

VEGETERIAN

Veģetāro uzskodu meze

Humuss ar sadajiem tomātiem.
Baklažānu ikri "Chermoula".
Muhamara (grilēta paprika
ar valriekstiem un garšvielām).
Olīvu asorti.

Tsatsiki mērce ar pašmājas
Brinzas sieru un Zataru.

2 personām / € 14.90
3 - 4 personām / € 20.90

"Fattoush" salāti

ar apceptu Halumi sieru,
saldajiem tomātiem, gurķiem,
redīsiem, salātu lapām,
papriku, piparmētrām
un granātābola sēklām
€ 8.90

Humuss ar avokado musu,
saldo tomātu salsu, olīveļļu,
kinzu, granātābola sēklām
un pašmājas pitu
€ 7.90

Humuss ar falafeli,

Tsatsiki mērci, granātābola
sēklām un kinzu
€ 7.90

Burrata siers

ar saldajiem tomātiem, zemenēm,
sarkanajiem sīpoliem,
asajiem pipariem
un kinzas pesto ar piparmētrām
€ 10.90

Cepts Halumi siers

ar saldajiem tomātiem,
sarkanajiem sīpoliem, estragonu,
avokado musu
un Narsharab mērci
€ 10.90

Sieru izlase

ar saldo piparu džemu
un sezonas ogām
€ 12.90

Veģetāro uzskodu plate

Falafels uz Tsatsiki spilvena,
humuss, cepti kartupeļi,
avokado muss, vārīta ola
un marinētie pipariņi
2 personām / € 13.50

Cepts baklažāns

ar ceptu mājas sieru,
Kalamata olīvām, kaperiem,
ķiršu tomātiem, ciedru riekstiem,
vīnogām, Tahini mērci un Harisu
€ 11.50

Uz oglēm cepti jaunie kāposti

ar Gorgonzolas siera mērci,
baltvīnu, valriekstiem,
granātābola sēklām un kinzu
€ 9.90

Ziedkāposti

apcepti kukurūzas miltos,
siera mērcē
ar ceptām mandelēm,
grauzdīņiem un estragonu
€ 11.90

Vegetarian meze plate

Hummus with sweet tomatoes.
Eggplant caviar "Chermoula".
Muhammara (grilled bell pepper
with walnuts and spices).
Assorted olives.

Tsatsiki sauce with homemade
Brynza cheese and Za'atar.

2 persons / € 14.90
3 - 4 persons / € 20.90

"Fattoush" salad

with baked Haloumi cheese,
sweet tomatoes, cucumbers,
radish, salad leaves, bell pepper,
mint and pomegranate seeds
€ 8.90

Hummus

with avocado mousse,
sweet tomato salsa, olive oil,
cilantro, pomegranate seeds
and homemade pita
€ 7.90

Hummus with falafel,

Tsatsiki sauce, pomegranate
seeds and cilantro
€ 7.90

Burrata cheese

with sweet tomatoes,
strawberries, red onion,
hot pepper
and cilantro with mint pesto
€ 10.90

Baked Halumi cheese

with sweet tomatoes, red onion,
estragon, avocado mousse
and Narsharab sauce
€ 10.90

Cheeses selection

with bell pepper jam
and seasonal berries
€ 12.90

Vegetarian plate

Falafel on Tsatsiki pillow,
hummus, baked potatoes,
avocado mousse,
boiled egg and pickled peppers
2 persons / € 13.50

Chargrilled eggplant

with grilled homemade cheese,
Kalamata olives, capers,
Cherry tomatoes, pine nuts,
grapes, Tahini sauce and Harisa
€ 11.50

Chargrilled young cabbage

with Gorgonzola cheese
sauce, white wine, walnuts,
pomegranate seeds and cilantro
€ 9.90

Cauliflower

baked in corn flavour
in cheese sauce
with roasted almonds,
croutons and tarragon
€ 11.90

Вегетарианское мезе

Хумус со сладкими помидорами.
Икра из баклажанов
"Chermoula". Мухамара
(запечённый на гриле перец
с грецкими орехами и специями).

Ассорти из оливок.
Соус Тцатцики с домашним
сыром Брынза и Заатаром.

