

Desiderata

Ēdienu karte Меню

Salāti Салаты

Svaigo zaļumu un dārzeņu salāti,
pasniegti pēc jūsu izvēles: 5,50 Ls

- ar laimu mērci
- ar olīveļļas-balzametiķa mērci
- ar olīveļļas-sarkanvīna mērci

Салат из зелени и свежих овощей с заправкой
на ваш выбор:

- из лайма
- с соусом бальзамико на
оливковом масле
- на красном вине и оливковом
масле



Grieķu salāti ar kazas siera bumbiņām
un balzametiķa - saldo sīpolu kapermērci 6,80 Ls

Греческий салат с шариками козьего сыра, с заправкой из
бальзамико, каперсов и сладкого лука



Jaukto lapu un dārzeņu salāti ar tīģergarnelēm,
avokado un anšovu citronmērci 7,20 Ls

Зеленый салат со свежими овощами, тигровыми
креветками, авокадо и лимонно-анчоусной заправкой



Desiderata

Ledussalāti ar kūpinātu lasi un āti,
avokado, sarkanajiem ikrēm un tartara mērci
Салат айсберг с копчеными лососем и палтусом,
авокадо, красной икрой и соусом тартар



Ceptas jūras ķemmītes ar tomātu salsu
un sarkanvīna salātmērcē iejauktiem lapu salātiem,
pasniegtas ar krējuma aizdaru
Жареные морские гребешки с томатной сальсой
и зеленым салатом под заправкой на красном вине,
подаются с легким соусом из сметаны



Cēzara salāti

- ar vistas filejas gabaliņiem un bekonu 4,40 Ls
- ar lasi 7,90 Ls
- ar tīģergarnelēm 8,90 Ls

Салат Цезаря

- с кусочками курицы и беконом
- с лососем
- с тигровыми креветками



Siltie vistas aknu salāti ar bekonu,
āboliem, šalotes sīpoliem un olu,
pasniegti ar balzametiķa–sarkanvīna mērci
Горячий салат из куриной печенки с беконом,
яблоками, луком-шалот и яйцом под соусом
бальзамико на красном вине



Kūpinātas pīles krūtiņas salāti ar avokado,
ķirštomātiem, mango un upeņu mērci
Салат из копченой утиной грудки с авокадо, томатами
черри и манго под соусом из черной смородины



Desiderata

Kūpinātas vistas krūtiņas salāti ar sparģeļiem,
mango, ciedru riekstiem un kļavu sīrupa-laimu mērci
Салат из копченой куриной грудки со спаржей,
манго и кедровым орехом под соусом из лайма
и кленового сиропа

7,40 Ls



Vītinātas liellopu gaļas salāti ar bumbieriem,
marinētām baravikām un trifeļļas balzametiķa mērci
Салат из вяленой говядины с грушей
и маринованными боровиками под заправкой из
бальзамико на трюфельном масле

8,50 Ls



Desiderata

Aukstās uzkodas Холодные закуски

Mocarellas siera kārtojums ar avokado,
tomātiem un pesto mērci **6,90 Ls**
Слоеная закуска из сыра моцарелла и авокадо
с помидорами и соусом песто



Tīģergarneļu, avokado un tomātu kārtojums
ar saldskābo čili bazilika mērci **7,60 Ls**
Тигровые креветки с авокадо и помидорами
под кисло-сладкой заправкой с базиликом и чили



Vafeles tūtiņa sezama sēklās
ar krabju gaļas salātiem un citrusaugļu mērci **10,50 Ls**
Вафельный рожок в кунжуте с крабовым мясом
и соусом из цитрусовых



Kamčatkas krabju un dārzeņu kārtojums ar laima mērci **7,90 Ls**
Слоеная закуска из камчатского краба и овощей
с заправкой из лайма



Laša tartars ar avokado, sarkanajiem ikriem
un krāsni septiem grauzdiņiem **11,20 Ls**
Тартар из лососины с авокадо, красной икрой и гренками



Jaunlopa gaļas tartars ar garšaugiem,
grauzdiņiem un paipalas olu **9,80 Ls**
Тартар из говядины с ароматными травами, гренками и
перепелиным яйцом



