

*Austeres Устрицы Oysters*

Creuses Perle Blanche Nr.2 (80 g)	1gb / шт./pc	Eur 4,50 <sup>l,n</sup>
Creuses Gillardeau Nr.4 (50 g)	1gb / шт./pc	Eur 4,50 <sup>l,n</sup>

*Salāti un Uzkodas*

*Салаты и Закуски Salads and Starters*

Svaigie artišoki ar Parmigiano sieru

Свежие артишоки с сыром Parmigiano

Fresh artichoke with Parmigiano cheese

Eur 15,50 <sup>g</sup>

Lapu salāti ar krāsainajām bietēm, spargēļiem,

apelsīnu mērci, ķirbju un sezama sēklām

Зеленый салат с цветной свеклой, спаржей,

апельсиновым соусом, тыквенными и кунжутными семечками

Green salad with coloured beetroot,

asparagus, orange sauce, pumpkin and sesam seeds

Eur 8,90 <sup>j, k</sup>

Karamelizēts kazas siers ar ciedru riekstiem

un sarkanvīnā gatavotu bumbieri

Карамелизированный козий сыр с кедровыми орешками и

грушей, приготовленной в красном вине

Caramelized goat cheese with pine nuts and cooked in red wine pear

Eur 10,90 <sup>g, h, l</sup>

Siers Burrata vai Mozzarella di bufala ar tomātiem

Сыр Burrata или Mozzarella di bufala с помидорами

Burrata or mozzarella di bufala with tomatoes

Eur 13,90 <sup>g</sup>

# *Porto Fino* restorāns

## *Salāti un Uzkodas*

### *Салаты и Закуски      Salads and Starters*

Jūras ķemmīšu, tunzivs un Skotijas laša  
tartars ar avokado un sojas–sezama mērci  
*Тартар из морских гребешков, тунца, шотландского лосося  
и авокадо с соево – кунжутным соусом*  
*Sea scallop, Scottish salmon, tuna fish and avocado tartar  
with and soya - sesame sauce*  
Eur 15,50 *a, c, d, k, n*

Tunzivs tartars ar avokado  
*Тартар из филе тунца и авокадо*  
*Tuna fish tartar with avocado*  
Eur 16,90 *a, c, d, k*

Tīģergarneles ar Burrata sieru,  
cukurzirņiem un ķiršu tomātiem  
*Тигровые креветки с сыром Burrata,  
стручковым горошком и помидорами черри*  
*Tiger shrimps with Burrata cheese, peas and cherry tomatoes*  
Eur 16,50 *b, g*

Savvaļas garneļu, kalmāru un astoņkāja salāti  
ar selerijām un burkāniem  
*Салат из диких креветок, кальмаров, осьминога, сельдерея и моркови*  
*Wild shrimp, calamari, octopus,  
celery and carrot salad*  
Eur 17,90 *b, i, n*

# *Porto Fino* restorāns

## *Salāti un Uzkodas*

### *Салаты и Закуски Salads and Starters*

Antipasto: Parmas šķiņķis, tirfeļu salami, marinētas baravikas,  
artišoki, olīvas, Parmigiano siers

*Антипасто: пармский окорок, трюфельная салями,  
маринованные боровики, артишоки, маслины, сыр Parmigiano*

*Antipasto: Parma ham, truffle salami, pickled white mushrooms,  
artichokes, olives and Parmigiano cheese*

Eur 16,00 *g. l*

Briedinātas liellopu filejas karpacio  
ar pate no Foie Gras un trifelēm

*Карпаччо из выдержанного филе говядины с пате из Foie Gras и трюфелем*

*Dry - aged beef fillet carpaccio with pate au Foie Gras and truffles*

Eur 17,50 *l*

Briedinātas liellopu filejas tartars

*Тартар из выдержанного филе говядины*

*Dry - aged beef fillet tartar*

Eur 17,50 *с. l*

Lauku cāļa filejas un jauno spinātu salāti

ar avokado, artišokiem,

turku zirņiem, paipalu olām un ciedru riekstiem

*Салат из молодого шпината с грудкой деревенского цыпленка,*

*авокадо, артишоками, нутом,*

*перепелиными яйцами и кедровыми орешками*

*Young spinach and farmyard chicken chicken breast  
salad with avocado, artichokes, quail eggs and pine nuts*