2 персоны / € 14.90
3 - 4 персоны / € 20.90

Салат "Фатуш"

с обжаренным сыром Халуми,
сладкими помидорами, огурцами,
редисом, листьями салата,
сладким перцем, мятой
и зёрнами граната
€ 8.90

Хумус с мусом из авокадо,

сальсой из сладких помидоров,
оливковым маслом, кинзой,
зёрнами граната
и домашней питой
€ 7.90

Хумус с фалафелем,

соусом Тцатцики, зёрнами
граната и кинзой
€ 7.90

Сыр Буррата

со сладкими помидорами,
клубничкой, красным луком,
острым перцем
и песто из кинзы с мятой
€ 10.90

Обжаренный сыр Халуми

со сладкими помидорами,
красным луком, эстрагоном,
мусом из авокадо
и соусом Нашараб
€ 10.90

Сырное ассорти

с джемом из сладкого перца
и сезонными ягодами
€ 12.90

Вегетарианская плата

Фалафель на подушке
из Тцатцики, хумус, обжаренный
картофель, мусс из авокадо,
отварное яйцо
и маринованные перчики
2 персоны / € 13.50

Баклажан жаренный на гриле

с жареным домашним сыром,
оливками Каламата, каперсами,
помидорами Черри,
кедровым орехом,
виноградом, соус Тахини
и Харисой
€ 11.50

Обжаренная на гриле молодая капуста

с соусом из сыра Горгонзола,
белым вином, грецкими орехами,
зернами граната и кинзой
€ 9.90

Цветная капуста

обжаренная в кукурузной муке
с сырным соусом,
обжаренным миндалём,
гренокками и эстрагоном
€ 11.90

FISH & SEAFOOD

Silķes foršmaks

ar āboliem, sarkanajiem sīpoliem, Filadelfijas sieru, paipalu olu un Brioš maizi
€ 7.50

Blufin tunča tartars

ar avokado, jogurta mērci, mango čatniju un mājas Aioli
€ 14.90

Trapizzini Mix

ar Blufin tunča tartaru, doradas tartaru, citrusaugļu salsu un rukolu
€ 14.90

Pašmāju Tagliatelle pasta

ar mīdijām, baltvīnu, jūras spārģeļiem, saldajiem tomātiem, asajiem pipariem un ķiplokiem
€ 14.50

Stores zivs zupa

ar mīdijām, Marokāņu garšvielām un zaļumiem
€ 8.90

Uz oglēm ceptas tīģergarneles Grieķu gaumē

ar jaunajiem kabačiem, asajiem pipariem, ķiplokiem un baltvīnu
€ 16.90

Mīdijas

ar baltvīnu, saldajiem tomātiem, seleriju, asajiem pipariem, ķiplokiem, estragonu, sviestu un fokaču
€ 18.90

Bluefin tunča tataki

ar daikonu, galangal un wasabi-yuzu mērcēm
€ 18.90

Grilēta sterletes fileja

ar ziedkāpostu biezeni ar Parmezāna sieru, citrusaugļu salsu, spārģeļiem un ceptiem lazdu riekstiem
€ 18.90

Grilētas jūras ķemmītes

ar kale salātu lapām, kaltētiem tomātiem, dižonas sinepēm un baltvīnu
€ 19.90

Grilēta doradas fileja

ar jūras spārģeļiem, spinātiem, Berblan mērci un 24 mēnešu Parmezāna sieru
€ 16.90

Herring vorschmak

with apple, red onion, Philadelphia cheese, quail egg and Brioche bread
€ 7.50

Bluefin tuna tar tare

with avocado, yoghurt sauce, mango chutney and homemade Aioli
€ 14.90

Trapizzini Mix

with Bluefin tuna tar tare, sea bream tar tare, citrus salsa and ruccola
€ 14.90

Homemade Tagliatelle

with mussels, white wine, sea asparagus, sweet tomatoes, hot pepper and garlic
€ 14.50

Sturgeon fish soup

with mussels, Moroccan spices and greens
€ 8.90

Greek style chargrilled tiger prawns

with young squash, hot pepper, garlic and white wine
€ 16.90

Mussels

with white wine, sweet tomatoes, celery, hot pepper, garlic, estragon, butter and focaccia
€ 18.90