Desiderata

Melno ikru, avokado, tomātu un tīģergarneļu kūka 72,00 Ls
ar saldskābo zaļumu - krējuma mērci

Пирог из авокадо, помидоров, тигровых креветок
и черной икры, подается с кисло-сладким соусом
из сметаны с пряностями



Liellopa filejas karpāčo ar trifelēm,
salātiem un parmezāna sieru 7,20 Ls

Карпачо из филе говядины с трюфелями,
латуком и сыром пармезан



Svaigas austeres no Francijas - 6 vai 12 15,00 / 30,00 Ls

Свежие устрицы из Франции — 6 или 12



Stores kaviārs (30 g), 70,00 Ls
pasniegts ar tradicionālajām piedevām

Осетровая икра (30 г) с традиционными добавками



Desiderata

Karstās uzzkodas Горячие закуски

**Grilēti tunča medaljoni ar baklažānu iekriem
un tomātu gaspačo** **10,90 Ls**
Медальоны из тунца с баклажанной икрой
и томатным гаспачо



**Grilēta karaliskā tīģergarnele ar siltiem kukurūzas,
gaileņu un bekona salātiem un safrāna sviesta citronmērci** **8,20 Ls**
Королевская тигровая креветка, приготовленная на
гриле с горячим салатом из кукурузы, лисичек и бекона
под соусом из сливочного масла с шафраном и лимоном



Kartupeļu un tomātu kārtojums **5,30 Ls**
ar septām sardīnēm un laimu sinepjērci
Слойка из картофеля и помидоров
с жареными сардинами и соусом из горчицы и лайма



Baltvīnā tvaicētas mīdijas gliemežvākos **6,20 Ls**
ar čili tomātu sīpolmērci un anšov-zaļumu grauzdiņiem
Мидии в ракушках, припущенные в белом вине,
с томатно-луковым соусом чили и гренками
с анчоусами и зеленью



Kraukšķīgas kartupeļu pankūkas ar kūpinātu lasi **72,00 Ls**
un skābo krējumu ar melnajiem iekriem
Хрустящие картофельные блинчики с копченым лососем
и сметаной и, по вашему выбору, с черной икрой



Desiderata

Jūras ķemmītes ar sarkanajiem ikriem,
āboliem un safrāna sviesta citronmērci
Морские гребешки с яблоками, красной икрой
и шафранно-лимонным соусом на сливочном масле



Grilēta pīles krūtiņa ar bumbieru salātiem
un heresa-riekstu mērci
Утиная грудка приготовленная на гриле
с салатом из груши и ореховым соусом на хересе



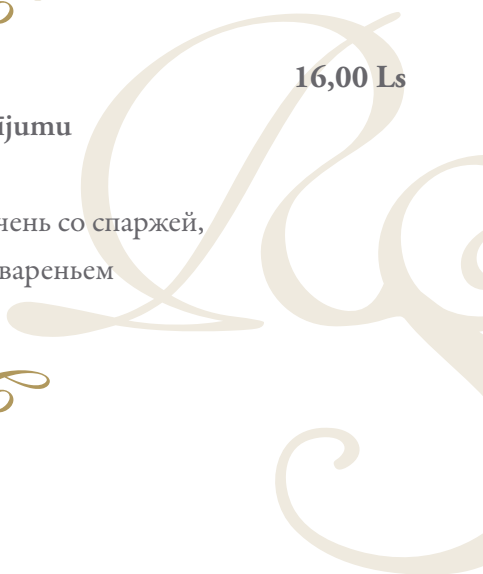
Ar liellopa gaļu pildīti spinātu ravioli,
pasniegti ar meža sēņu tomātmērci
Шпинатные ravioli с говядиной,
подаются с томатным соусом из лесных грибов



Sezamellā applaucēta liellopa fileja
ar balto redīsu čili salātiem un laimu-sojas trifeļmērci
Филе говядины, быстро обжаренное в кунжутном масле,
подается с салатом чили из дайкона и трюфельно-соевым
соусом с лаймом



Septas marinētas zosu aknas
ar grilētiem sparģeļiem, sīpolu ievārījumam
un portvīna mērci
Жареная маринованная гусиная печень со спаржей,
приготовленной на гриле, луковым вареньем
и соусом из портвейна