Eur 14,70

# Porto Fino

restorāns

## *Siltās uzkodas*

*Тёплые закуски      Warm Starters*

Baklažānu sacepums ar tomātiem  
un Scamorza affumicata sieru

*Запеченные с помидорами и сыром Scamorza affumicata баклажаны*  
*Eggplant backed with tomatoes and Scamorza affumicata cheese*

Eur 11,70 *g, i, l*

Krāsni cepts baklažāns  
ar Stracciatella sieru un tomātiem

*Запеченный баклажан с сыром Stracciatella и помидорами*  
*Oven baked eggplant with Stracciatella cheese and tomatoes*

Eur 11,70 *g*

Siltie artišoku un jūras vilka filejas  
salāti ar avokado un tomātiem

*Теплый салат из артишоков и филе морского волка с помидорами и авокадо*  
*Warm artichoke and sea bass filet salad with avocado and tomatoes*

Eur 15,50

Kraukšķīgi kalmāri, sardīnes, tīgērgarneles un mīkstčaulu krabis  
ar lapu salātiem un balto Balsamico krēmu

*Хрустящие кальмары, сардины, тигровые креветки и*  
*мягкопанцирный краб с зелёным салатом и белым кремом Balsamico*  
*Crispy calamari, pilchards, tiger shrimps and soft shell crab*  
*with lettuce salad and white Balsamico cream*

Eur 16,80 *a, b, d, l, n*

Cepts foie gras medaljons  
ar briošas maizi un bumbieriem

*Жареный медальон из foie gras с бриошем и грушей*  
*Roasted foie gras medallion with brioche and pear*

Eur 19,20 *a, h, l*

# *PortoFino* restorāns

## *Pica Пицца Pica*

« Melanzane, aglio e Scamorza affumicata»

Tomātu mērce, baklažāni, ķiploki, Scamorza affumicata

Томатный соус, баклажаны, чеснок, Scamorza affumicata

Tomato sauce, eggplants, garlic, Scamorza affumicata cheese

Eur 8,70 *a, g, l*

« Quattro formaggi all'PortoFino»

Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano, Brie, ananāsi, kaltēti tomāti, rukola

Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano, Brie, ананасы, руккола, вяленые помидоры

Gorgonzola, Mozzarella,, Grana Padano, Brie, pineapple, dried tomatoes, aragula

Eur 12,50 *a, g*

« Salmone »

Tomātu mērce, sīpoli, kaperi, laša fileja

Томатный соус, лук, каперсы, филе лосося

Tomato sauce, onion, capers, salmon fillet

Eur 14,50 *a, d, g, l*

« Nera ai frutti di mare »

Melnā pica ar jūras veltēm

Черная пицца с дарами моря

Black pizza with seafood

Eur 18,50 *a, b, g, l, n*

« Carpaccio di Manzo »

Tomātu mērce, liellopu filejas karpācio, trifeļu eļļa, rukola un Parmigiano siers

Томатный соус, карпаччо из говяжьего филе, трюфельное масло, руккола, сыр Parmigiano

Tomato sauce, beef fillet carpaccio with truffle oil, aragula and Parmigiano cheese

Eur 16,90 *a, g, l*

«Prosciutto Cotto»

Prosciutto Cotto, siers, ceptas baravikas, sarkanie sīpoli un Stracciatella

Prosciutto Cotto, сыр, томаты черри, жареные боровики, Stracciatella

Prosciutto Cotto, cheese, roasted white mushrooms, onion, Stracciatella cheese

Eur 15,50 *a, g, l*

# *Porto Fino* restorāns

*Zupas*

*Gyn*

*Soups*

Svaigo tomātu buljons ar zaļiem dārzeņiem un Stracciatella sieru  
*Томатный бульон с зелеными овощами и сыром Stracciatella*  
*Tomato broth with green vegetables and Stracciatella cheese*  
Eur 6,50 *f, g*

