaļumiem 9.70 eur ~

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ

~ шпинатовые “Поморские” с судаком, лососём и треской 9.90 eur ~

~ из трех видов мяса 9.70 eur ~

HOMEMADE DUMPLINGS

~ Spinach “Pomorskije” with sander, salmon and cod 9.90 eur ~

~ Of three kinds of meat with herbs 9.70 eur ~

TEĻA NIERĪTES sautētas krējumā ar sāļtiem gurķiem. ⁷

ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ томленые в сметане с солеными огурцами.

VEAL KIDNEYS braised in cream with salted cucumber.

~ 7.90 eur ~

VISTU KUŅĢĪŠI, SIRDIS UN AKNAS sacepti podiņā ar sēnēm, kartupeļiem, krējuma mērcē. ^{1, 7}

КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ запечённые в горшочке с картофелем и грибами, в сметанном соусе.

CHICKEN ENTRAILS FRIED IN A POT with potatoes and mushrooms in sweet cream sauce.

~ 6.90 eur ~

"MALOROSIJSKIJE" KARTUPEĻU PANKŪKAS ^{1, 3, 7}

~ ar mazzālītu lasi 9.90 eur ~

~ ar septām gailenēm un bekonu 8.50 eur ~

~ ar skābo krējumu 7.50 eur ~

ДРАНИКИ МАЛОРОССИЙСКИЕ

~ с малосольным лососём 9.90 eur ~

~ с жареными лисичками и беконом 8.50 eur ~

~ со сметаной 7.50 eur ~

RUSSIAN DRANIKI "MALOROSIJSKIJE"

~ with lightly salted salmon 9.90 eur ~

~ with cream and fried chanterelles and bacon 8.50 eur ~

~ with cream 7.50 eur ~

VAREŅIKI / ВАРЕНИКИ / VARENIKI ^{1, 3, 7}

ar kartupeļiem / с картофелем / with potatoes ~ 8.90 eur ~

ar ķiršiem / с вишней / with cherries ~ 8.90 eur ~

ar biezpienu / с творогом / with cottage cheese ~ 8.90 eur ~

SALĀTI

САЛАТЫ / SALADS

SALĀTI AR KAMČATKAS KRABJU GAĻU ^{1, 2, 3, 4}

un mērci, kas pagatavota no foreles ikriem, pasniedz ar rukolas salātiem.

САЛАТ С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА

Заправляется соусом из форелевой икры, подаётся с салатом руккола

SALAD WITH RED KING CRAB MEAT

Dressed with trout caviar sauce, served with wild rocket salad and avocado.

~ 16.90 eur ~

SAHALĪNAS SALĀTI ^{1, 3, 4}

**Kalmāra filejas salāti ar gurķiem, kartupeļiem, puraviem
un mintaja mērci, pasniedz ar paipalu olām.**

САХАЛИНСКИЙ САЛАТ

Салат из филе кальмара, с огурцами, картофелем и луком пореем. Заправлен соусом из икры минтая.

SAKHALIN SALAD

Salad of squid fillet, with cucumbers, potatoes and leek. Dressed with wall-eye pollack caviar sauce, with quail eggs.

~ 9.90 eur ~

SALĀTI "OLIVJĒ" GAUMĒ ar divu veidu gaļu, "provansas" mērcē. ^{1, 3, 10}

САЛАТ НА МАНЕР "ОЛИВЬЕ" Под соусом "Провансаль" с двумя видами мяса.

SALAD A LA "OLIVIER" With "Provence" sauce and two kinds of meat.

~ 8.90 eur ~

"CĒZARA" SALĀTI AR APCEPTĀM UZ GRILA TĪGERGARNELĒM Pasniedz ar kraušķīgām romiešu salātu lapām, Parmezan sieru un grauzdiniem. ^{1, 2, 3}

САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С ОБЖАРЕННЫМИ НА ГРИЛЕ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

С хрустящими листьями римского салата, тёртым сыром Пармезан, сухариками.

