

# PLATTERS // PLATES

**MĀJAS GAUMĒ MARINĒTU OLĪVU IZLASE (Boneless Calamata un Castellino olīvas) 60gr:** / Home-marinated olive selection (Boneless Calamata and Castellino olives) 60gr:

- **KLASISKĀS** / Classic 4
- **AR ROZMARĪNU UN KĪPLOKIEM** / Rosemary and garlic 4
- **AR FETAS SIERU, ORIGĀNO UN KALTĒTĀM DZĒRVENĒM** / Feta cheese, oregano, dried cranberries / K 4
- **ZAĻAS OLĪVES** / Green olives 4

**FRITĒTĀS ZAĻĀS NOCELLARA OLĪVAS PILDĪTAS AR FETAS SIERU, ČILI PĀRSLĀM, MEDU, CEPTAS TEMPURA MĪKLĀ** 6  
/ Deep-fried green Nocellara Olives filled with feta cheese, chilli flakes, honey, tempura fried / K, E, M

**SIERU IZLASE (ar crostini, krekeriem un vīgu džemu)** 15  
/ Cheese selection (served with crostini and fig jam) / B, K

**GAĻAS IZLASE** / Charcuterie selection / B, J 15

**ANTIPASTU IZLASE – ŠĒFPAVĀRA SIERU IZLASE, GAĻAS IZLASE, MARINĒJUMI, GRISSINI, CROSTINI, VĪĢU DŽĒMS** 26  
/ Antipasto platter- chef's selection of cheeses, meats, pickles, grissini, crostini, fig jam / B, J, K

**MAIZES IZLASE** / Bread selection / B, H 3

**GRISINI** / B 3

**NORI ČĪPSI** / Nori chips / J 2

## MINI CROSTINI IZLASE (5GAB) // MINI CROSTINI SELECTION (5PCS)

**KĪPLOKU RIKOTA, RIEKSTU PANGRATATA, MEDUS** 8  
/ Garlic ricotta, nut pangratata, honey / B, E, K

**PAN CON TOMATE (svaigu tomātu pasta), STRACCIATELLA, BAZILIKS** 9  
/ Stracciatella, Pan Con Tomato, basil / B, H, K

**LAŠA TARTARS, ŠALOT SĪPOLI, BEZ ČAULAS VĀRĪTA PAIPALAS OLA, FOREĻU IKRI** 10  
/ Salmon tartare, poached quail egg, trout eggs, shallots, chives / B, K, N, D, J, H

**CEPTS CAMEBERT SIERS, IBERICO ŠKIŅĶIS, KAREMELIZĒTI SĪPOLI** 10  
/ Baked Camembert, Iberico, caramelized onions / B, H, I, K

## RAW BÜRGER

**LIELLOPA GAĻA, DIVU VEIDU SIERI, TRIFELU SĒNES, MARINĒTS GURĶIS, TOMĀTS, ROMIEŠU LAPAS, RAV MĒRCE** 13  
/ Beef patty, two types of cheese, truffle mushrooms, pickled onions, pickled cucumbers, tomato, lettuce, rav sauce / B, D, H, K

**ar zaļajiem lapu salātiem, ķiršu tomātiem, sarkanajiem sīpoliem un trīskārši ceptiem kartupeļu čipsiem** +3  
/ served with: mix green salad with cherry tomatoes, red onions, triple cooked chips

## NORI LINE

**BAKLAŽĀNI, AVOKADO, ROMIEŠU SALĀTI, VEGĀNU AIOLI, GRIĶU POPKORNS** 8  
/ Aubergines, avokado, romaine salad, vegan aioli, buckwheat popcorn / G, J, H

**JŪRAS VELŠU MIKSS, AVOKADO, JŪRAS ZĀLES, VASABI-IEBIEZINĀTĀ PIENA MAYO MĒRCE, MASAGO IKRI, SEZAMA SĒKLAS** 9  
/ Seafood mix, avocado, wakame, wasabi-condensed milk mayo, Masago, sesame seeds / G, J, D, L, K

**LASIS, AVOKADO, JŪRAS ZĀLES, NORI MAYO MĒRCE, MASAGO IKRI, SEZAMA SĒKLAS** 9  
/ Salmon, avocado, wakame, nori signature mayo, Masago, sesame seeds / G, J, D, N

