

SNACKS AND SALADS

☞ Fried rye bread with garlic and herb sauce ^{2,4,7}	5
Marinated herring with roast potatoes, cottage cheese ^{5,7}	9
Lightly salted salmon tartar with honey-lemon sauce ^{2,4,5,9}	14
Beer snack platter in Latvian style for 2 persons ^{2,4,7}	16
Gray peas with smoked pork belly and onion	9
☞ Potatoe pancakes with sour cream and jam ^{4,7}	8
-with salted salmon ^{4,5,7}	13
☞ Salad from local vegetables with grilled cheese ⁷	11

SOUPS

☞ Porcini cream soup ⁷	8
☞ Cold beetroot soup ^{4,7,9}	7
Sorrel soup with smoked pork meat ^{4,7}	9

MAIN COURSES

Cod in rhubarb wine sauce with steamed vegetables ^{5,7,14}	18
Grilled salmon steak with roast potatoes, grilled vegetables and dill sauce ^{5,7}	18
☞ Pearl barley with porcini and cream ⁷	12
Chopped chicken fillet and vegetable cutlets, spinach mashed potatoes and side salad ^{2,4,7}	15
3 different sausages with mashed potatoes, stew cabbage and lingonberry jam for 2 persons ^{2,7}	25
Kurland pork stroganoff with mashed potatoes ⁷	15
Pork ribs with potatoes and stew cabbage	16
Filet Mignon with roast potatoes, grilled vegetables and pepper sauce ^{5,7,9,13}	26

DESERTS

☞ Rye bread soup with dried fruit and whipped cream ^{2,7,10}	6
☞ Rye bread dessert with Riga Black Balsam ^{2,7}	7
☞ Homemade cheesecake ^{2,4,7}	7

For groups of 10 or more, a 10% service fee will be added to the bill

Allergens: 1-celery, 2-gluten, 3-crustacean shellfish, 4-eggs, 5-fish, 7-milk, 9-mustard, 10-nuts, 12-sesame seeds, 13-soja, 14-sulphites

UZKODAS UN SALĀTI

☞ Rupjmaizes ķiploku grauzdiņi ar zaļumu mērci ^{2,4,7}	5
Marinēta siļķe ar kartupeļiem un biezpienu ^{5,7}	9
M/s laša tartars ar citronu-medus mērci ^{2,4,5,9}	14
Plate pie alus latviešu gaumē 2 personām ^{2,4,7}	16
Pelēkie zirņi ar kūpinātu cūkgaļu un sīpoliem	9
☞ Kartupeļu pankūkas ar skābo krējumu un ievārījumu ^{4,7} -ar mazzālītu lasi ^{4,5,7}	8 13
☞ Latvijā audzētu dārzeņu salāti ar grilētu sieru ⁷	11

ZUPAS

☞ Baraviku krēmzupa ⁷	8
☞ Aukstā zupa ^{4,7,9}	7
Skābeņu zupa ar kūpinātu cūkgaļu ^{4,7}	9

Grupām, sākot no 10 personām, tiek piemērota servisa maksa
10% no kopējā rēķina summas

PAMATĒDIENI

Menca rabarberu vīna mērcē, tvaicētiem dārzeņiem ^{5,7,14}	18
Laša steiks ar apceptiem kartupeļiem, grilētiem dārzeņiem un dilļu mērci ^{5,7}	18
☞ Pērļu grūbas ar baravikām un saldo krējumu ⁷	12
Kapātas vistas filejas un dārzeņu plācenīši ar spinātu biezeni un salātiem ^{2,4,7}	15
3 dažādas ceptas desas ar kartupeļu biezeni, štovētiem kāpostiem un brūkleņu ievārījumu 2 personām ^{2,7}	25
Kurzemes stroganovs ar kartupeļu biezeni ⁷	15
C/g ribiņas ar kartupeļiem un štovētiem kāpostiem	16
Liellopa filejas steiks ar apceptiem kartupeļiem, grilētiem dārzeņiem un piparu mērci ^{5,7,9,13}	26

DESERTI

☞ Maizes zupa ar putukrējumu ^{2,7,10}	6
☞ Rupjmaizes kārtojums ar Rīgas Melno Balzāmu ^{2,7}	7
☞ Pašmāju siera kūka ^{2,4,7}	7

Alerģēni: 1-selerija, 2-glutēns, 3-vēžveidīgie, 4-olas, 5-zivis, 7-piens,
9-sinepes, 10-rieksti, 12-sezama sēklas, 13-soja, 14-sulfīti