"CAESAR" SALAD WITH GRILLED SHRIMPS Crisp romaine lettuce, parmesan cheese and croutons.

~ 14.90 eur ~

"CĒZARA" SALĀTI AR APCEPTU UZ GRILA VISTAS KRŪTIŅU UN BEKONU Pasniedz ar kraušķīgām romiešu salātu lapām, Parmezāna sieru un grauzdiniem. ^{1, 3}

САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С ОБЖАРЕННОЙ НА ГРИЛЕ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И БЕКОНОМ

С хрустящими листьями римского салата, тёртым сыром Пармезан, сухариками.

"CAESAR" SALAD WITH GRILLED CHICKEN BREAST AND BACON

Crisp romaine lettuce, parmesan cheese and croutons.

~ 8.50 eur ~

ZUPAS

СУПЫ / SOUPS

SOLANKA Pikantā, ar gaļu. ^{6, 7}

СОЛЯНКА пряная мясная.
SPICY MEAT SOLYANKA.

~ 8.30 eur ~

PEĀORSKAS ZIVJU ZUPA Ar lasi un mencu. ⁴

УХА ПЕЧОРСКАЯ С лососём и треской.
PECHORA FISH SOUP With salmon and cod.

~ 7.90 eur ~

SKĀBU KĀPOSTU ZUPA Ar divu veidu gaļu un žāvētām baravikām. ^{1, 7}

ЩИ СУТОЧНЫЕ С двумя видами мяса и сушёными белыми грибами.
DIEM CABBAGE SOUP With two kinds of meat and dried porcini mushrooms.

~ 7.50 eur ~

BORŠĀS "STRELECKIS" Ar trīs veidu gaļu. ^{1, 7}

БОРЩ "СТРЕЛЕЦКИЙ" С тремя видами мяса.
BORSCH "STRELECKY" With three kinds of meat.

~ 7.20 eur ~

KARSTIE PUTNU ĒDIENI

ГОРЯЧИЕ КУШАНИЯ ИЗ ПТИЦЫ / HOT CHICKEN DISHES

CEPTS CĀLIS garšaugos ar pikantu lečo.

ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК приправленный душистыми травами с пикантным лечо.
FRIED CHICKEN served with aromatic herbs and spicy lecho.

~ 16.90 eur ~

KOTLETES "POŽARSKU" GAUMĒ ^{1, 3, 7}

Ar tvaicētiem sparģeļiem, kartupeļu-spinātu biezeni un saldkrējuma-dillu mērci.

КОТЛЕТЫ НА МАНЕР "ПОЖАРСКИХ"

С паровой спаржей, пюре со шпинатом и сливочно-укропным соусом.

CROQUETTES "POZHARSKI" with steamed asparagus, potatoe-spinach purée and cream-dill sauce.

~ 16.90 eur ~

CEPTA PĪLES KRŪTIŅA

Ar brūkleņu mērci, pasniedz ar ābolu biezeni un vīnā marinētu bumbieri.

ЗАПЕЧЁННАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Подаётся с яблочным пюре и грушей, маринованной в вине.

FRIED DUCK FILLET WITH LINGONBERRY SAUCE served with apple puree and pears in read wine.

~ 18.90 eur ~

KARSTIE GAĻAS ĒDIENI **ГОРЯЧИЕ КУШАНИЯ ИЗ МЯСА / HOT MEAT DISHES**

GRILĒTA JĒRA KARBONĀDE AR KAULIŅU

Pasniedz uz salātu spilvena ar ceptām pupiņām, tomātiem un sieru.

БАРАНИНА НА РЕБРЫШКАХ ЖАРЕНАЯ НА ГРИЛЕ

Подаётся на салатной подушке с запечённым помидором, фасолью и сыром.

GRILLED LAMB RIBS

Served on the bed of salad with fried tomatoes, beans and cheese.