Pīļu buljons ar mājas ravioli  
*Утиный бульон с домашними Ravioli*  
*Duck broth with homemade ravioli*  
Eur 7,00 *a, c, g, i*

«Toskānas zupa» ar truša gaļu, septām baravikām un kartupeļiem  
*Тосканский суп с крольчатинной, жареными боровиками и картофелем*  
*«Tuscan soup» with rabbit meat, roasted white mushrooms and potatoes*  
Eur 10,90 *i, l*

Jūras velšu un zivju zupa ar grauzdētu ķiploku maizi  
(kalmāri, astoņkāji, tīgērgarneles un tomātu - dārzeņu bisks)  
*Суп из даров моря и рыбы с чесночными гренками*  
(кальмары, осьминог, тигровые креветки, биск из помидоров и овощей)  
*Seafood and fish soup with crispy garlic bread*  
(calamari, octopus, tiger shrimps and tomato - vegetable bisque)  
Eur 13,70 *a, b, d, g, i, l, n*

*Risotto*

*Rizommo*

*Risotto*

Melno «Venere» rīsu risotto ar tīgērgarnelēm  
*Ризотто из черного риса «Venere» с тигровыми креветками*  
*Black Venere rice Risotto with tigershrimps*  
Eur 15,90

Safrāna Risotto ar jūras ķemmītēm un kalmāriem  
*Risotto с морскими гребешками, кальмарами и шафраном*  
*Saffron Risotto with sea scallops and calamari*  
Eur 17,90 *a, d, g, i, l, n*

Risotto ar jūras veltēm  
*Risotto с дарамы моря*  
*Risotto with seafood*  
Eur 17,90 *a, b, d, g, i, n*

# *Porto Fino* restorāns

*Pasta      Паста      Pasta*

Spaghetti ar artišokiem un trifelēm  
*Spaghetti с артишоками и трюфелем*  
*Spaghetti with artichokes and truffles*  
Eur 16,50

Spaghetti alla Carbonara ar kraukšķīgo bekonu, olas dzeltenumu un Parmigiano  
*Spaghetti alla Carbonara с хрустящим беконом, яичным желтком и сыром Parmigiano*  
*Spaghetti alla Carbonara with crispy bacon, egg yolk and Parmigiano cheese*  
Eur 10,50 *a, c, g, i*

Mājas spinātu pasta ar truša gaļu, baravikām un saldo krējumu  
*Домашняя шпинатная паста с крольчатинной и боровиками в сливочном соусе*  
*Homemade spinach pasta with rabbit meat, white mushrooms and creamy sauce*  
Eur 18,50 *a, c, g, i*

Pasta Trofie ar tīgērgarnelēm, jūras ķemmītēm, pesto un ciedru riekstiem  
*Trofie с тигровыми креветками, морскими гребешками,*  
*pesto и кедровыми орехами*  
*Pasta Trofie with tiger shrimps, sea scallops, pesto and pine nuts*  
Eur 16,70 *a, b, c, d, g, h, i, l, n*

Spaghetti ar vongole gliemenēm un Bottarga  
*Spaghetti с вонголе и ботаргой*  
*Spaghetti with vongole clams and Bottarga*  
Eur 19,50 *a, b, c, d, g, i, n*

Spaghetti alla Uldis  
– mūsu drauga iemīlotā pasta ar tīgērgarnelēm un īpašo tomātu mērci  
*Spaghetti alla Uldis – любимая паста нашего друга,*  
*с тигровыми креветками и особенным томатным соусом*  
*Spaghetti alla Uldis – our friend's favorite pasta with tiger shrimps and very special tomato sauce*  
Eur 18,70 *a, b, c, d, g, i*