**LIELLOPA GAĻAS TARTARS, AVOKADO, ROMIEŠU SALĀTI, TRIFELU MAYO MĒRCE, OLU KRĒMS, TRIFELU PĒRLES, KRAUKŠĶĪGIE SĪPOLI** 9  
/ Beef tartare, avocado, romaine salad, truffle mayo, egg yolk cream, truffle caviar, onion crisps / G, J, D



WIFI

A - Gliemji un to produkti  
Molluscs and products thereof

B - Kvieši, rudzi, mieži, auzas  
Wheat, rye, barley, oats

C - Lupiņa un tās produkti  
Lupin and products thereof

D - Olas un to produkti  
Lupin and products thereof

E - Rieksti to produkti  
Nuts and products thereof

F - Selerijas un to produkti  
Celery and products thereof

G - Sezama sēklas un to produkti  
Sesame seeds and products thereof

H - Sinepes un to produkti  
Mustard and products thereof

I - Sēra dioksīds un sulfīti  
Sulphur dioxide and sulphites

J - Sojas pupas un to produkti  
Soybeans and products thereof

K - Piens un tā produkti  
Milk and products thereof

L - Vēžveidīgie un to produkti  
Crustaceans and products thereof

M - Zemesrieksti un to produkti  
Peanuts and products thereof

N - Zivis un to produkti  
Fish and products thereof

Galdiem ar viesu skaitu virs 8 personām tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā. / A service fee of 10% is applied to tables with more than 8 guests.

# KARSTĀS TAPAS

// HOT TAPAS

<b>PADRON PIPARI, MALDON SĀLS</b> / Padron peppers, Maldon salt	7
<b>TEMPURĀ CEPTI PADRONI</b> / Deep fried padrons in tempura /B	8
<b>EDAMAME PUPIŅAS, MALDON SĀLS</b> / Edamame beans, sea salt	6
<b>PAŠGATAVOTI TRĪSKĀRŠI CEPTI KARTUPEĻI FRĪ AR TRIFEĻU EĻĻU, PARMEZĀNU UN TRIFFEĻU AIOLI</b> / Home-made truffle -parmesan triple cooked chips, truffle aioli /D,K	6
<b>KARALISKĀS AUSTERU SĒNES, MISO GLAZŪRA, SARKANAIS ČILI, PĒTERSĪĻI</b> / King oyster mushroom, miso glaze, red chili, parsley /K,J	6
<b>TRIFEĻU ARANČĪNI, PILDĪTI AR MOCARELLAS SIERU, TRIFEĻU-PARMEZĀNA AIOLI</b> / Truffle Arancini, stuffed with mozzarella cheese, truffle-parmesan aioli /B,D,I,K	10
<b>AUSTERES ROCKEFELLER, BAGĀTĪGS SPINĀTU-PĒTERSĪĻU SVIESTS, RĪVMAIZE, PARMEZĀNS</b> / Oyster Rockefeller, rich spinach-parsley butter, breadcrumbs, parmesan	6
<b>CEPTU, RĪVĒTU TĪGERGARNEĻU ROLLS, SIERA MUSS, MANGO-ČILI SALSĀ</b> / Fried shaved tiger prawn nori roll, cheese mousse, mango-chili salsa /L,K,J	8
<b>LASIS CHIMICHURRI STILĀ, CRÈME FRAICHE, SIERA-KARTUPEĻU KROKETE, FOREĻU IKRI</b> / Chimichurri style salmon, crème fraîche, cheesy-potato croquette, trout eggs /B,D,K,N	10
<b>CEPTA DORADAS FILEJA, CITRONU-SVIESTA CAPERU MĒRCE, PADRONI</b> / Pan-fried Dorado fillets, lemon-butter caper sauce, padrons /I,K,J	13
<b>PATATAS BRAVAS, CARBONARA MĒRCE, KRAUKŠĶĪGĀ GUANCIALE</b> / Patatas Bravas, Carbonara sauce, crispy Guanciale /D,K,J	7
<b>DOLMA, PILDĪTA AR GARNELĒM UN CŪKGAĻU. Pasniedz ar vēžveidīgo-vistas buljonu un mārrutku skābo krējumu</b> / Dolma, stuffed with prawns and pork. Served with shellfish-chicken broth and horseradish sour cream /K,F,L	8
<b>KARAAGE CHICKEN-JAPĀNU STĪLA CEPTI VISTAS GABALIŅI, FENHEĻA, GURĶU UN CUKIŅI SALĀTI, TOGARASHI AIOLI</b> / Karaage Chicken-Japanese style fried chicken,fennel, cucumber and zucchini salad, Togarashi aioli /B,D,G,H,I,J	10
<b>SAUTĒTA VĒRŠA VAIGU BRULĒ, SARKANVĪNĀ KARAMELIZĒTI SĪPOLI, PECORINO SIERA MĒRCE, KARAMELE</b> / Braised Ox-cheek Brulé, caramelized red-wine onions, Pecorino cheese sauce, caramelized sugar /B,I,K	11
<b>MINI "BEEF WELLINGTON" (liellopa fileja, sēnes, Iberico šķinķis, kārtainā mīklā), pasniegts ar piparu mērci</b> / Mini "Beef Wellington" (beef fillet wrapped in mushrooms, Iberico ham and puff pastry), served with peppercorn sauce /B,D,H,I,K	17
<b>LIELLOPA FILEJA, KRĒMĪGĀ PIPARU-SPINĀTU MĒRCE, PISTĀCIJAS</b> / Beef fillet, creamy peppercorn spinach sauce, pistachios /I,E,K,J	17