Desiderata

Zupa s Супы

Tomātu krēmzupa ar sviestā ceptiem dārzeņiem **5,20 Ls**
Томатный крем-суп с овощами, обжаренными
на сливочном масле



Baraviku kapučīno krēmzupa **6,70 Ls**
Капучино крем-суп из боровиков



Franču sīpolu zupa ar grauzdiņiem un siera ceperīti **6,20 Ls**
Французский луковый суп с гренками под сырной шапочкой



Provansas zivju zupa ar jūras delikatesēm, **7,90 Ls**
parmezāna siera grauzdiņiem un aioli mērci
Провансальский рыбный суп с дарами моря,
подается с гренками из пармезана и соусом айоли



Pikantā jēra gaļas zupa ar lēcām un turku pupām **6,90 Ls**
Пикантный суп из баранины с чечевицей
и турецким горохом



Saldskābā vistas gaļas dārzeņu zupa **6,10 Ls**
ar bambusu dzinumiem
Кисло-сладкий куриный суп с овощами и побегами бамбука



Briežgaļas dārzeņu zupa ar šitake sēnēm un sarkanvīnu **7,20 Ls**
Суп из оленины с овощами, грибами шиитаке и красным
вином



Desiderata

Раматēdieni Основные блюда

Jūras produktu ēdieni Блюда из морепродуктов

Tvaicēta jūrasmēle, pildīta ar krabju gaļu, 24,50 Ls
pasniegta ar sviestā arceptiem vāriem kartupeļiem,
spinātiem un madeiras mērci

Фаршированный крабами морской язык, приготовленный
на пару, подается с отварным картофелем,
поджареным на сливочном масле,
шпинатом и соусом из мадейры



Tunča fileja sezama sēklās ar balzametiķi grilētiem 17,90 Ls
dārzeņiem, vāriem kartupeļiem un citronu, sviesta,
kaperu un baltvīna mērci

Филе тунца в кунжуте с овощами, приготовленными
на гриле, подается с отварным картофелем и соусом из
сливочного масла, каперсов, лимонов и белого вина



Grilēts Skotijas lasis 13,60 Ls
ar vēža gaļas aizdarītu kartupeļu biežputru,
grilētiem dārzeņiem un portvīna mērci

Шотландский лосось на гриле с крабово-картофельным
пюре, овощами, приготовленными на гриле, и соусом из
портвейна



Desiderata

Септа ātes fileja ar sparģeļu, tomātu un safrāna rizoto, 18,90 Ls
parmezāna sieru un sarkanvīna mērci

Жареное филе палтуса с шафранным ризотто,
приготовленным с помидорами и спаржей, подается с
сыром пармезан и соусом из красного вина



Vārīta store ar tvaicētiem dārzeņiem, 18,20 Ls
vārītiem kartupeļiem, baklažānu ikriem
un saldā krējuma mērci ar baravikām

Отварная осетрина с овощами, приготовленными на пару,
отварной картошкой, баклажанной икрой и соусом из
сливок с боровиками



Септа zeltainā jūraskarūsa ar spinātu un sparģeļu rizoto, 14,20 Ls
gaileņu ragū un upeņu mērci

Жареный морской карась со шпинатно-спаржевым
ризотто, рагу из лисичек и соусом из черной смородины



Tvaicēta varavīksnes forele ar sēņu rizoto, grilētiem 10,50 Ls
dārzeņiem un saldā krējuma mērci ar spinātiem

Радужная форель, приготовленная на пару, с грибным
ризотто, овощами на гриле и соусом из сливок со
шпинатом



Септа sviesta zivs 12,90 Ls
ar zaļumiem aizdarītu kartupeļu biezputru,
dārzeņu ratatuju un sarkanajiem ikriem bagātinātu
sviesta-baltvīna mērci

Жареная масляная рыба с пряным картофельным пюре,
овощным рататюем и соусом из сливочного масла и
белого вина с красной икрой



Desiderata

Gaļas Ēdieni Мясные блюда

Grilēta briežgaļas karbonāde ar ķirbju biezputru, 24,70 Ls
balzametīķī septām vīģēm un portvīna - kazeņu mērci
Карбонад из оленины, приготовленный на гриле, с
тыквенным пюре, жареными фигами и ежевичным
соусом на портвейне