Spaggetti ar kalmāriem, garnelēm, vongole gliemenēm,  
midijām, tomātiem un pesto  
*Spaggetti с кальмарами, креветками, вонголе, мидиями, помидорами и pesto*  
*Spaghetti with vongole clams, mussels prawns, calamari, tomatoes and Pesto*  
Eur 18,70 *a, b, c, d, g, h, i, l, n*

# *Porto Fino* restorāns

*Pasta*

*Паста*

*Pasta*

Mājas pasta Tagliolini ar omāru  
*Домашняя паста Tagliolini с омаром*  
*Homemade Tagliolini with lobster*  
Eur 39,00 *a, b, c, d, g, i, l*

Mājas pasta Pappardelle ar astoņkāji un ķiršu tomātiem  
*Домашняя паста Pappardelle с осьминогом и помидорами черри*  
*Homemade Pappardelle with octopus and cherry tomatoes*  
Eur 19,50 *a, c, d, g, i, l*

Jūras ķemmītes ar sviestā arceptiem siera - spinātu Ravioli  
*Морские гребешки с обжаренными в сливочном масле Ravioli,*  
*начиненными сыром и шпинатом*  
*Sea scallops with Ravioli stuffed with cheese and spinach and roasted in butter*  
Eur 17,00 *a, c, g, i, n*

Mājas Ravioli Stracciatella siera pildījumu, lazdu riekstiem un trifelēm  
*Домашние Ravioli с начинкой из сыра Stracciatella,*  
*лесными орехами и трюфелем*  
*Homemade Ravioli filled with Stracciatella cheese*  
*and served hazelnuts and truffles*  
Eur 16,50 *a, c, g, h, i*

Mājas ravioli ar kalmāru pildījumu, mīdijām un baltvīna - bazilika mērci  
*Домашние Ravioli с начинкой из кальмаров,*  
*мидиями и соусом из белого вина и базилика*  
*Homemade calamari Ravioli with mussels and white wine -basil sauce*  
Eur 17,50

Mājas Ravioli ar omāru pildījumu, Mascarpone siera mērci un foreļu ikriem  
*Домашние Ravioli с начинкой из омара, соусом*  
*из сыра Mascarpone и форелевой икрой*  
*Homemade Ravioli filled with lobster, served with Mascarpone cheese sauce and trout caviar*  
Eur 18,50 *a, b, c, g*



# Porto Fino

restorāns

## *Zivju pamatēdieni      Основные блюда из рыбы      Fish main course*

Grilēti kalmāri ar ķiršu tomātiem sviesta un baltvīna mērcē

*Кальмары, приготовленные на гриле, в соусе из белого вина,  
помидорами черри и сливочного масла*

*Grilled calamari with cherry tomatoes in white wine - butter sauce*

Eur 17,00 *g, l, n*

Zandarta fileja ar spargēļiem, burkāniem, cukīni,  
cukurzirņiem, jaunajiem kartupeļiem un spinātiem baltvīna mērcē

*Судак со спаржей, морковью, цуккини, молодым картофелем,  
шпинатом и соусом из белого вина*

*Pike perch fillet with asparagus, carrot, courgette, young potatoes, spinach and white wine sauce*

Eur 19,90 *d, g, l*

Krāsni cepta ogļzivs fileja ar saldajiem pipariem,  
vārītiem jaunajiem kartupeļiem un svaigu tomātu mērci

*Запеченное филе рыбы угольщика с молодым отварным картофелем,  
сладким перцем и соусом из свежих помидоров*

*Oven baked black scabbard fish fillet with sweet peppers,  
boiled new potatoes and fresh tomato sauce*

Eur 19,90 *d, g, l*

Dorada:

pagatovota baltvīnā un ķiršu tomātos ar spargēļiem un cukurzirņiem  
vai

cepta sāļi un pasniegta ar zaļajiem salātiem

*Дорада:*

*в белом вине с помидорами черри, спаржей и стручковым горошком  
или*

*запеченная в соли, сервированная с зеленым салатом*

*Dorado:*

*cooked in white wine and cherry tomatoes with asparagus and peas  
or*

*cooked in salt and served with lettuce salad*

Eur 19,90 *d, f, g, i, j, l*

# Porto Fino

restorāns

## *Zivju pamatēdieni      Основные блюда из рыбы      Fish main course*

Grilēta jūras asara fileja ar tomātu mērci un zaļajām pākšu pupiņām  
Морской окунь, приготовленный на гриле с зеленой стручковой фасолью  
и соусом из свежих помидоров

