

UZKODAS / BROKASTIS
APPETISERS / BREAKFAST

EUR

**Zaļumos marinēta siļķes fileja ar putotu
biezpiena krēmu, ceptām kartupeļu daiviņām un
marinētiem sarkanajiem sīpoliem.** 16.50

(c,d,g)

Herring fillet marinated in herbs with whipped
cottage cheese cream, fried potato wedges and
marinated red onions.

**Tortillas ar grilētiem dārzeņiem, pikanto
vistas fileju un gvakamole (a,f,l,g)** 19.00

Tortilla with grilled vegetables, spicy chicken
fillet and creamy guacamole

**Vīnogu lapu tītenīši ar jēra gaļas
pildījumu un tzatziki mērci (g)** 18.00

Wine leaf rolls with lamb filling and tzatziki sauce

**Steika sviestmaize ar Dijon sinepju mērci
(a,c,g,j)** 18.00

Open steak sandwich with Dijon mustard sauce

**Graudvēta maize ar avokado un mazzālītu lasi
(a,c,d,g)** 17.00

Toast with avocado and cured salmon

**Benedikta ola uz bezrauga maizes tosta
ar avokādo un Dijon sinepju mērci (a,c,g,j,h)** 15.00

Egg Benedict with avocado cream on
wholegrain bread toast

	EUR
Omlete OSIRIS (šampinjoni, šķiņķis, paprika, tomāti, sīpoli) (c,g) Omelette OSIRIS (button mushrooms, ham, bell pepper, tomato, onions)	13.50
Vēršacis ar šķiņķi, bekonu vai dārzeņiem (c) Fried eggs with ham or bacon, or vegetables	12.00
Itāļu antipasta (a,g) Italian antipasti	27.00
Grieķu plate (a,g,f) Greek plate	25.00

Maize ar sviestu — 1 EUR/personai

Bread with butter — 1 EUR/person

SALĀTI
SALAD

Grilētas liellopu filejas, rukolas salāti ar tamarinda – sojas mērci (d,f) Grilled beef fillet, rocket salad with tamarind & soy sauce	19.00
Kalmāra salāti ar mango un melnajām pupiņām (n) Squid salad with mango and black beans	18.50
Siltie vistu aknu salāti ar bekonu un kartupeļu bumbiņām (g,l) Warm chicken liver salad with bacon and potato croquettes	18.00
Curķu un garneļu salāti ar bekonu (b,j) Cucumber and shrimp salad with bacon	18.00

EUR

**Lapu salāti ar pašu kūpinātu tofu sieru,
avokado un tahini – sezama eļļas mērci** 18.00
(e,k,f)

Green salad with home – smoked tofu cheese,
avocado and tahini & sesame oil dressing

**Grilētas cāļa filejas – avokādo salāti ar anšovu
mērci, grauzdiņiem un Parmesan sieru** 17.00
(a,c,g,h)

Grilled chicken fillet and avocado salad with
croutons, Parmesan cheese and anchovy dressing

**Suluguni siera salāti ar cous-cous, plaucētiem
tomātiem, cukurzirņiem un bazilika pesto** 16.50
(a,c,g,h)

Suluguni cheese salad with couscous, blanched
tomatoes, sugar peas and basil pesto

Grieķu salāti 15.00
(g,l)

Greek salad

Maize ar sviestu — 1 EUR/personai

Bread with butter — 1 EUR/person

PASTAS / PANKŪKAS
PASTA / CREPES / PANCAKES

EUR

Pasta ar ceptu lasi baltvīna – anšovu mērcē (a,c,d,g,b) Pasta and fried salmon in white wine & anchovy sauce	18.00
Pasta ar vistas fileju, cukini, papriku un siera – bazilika mērci (a,c,g) Pasta with chicken fillet, courgette, bell pepper, cheese & basil sauce	17.00
Mājas pelmeņi ar krējumu (a,c,g) Cottage dumplings with sour cream	16.50
Kartupeļu pankūkas ar mazaļītu lasi un ikriem (d,g) Potato pancakes with cured salmon and salmon roe	19.00
Pankūkas ar pikanto pildījumu (čili, paprika, sīpoli, kūpināta cūkgaļa, šampinjoni) (a,c,g) Crêpes with savory filling (chilli, paprika, onions, smoked pork, button mushrooms)	15.50

OTRIE ĒDIENI
MAIN COURSE

	EUR
Grilēts liellopa filejas steiks ar kartupeļu pankūkām un glazētām šālotēm (c,g,j,l) Grilled beef steak with potato rosti, glazed shallots	37.00
Cepts lasis panējumā ar sparģeļiem, kartupeļu biezeni un dilļu – garneļu mērci (a,c,d,g,b) Paneeed fried salmon with asparagus, mashed potatoes and dill & shrimp sauce	22.00
Doradas fileja ar batāšu biezeni, ceptiem dārzeņiem un zaļās tējas – baltvīna mērci (d,g) Fried dorada fillet with sweet potato mash, pan fried vegetables and green tea & white wine sauce	22.00
Lēni gatavota pīles krūtiņa ar ķirbja biezeni, medū glazētiem sakņaugiem un sarkanvīna – dzērveņu mērci (a, g, i, l) Slow-cooked duck breast with pumpkin purée, honey-glazed root vegetables and red wine & cranberry sauce	21.90
Cūkgaļas karbonāde ar ceptiem kartupeļiem, sēņu mērci un ķiploku gurķiem (a,c,g,l) Pork chops with fried potatoes, mushroom sauce and pickled cucumbers	19.00

EUR

**Liellopa gaļas burgers ar čederas sieru,
pašu gatavotu zaļumu aioli un batāšu fri** 19.00
(a,c,g,k)

Beef burger with cheddar cheese,
home – made herb aioli and sweet potato fries

**Portobello sēne pildīta ar dārzeņu ratatuju,
tofu sieru un batāšu biezeni** 19.00
(l)

Portobello mushroom with vegetable ratatouille
filling, tofu cheese and sweet potato mash

**Sierā cepta vistas fileja ar sautētiem kabačiem,
rīsiem un citrona – zaļumu mērci** 18.50
(a,c,e,g,f)

Cheese coated fried chicken fillet with stewed
courgette, rice and lemon & herb sauce

Vistas fileja ķīniešu gaumē Kung Pao 17.50
(e,f)

Chinese style Kung Pao chicken fillet

**Vistu akniņas ar sēnēm un kartupeļu
biezputru** 17.50
(g)

Chicken liver with mushrooms and mashed potatoes

**Silķes fileja majonēzes – gurķu marinādē ar
lauku biezpienu un kartupeļiem** 16.50
(c,d,g)

Herring fillet marinated in mayonnaise & pickled
cucumbers with home – made cottage cheese and potatoes

DESERTI
DESSERT

EUR

Marcipāna kūka ar ogu mērci

9.50

(a,h,g,c)

Marzipan cake with berry sauce

Pankūkas ar biezpiena krēmu un ogu mērci

9.00

(a,c,g)

Crêpes with cottage – cheese
cream and berry sauce

Ābolu kūka ar vaniļas mērci

9.00

(g,a,c,h)

Apple pie with vanilla sauce

Šokolādes fondants ar saldējumu un ogām

8.00

(a,c,g)

Chocolate fondant with ice cream and berries

Crème Brûlée

8.00

(g,c)

Sorbetu izlase

8.00

(a,c,g)

Assorted sorbet