~ 25.90 eur ~

KRĀSNĪ SEPTA LIELLOPA FILEJA 7

Pasniedz ar gailēnu-saldkrējuma mērci un ceptiem kartupeļiem mundierī.

ФИЛЕЙ ГОВЯЖИЙ ЗАПЕЧЁННЫЙ В ПЕЧИ

Подаётся со сливочным соусом из лисичек и жареной картошкой по селянски.

OVEN FRIED BEEF FILLET

Served in cream sauce with chanterelles and fried potatoes a la Peasant.

~ 25.00 eur ~

LIELLOPA GAĻAS STROGONOVŠ 7

Ar sēnēm skābā krējuma mērcē. Pasniedz ar kartupeļu pankūkām un sāļtiem gurķiem.

БЕФСТРОГАНОВ

С грибами в сметанном соусе. Подаётся с картофельными блинчиками и солёными огурцами.

BEEF STROGANOFF

With porcini mushroom sauce. Served with potato pancakes and salted cucumber.

~ 14.90 eur ~

SEPTA CŪKGAĻAS FILEJA 7

Pagatavota saldkrējuma-baravīku mērcē. Pasniedz ar sagrūztiem kartupeļiem.

СВИНОЙ ФИЛЕЙ

Приготовленный в сливочно-боровиковом соусе. Подаётся с толченым картофелем.

PORK FILLET

cooked in double cream-penny bun sauce. Served with potato puree.

~ 13.90 eur ~

ĶIRBĪ SEPTS TRUSIS KRĒJUMA MĒRCĒ 7

Ar sēnēm un dārzeņiem.

НОЖКА КРОЛИКА ЗАПЕЧЁННАЯ В ТЫКВЕ

В сливочном соусе с грибами и овощами.

STEAMED RABBIT LEG IN SWEET WHIPPED CREAM

Served in a pumpkin. With mushrooms and vegetables.

~ 17.50 eur ~

KARSTIE ZIVJU ĒDIENI **ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ КУШАНИЯ / HOT FISH FOOD**

STORE CARA GAUMĒ ^{4, 7}

Ar sarkanajiem ikriem, baravīku-puķkāpostu mērci. Ēdiens divām personām.

СТЕРЛЯДЬ ПО-ЦАРСКИ

с красной икрой, соусом из боровиков и цветной капусты. Блюдо на 2-е персоны.

ROYAL STURGEON

with red caviar, penny bun and cauliflower sauce. Meal for 2 persons.

~ 39.00 eur ~

ZIEMEĻU DVINSKAS MENCA ^{1, 4, 7}

**Ar saldkrējuma mērci, spinātiem, kūpinātu foreli un ciedru riekstiem.
Pasniedz ar pašu gatavotām nūdelēm.**

СЕВЕРОДВИНСКАЯ ТРЕСКА

В сливочном соусе с копчёной форелью, кедровыми орехами и шпинатом. Подается с домашней лапшой.

SEVERODVINSK COD

in cream sauce with spinach, smoked trout and cedar nuts. Served with homemade noodles.

~ 16.90 eur ~

LĪDAKAS KOTLETES ^{1, 3, 4, 7}

ar sagrūztiem kartupeliem un saldkrējuma-dillu mērci.

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

с мятым картофелем и сливочно-укропным соусом.

PIKE CROQUETTES

with mashed potatoes and cream-dill sauce.

~ 15.90 eur ~

СЕПТА KARPA ^{1, 4, 7}

ar krējumu un sīpoliem, pasniedz ar ceptiem kartupeliem un sēnēm.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРП

в сметане с луком, подается с жареным картофелем и грибами.

BAKED CARP

In sour cream with onion, served with fried potatoes and mushrooms.

~ 17.50 eur ~

CEPTS SAMS ^{1, 4, 7}

tomātu-krējuma mērcē ar dārzeni sacepumu.

ЖАРЕННЫЙ СОМ

в сливочно-помидорном соусе с овощной запеканкой.