*Grilled sea bass fillet with tomato sauce and haricot beans*

Eur 21,70 *d, g, l*

Tunzivs steiks ar terijaki mērci un avokado - meloņu salātiem  
Стейк из филе тунца в соусе терияки с салатом из дыни и авокадо  
*Tuna fish steak with teriyaki sauce and avocado-melon salad*

Eur 27,50 *d, l*

Jūras vilka fileja ar storu ikriem, kartupeļu gratin, vongole un Prosecco mērci  
Филе морского волка с осетровой икрой, картофельным gratin, вонголе и соусом из Prosecco

*Sea bass filet with sturgeon caviar, potato gratin, vongole clams  
and Prosecco sauce*

Eur 32,00

Astoņkājis ar jaunajiem kartupeļiem, olīvām un mājās vītinātiem tomātiem  
Осьминог с картофелем, вялеными помидорами и маслинами  
*Octopus with young potatoes, olives and home dried tomatoes*

Eur 33,00 *g*

Krāsni cepta Čīles asara fileja ar krāsainajām lēcām, meža sēnēm un Prosecco mērci  
Филе чилийского окуня с цветной чечевицей,  
лесными грибами и соусом из Prosecco

*Chilean sea bass fillet with assorted lentils, wild mushrooms and Prosecco sauce*

Eur 34,00 *a, d, g, l*

Grilētas jūras veltes:

omārs, astoņkājis, jūras ķemmītes, kalmāri, savvaļas garneles, mīkstčaulu krabis  
Дары моря, приготовленные на гриле:

*омар, осьминог, гребешки, кальмары, дикие креветки, мягкопанцирный краб*

*Grilled seafood:*

*lobster, octopus, sea scallops, calamari, wild tiger shrimps and soft shell crab*

Eur 53,00 *b, g, l, n*

# *Porto Fino* restorāns

## *Galas un putnu pamatēdieni* *Основные блюда из мяса и птицы* *Poultry and meat main course*

Krāsni cepta pīles krūtiņa ar apelsīnu mērci, spinātiem un  
Cambazolas siera - kartupeļu biezeni

*Запеченная утиная грудка с апельсиновым соусом, шпинатом и  
картофельным пюре с сыром Cambazola*

*Oven roasted duck breast with orange sauce, spinach and Cambazola cheese – potato puree*

Eur 21,00 *a, g, l*

Sautēts truša stilbiņš maigajā Demi-glace mērcē ar dārzeņu ragū

*Кроличий окорочок в легком соусе Demi-glace с овощным рагу*

*Stewed rabbit in light Demi-glace sauce with vegetable ragout*

Eur 21,00 *a, i, l*

Grilētas liellopa filejas šķēles ar Balsamico,  
rukolas salātiem un Parmigiano sieru

*Тонкое нарезанное говяжье филе, приготовленное на гриле,  
с рукколой, помидорами, Balsamico и сыром Parmigiano*

*Grilled sliced beef fillet with Balsamico vinegar, arugula and Parmigiano cheese*

Eur 23,50 *l*

Grilēts teļa karē ar tomātu un sarkano sīpolu kārtojumu

*Корейка теленка жареная на гриле с салатом из помидоров и красного лука*

*Grilled veal chop with tomatoes and red onions*

Eur 26,70 *j*

# PortoFino

restorāns

*Galas un putnu pamatēdieni*  
*Основные блюда из мяса и птицы*  
*Poultry and meat main course*