# AUKSTĀS TAPAS

// COLD TAPAS

<b>AUSTERES NR.2, MIGNONETTE MĒRCE (jautājiet viesmīļiem par austeres veidu)</b> / oysters Nr.2, mignonette sauce (ask the waiters about the type of oysters) /A	4.50
<b>1 GAB.</b> / 1 pcs	13
<b>3 GAB.</b> / 3 pcs	25
<b>6 GAB.</b> / 6 pcs	
<b>CEPTI BAKLAŽĀNI, SINEPĒS SAUTĒTI SĪPOLI, KĪPLOKU RICOTTA, GRAUZDĒTI PEKANRIEKSTI, PIPARMĒTRA</b> / Roasted aubergines, mustard stewed onions, garlic ricotta, roasted pecan nuts, mint /E,H,J,K	10
<b>STRACIATELLA, CHERRY TOMĀTI, MARINĒTA PĀPRIKA, CUKIŅI, SARKANIE SĪPOLI, KAPERI, SALDĀ BALZAMIKO MĒRCE, BAZILIKS</b> / Straciatella, cherry tomatoes, marinated bell peppers, courgettes, red onions, capers, sweet balsamic dressing, basil /J,K	10
<b>GRILĒTI KALMĀRI, KARALISKĀS AUSTERES, ROMIEŠU SALĀTI, TAHINĪ MĒRCE</b> / Grilled baby squids, king oyster mushrooms, romaine salad, tahini sauce /B,E,G,J	9
<b>NORI ČIPSI, VASABI GLAZŪRA, SPEKĪS MĀJAS GAUMĒ, GLIEMEŽU PASTA</b> / Nori crisps, wasabi glaze, home-made salo, snail paste /A,I,J,K	5
<b>PLĀNI SAGRIEZTA LIELLOPA GAĻA (karpačo), PECORINO-ANŠOVU MAJONĒZE, RUKOLA, PARMEZĀNS, CITRONU-OLĪVU EĻĻA</b> / Sliced beef (carpaccio), pecorino-anchovy aioli, rocket, parmesan, lemon-olive oil /D,H,J,K	10

# DESERTI

// DESSERTS

<b>LAIMA -JUJU PANNA COTTA - laima un citronu miza, madagaskaras vaniļas panna cotta</b> / Lime and lemon peel, Madagascar vanilla panna cotta /K	7
<b>PUTNU PIENS - pistācijas, ingvera vārītais krēms, citrons</b> / Bird's Milk - Pistachios, ginger cream, lemon /D,E	8
<b>SIERA KŪKA "INTERNATIONAL"</b> / Cheesecake "International" /B,D,K	8

Galdiem ar viesu skaitu virs 8 personām tiek piemērota apkalpošanas maksa 10% apmērā. / A service fee of 10% is applied to tables with more than 8 guests.