FRIED SHEATFISH

In creamy tomato sauce with vegetable pie.

~ 17.20 eur ~



КАРУМШ

ЛАКОМЫЕ ЯСТВА / TOOTHsome DISHES

SALDIĒ GARDUMI

СЛАДКИЕ КУШАНЯ / DESSERTS

SILTS ŠOKOLĀDES PĪRĀGS "MELLENĪTE" ^{1, 3, 7}

Ar melleņu mērci un saldējumu.

ШОКОЛАДНЫЙ ГОРЯЧИЙ ПИРОГ "ЧЕРНАВКА"

С черничным соусом и мороженым.

HOT CHOCOLATE PIE "CHERNYAVKA"

With blueberry sauce and ice cream.

~ 8.30 eur ~

SLAVENĀIS "NAPOLEONS" ^{1, 3, 7}

ПРОСЛАВЛЕННЫЙ "НАПОЛЕОН"

FAMOUS "NAPOLEON"

~ 7.90 eur ~

BIEZPIENA-APRIKOŽU DESERTS ar zemeņu-aprikožu mērci. ^{1, 3, 7}

ТВОРОЖНО-АБРИКОСОВЫЙ ДЕСЕРТ с клубнично-абрикосовым соусом.

CURDS – APRICOT DESSERT with strawberry-apricot sauce.

~ 7.70 eur ~

MĀJAS MEDUS KŪKA ar karamelu mērci. ^{1, 3, 7}

ДОМАШНИЙ МЕДОВЫЙ ДЕСЕРТ с карамельным соусом.

HOMEMADE HONEY CAKE with caramel sauce.

~ 7.50 eur ~

SILTS ĀBOLU PĪRĀGS ar karamelu mērci. ^{1, 3, 7, 8}

ТЁПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ с карамельным соусом.

WARM APPLE PIE with caramel sauce.

~ 7.70 eur ~

ALERĢĒNI
ALLERGENS
АЛЕРГЕНЫ

1 - Kvieši, rudzi, mieži, auzas

Wheat, rye, barley, oats
Пшеница, рожь, ячмень, овес

2 - Vēžveidīgie un to produkti

Crustaceans and products thereof
Ракообразные и продукты их переработки

3 - Olas un to produkti

Eggs and products thereof
Яйца и продукты их переработки

4 - Zivis un to produkti

Fish and products thereof
Рыба и продукты их переработки

5 - Zemesrieksti un to produkti

Peanuts and products thereof
Арахис и продукты его переработки

6 - Sojas pupas un to produkti

Soybeans and products thereof
Соя и продукты ее переработки

7 - Piens un tā produkti

Milk and products thereof
Молоко и продукты его обработки

**8 - Rieksti, t.i., mandeļi,
lazdu rieksti, valrieksti,
Indijas rieksti, Brazīlijas rieksti,
pistācijas rieksti un to produkti**

Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts and products thereof

Орехи: Миндаль, фундук, грецкие орехи, орехи кешью, пекан, бразильские орехи, фисташки, и изделия из них

9 - Selerijas un to produkti

Celery and products thereof
Сельдерей и продукты его обработки

10 - Sinepes un to produkti

Mustard and products thereof
Горчица и изделия из нее

11 - Sezama sēklas un to produkti

Sesame seeds and products thereof
Семена кунжута и продукты их обработки

12 - Sēra dioksīds un sulfīti

Sulphur dioxide and sulphites
Диоксид серы и сульфиты

13 - Lupīna un tās produkti

Lupin and products thereof
Люпин и изделия из него

14 - Gliemji un to produkti

Molluscs and products thereof
Моллюски и продукты их обработки

KATRU DIENU
NO 12:00 LĪDZ 23:00

+371 27 88 69 63

table@unclevanya.lv

www.unclevanya.lv

f DjadjaVanjaRestorans

📍 unclvanyarestaurant



Resto-Rātors

www.restorators.lv