Argentīnas liellopa antrekots ar pastinaku,  
burkāniem, spinātiem un ķiršu tomātiem  
*Антрекот из Аргентинской говядины*  
*с пастернаком, морковью, шпинатом и ин ķiršu tomātos*  
*Grilled Argentine beef entrecote with parsnip, carrots, spinach and cherry tomatoes*  
Eur 32,00 *g, j*

«PortoFino» liellopa filejas steiks  
ar Vitelotte kartupeļiem, dārzeņiem un Demi-glace mērci  
*«PortoFino» стейк из говяжьего филе*  
*с картофелем Вителот, овощами и соусом Demi-glace*  
*«PortoFino» beef fillet steak with Vitelotte potatoes, vegetables and Demi-glace sauce*  
Eur 30,00 *g, j, l*

Grilēts jēra karē ar ceptu tomātu, cukīni un baklažānu kārtojumu  
*Каре ягненка, приготовленное на гриле со слойкой из баклажанов, цуккини и помидоров*  
*Grilled lamb chops with layered tomatoes, courgette and eggplant*  
Eur 33,00 *g*

ASV liellopa rib eye steiks 100gr  
*Стейк рибай из Американской говядины 100гр*  
*USA beef rib eye steak 100gr*  
Eur 12,20 *g, i, l*

Piemontas liellopa «Fassona» t-bone steiks ~3 personām (~ 1kg +)  
*Тибон стейк из пьемонтской говядины породы «Fassona» на 3 персоны (~ 1кг +)*  
*T-bone steak of Piedmontese «Fassona» breed beef for 3 guests (~ 1kg +)*  
Eur 99,00

# Porto Fino

restorāns

## *Veg Vegāniski Ēdieni un Bezglutēna Ēdienkarte GF*

### *Веганские Блюда и Меню Без Глютена* *Vegan Dishes & Gluten Free Menu*

*Pastāv iespēja, ka dažu ēdienu pagatavošana var prasītnedaudz vairāk laika*  
*Приготовление некоторых из этих блюд может*  
*занять немного больше времени*  
*There is a probability that it could take more time for preparing some of these dishes*

Jaunu spinātu salāti ar turku zirņiem, artišokiem, avokado un riekstiem  
*Салат из молодого шпината с нутом, артишоками, авокадо и орехами*  
*Young spinach and chick pea salad with artichokes, avocado and nuts*

Eur 12,50 *Veg; GF*

Zaļie griķi ar kvinoju un dārzeņiem  
*Зеленая гречка с киноа и овощами*  
*Green buckwheat with quinoa and vegetables*

Eur 13,50 *Veg; GF<sub>g, h</sub>*

Lēcas ar kale kāpostiem, artišokiem, avokado un tomātiem  
*Чечевица с капустой кале, артишоками, авокадо и помидорами*  
*Lentils with kale, artichokes, avocado and tomatoes*

Eur 13,50 *Veg; GF*

Melnie «Venere» rīsi ar ķirbi, spinātiem,  
sojas un zaļajām pākšu pupiņām  
*Черный рис «Venere» с тыквой, шпинатом,*  
*соевыми бобами и зеленой стручковой фасолью*  
*Black "Venere" rice with pumpkin, spinach, soy and green beans*

Eur 13,50 *Veg; GF<sub>f, g, h</sub>*

# *Porto Fino* restorāns

Kukurūzas Spaghetti bez glutēna ar artišokiem un trifelēm

*Кукурузные Spaghetti с артишоками и трюфелем*  
*Corn gluten free Spaghetti with artichokes and truffles*

Eur 16,50 *Veģ; GF*

Kukurūzas Spaghetti bez glutēna ar jūras veltēm

*Кукурузные Spaghetti с дарамы моря*  
*Corn gluten free Spaghetti with seafood*

Eur 18,70 *GF b, d, g, i, n*

Rīsu Penne bez glutēna ar teļa fileju,  
baravikām un saldo krējumu

*Реппе из рисовой муки без глютена с телятиной*  
*и боровиками в сливочном соусе*