Jēra karē ar dārzeni un lēcu sautējumu, balzametīķī 21,90 Ls
grilētiem dāržiem, brūkleņu mērci un dzadziki
Каре ягнёнка с тушеными овощами и чечевицей,
овощами гриль, брусничным соусом и дзадзики



Grilēta liellopa fileja ar kartupeļu biezeni ar ķiplokiem, 14,90 Ls
pasniegta ar grilētiem dāržiem
un zaļo piparu-konjaka mērci
Филе говядины, приготовленное на гриле, с чесночным
картофельным пюре, овощами на гриле и соусом из
коньяка с зеленым перцем



Септа pīles krūtiņa ar meža sēņu rizoto, 16,80 Ls
karamelizētiem āboliem un medotu
apelsīnu - balzametīķa mērci
Жареная утиная грудка с ризотто, приготовленным
с лесными грибами, подается с карамелизованными
яблоками и соусом из апельсинов с мёдом и бальзамико



Desiderata

Grilēts jēra kājas steiks ar krāsni ceptiem kartupeļiem, 15,90 Ls
grilētiem dārzeņiem, ķiploku konfitu
un ingvera- sinepju mērci

Стейк из бараньей ноги, приготовленный на гриле,
с запеченым картофелем, овощами гриль, чесночным
конфи и соусом из имбиря и горчицы



Grilēta cūkgaļas karbonāde 8,90 Ls
ar pupiņu un dārzeņu biežputru,
sautētiem sarkanajiem kāpostiem un gailēņu mērci

Свиной карбонад, приготовленный на гриле, подается
с пюре из овощей и фасоли, тушеной красной капустой
и соусом из лисичек



Септа vistas fileja ar krabju gaļas un pistāciju pildījumu, 12,60 Ls
pasniegta ar kokosriekstu pienā gatavotu spinātu rizoto
un saldkrējuma – sparģeļu mērci

Жареное куриное филе, фаршированное крабовым
мясом и фисташками, подается со шпинатным ризотто
на кокосовом молоке и соусом из сливок со спаржей



Grilēti liellopa gaļas medaljoni ar kartupeļu un baraviku 9,90 Ls
kroketēm, grilētiem dārzeņiem, šalotes sīpolu konfitu un
sinepju-portvīna mērci

Медальоны из говядины, приготовленные на гриле,
подются с картофельными крокетами с белыми грибами,
овощами на гриле, конфи из лука-шалота и соусом из
горчицы и портвейна



Desiderata

Deserti Десерты

Mandeļu siera kūka ar svaigām ogām un upeņu mērci 6,20 Ls
Миндальный сырный пирог со свежими ягодами
и соусом из черной смородины



Ogu tarte ar vaniļas un šokolādes mērcēm 5,20 Ls
Ягодный тарт с ванильным и шоколадным соусами



Plānās pankūkas, pildītas ar augļu krēmu, 4,90 Ls
pasniegtas ar Grand Marnier liķiera un apelsīnu mērci
un saldējumu
Блинчики с начинкой из фруктового крема, подаются
с мороженым и соусом из апельсинов и Гран Марнье



Pannakota ar ogām, šampanieša mērci un 5,60 Ls
mandeļu cepumiem
Панна котта с ягодами, соусом из шампанского
и миндальными печеньями



Karstais šokolādes pudīnš ar saldējumu 5,90 Ls
un marakujas - zemeņu mērci
Горячий шоколадный пудинг с мороженым
и соусом из маракуйи и клубники



Citrusaugļu brilē krēms ar svaigām ogām un vaniļas mērci 5,20 Ls
Цитрусовое крем-брюле со свежими ягодами
и ванильным соусом



Desiderata

Madeiras citronu parfē ar meža ogu mērci 5,20 Ls
Лимонное парфе из мадейры с соусом из лесных ягод



Šokolādes tarte ar pekānriekstiem, melleņu - kazeņu
saldējumu un aveņu mērci 6,90 Ls
Шоколадный тарт с pekanовыми орехами,
чернично-ежевичным мороженым и соусом из малины