*Rise gluten free Penne with veal fillet, white mushrooms and cream*

Eur 18,50 *GF g, i, l*

Silts kēkss no kukurūzas miltiem bez glutēna ar:  
mango pildījumu un marakuļas sorbetu

vai

ar melleņu pildījumu un lavandas sorbetu

*Теплый кекс из кукурузной муки без глютена :*

*с кусочками манго и сорбе из маракуйи*  
*или с черникой и сорбе из лаванды*

*Warm corn gluten free cake with:*  
*mango and passion fruit sorbet*  
*or blueberry and lavender sorbet*

Eur 8,50 *Veģ; GF*

Kokosriekstu piena un čia sēklu pudiņš ar mango

*Кокосовый чиа пудинг с манго*  
*Coconut milk and chia seed pudding with mango*

Eur 7,00 *Veģ; GF*

*Deserti Deceptmy Desserts*

Tiramisu

Eur 7,90 *a, c, g, l*

Medū karamelizēti bumbieri ar kazas siera saldējumu  
*Карамелизированные в меде груши с мороженым из козьего сыра*  
*Honey caramelized pears with goat cheese ice-cream*

Eur 7,50 *c, g, l*

Crème brûlée

Eur 7,00 *c, g*

Cannoli

Eur 7,90 *a, c, g, h*

Citronzāles panna cotta ar aveņu - balsamico mērci, riekstu vafeli  
un melnās šokolādes cepumu

*Panna cotta из лимонного сорго с малиновым соусом,*  
*ореховой вафлей и шоколадным печеньем*  
*Lemon grass panna cotta with raspberry sauce,*  
*nut wafer and black chocolate biscuit*

Eur 7,50 *a, c, g, h*

Silts šokolādes fondants ar mājas saldējumu

*Теплый шоколадный фондант с домашним мороженым*  
*Warm chocolate fondant with homemade ice-cream*

Eur 7,00 *a, c, g, h*

Marcipāna – saldējuma kūka ar aveņu bezē un mango mērci  
*Марципановый торт из мороженого и малинового безе с соусом из манго*  
*Marzipan ice-cream cake with raspberry meringue and mango sauce*

Eur 6,50 *a, c, g, h*

Mājas saldējums vai sorbets  
*Домашнее мороженое или сорбе*  
*Homemade ice-cream or sorbet*

Eur 6,50 *g, c*



Dai Dai Bocconcino

Eur 2,20 *g, c*

*Alerģēnu saraksts - Аллергены*

*Allergen list*

A.) Labība, kas satur līpekli (t.sk., kvieši, rudzi, mieži, auzas)

Злаки, содержащие глютен (в том числе: пшеница, рожь, овес)

Cereals Containing Gluten (wheat, rye and barley)

B.) Vēžveidīgie un to produkti;

Ракообразные и содержащие их продукты

Crustacean

C.) Olas un to produkti

Яйца и содержащие их продукты

Egg

D.) Zivis un to produkti

Рыба и содержащие рыбу продукты

Fish

E.) Zemesrieksti un to produkti

Арахис и содержащие арахис продукты

Peanuts

F.) Sojas pupas un to produkti;

Соя и соевые продукты

Soy (soya)

G.) Piens un tā produkti (ietverot laktozi)

Молоко и молочные продукты (включая лактозу)

Milk

H.) Rieksti (t. sk., mandeles, lazdu rieksti, valrieksti, pekanrieksti, un to produkti)

Орехи (в том числе миндаль, фундук, грецкие орехи, pekan и содержащие их продукты)

Tree Nuts

I.) Selerijas un to produkti

Сельдерей и содержащие их продукты

Celery

J.) Sīperes un to produkti;

Горчица и содержащие горчицу продукты

Mustard

K.) Sezama sēklas un to produkti;

Семена кундута и содержащие их изделия

Sesame seeds and products containing them

L.) Sēra dioksīds un sulfīti

Диоксид серы и сульфиты

Sulfur Dioxide (Sulfites)

M.) Lupīna un tās produkti;

Люпин и содержащие его продукты

Lupin

N.) Gliemji un to produkti.

Моллюски и содержащие их продукты

Mollusks