Bluefin tuna tataki

with daikon, galangal and wasabi-yuzu sauces
€ 18.90

Grilled sterlet fillet

with mashed cauliflower with Parmesan cheese, citrus salsa, asparagus and roasted hazelnut
€ 18.90

Chargrilled sea scallops

with kale leaves, sun-dried tomatoes, dijon mustard and white wine
€ 19.90

Chargrilled sea beam fillet

with sea asparagus, spinach, Beurre blanc sauce and Pamesan 24M cheese
€ 16.90

Форшмак из сельди

с яблоком, красным луком, сыром Филадельфия, перепелиным яйцом и хлебом Бриошь
€ 7.50

Тар-тар из тунца Bluefin

с авокадо, йогуртовым соусом, манго чатни и домашним Айоли
€ 14.90

Trapizzini Mix

с тартаром из тунца Bluefin, тартаром из дорады, цитрусовой сальсой и рукколой
€ 14.90

Домашние тальятелле

с мидиями, белым вином, морской спаржей, сладкими помидорами, острым перцем и чесноком
€ 14.50

Рыбный суп

из осетрины с мидиями, Марокканскими специями и зеленью
€ 8.90

В греческом стиле обжаренные на гриле тигровые креветки

с молодыми кабачками, острым перцем, чесноком и белым вином
€ 16.90

Мидии

с белым вином, сладкими помидорами, сельдереем, острым перцем, чесноком, эстрагоном, сливочным маслом и фокачей
€ 18.90

Татаки из тунца Bluefin

с дайконом, соусами галангал и васаби-юдзу
€ 18.90

Филе стерляди на углях

с пюре из цветной капусты с Пармезаном, цитрусовой сальсой, спаржей и жареным фундуком
€ 18.90

Обжаренные на гриле гребешки

с листьями салата кале, вяленными помидорами, дижонской горчицей и белым вином
€ 19.90

Обжаренное на гриле филе дорады

с морской спаржей, шпинатом, соусом Бер блан и сыром Пармезан 24 месяца
€ 16.90

BIRD & MEAT

Pašmāju pastēšu asorti:

vistas ar heresu, teļa ar brendiju,
marinētie pipari, gurķi
un mājas fokāča
€ 9.90

Antipasti

Parmas šķiņķis,
žāvēto desu izlase, grilēta paprika
ar pašmājas Brinzas sieru,
marinētas olīvas un asie pipari
3 - 4 personām / € 19.50

Liellopa gaļas tatakī

ar sarkanajiem sīpoliem, redīsiem,
asajiem čili pipariem
un Mijadzaki mērci
€ 13.90

“Arayes”

Mājas plācenis ar malto liellopa
gaļu, ciedru riekstiem, tomātiem,
rukolu, citrusaugļu salsu
un Tahini mērci
€ 13.50

Kuskuss ar Jeruzalemes miksu,

apceptām vistu aknām,
vistu sirsniņām, gaļu, sīpoliem,
Marokāniešu garšvielām,
asajiem pipariem, piparmētrām
un sāltām mandelēm
€ 12.90

Dolma ar pīli,

ceptas paprikas pikanto mērci
un pašmājas jogurtu ar ķiplokiem
€ 11.50

Jēra gaļas zupa,

ar tomātiem, papriku,
zaļumiem un garšvielām
€ 6.50

Uz oglēm ceptas teļa aknas

ar konjaku, kartupeļu biezeni,
baltvīna mērci, kāperiem
un sarkanajiem sīpoliem
€ 15.90

Kukurūzas cālis

ar ceptas paprikas pikanto mērci
€ 16.50

Cepts baklažāns

ar maltu liellopa un jēra gaļu,
saldajiem tomātiem,
ciedru riekstiem, Parmezāna sieru,
granātābola sēklām un zaļumiem
€ 17.50

Uz oglēm cepta teļa mēle

ar Brioš, Ricotta sieru, asajiem
pipariem, rabarberu čatniju,
mārrutkiem un sarkavīna mērci
ar zaļo ābolu
€ 17.90

Assorted homemade pâtés:

chicken with jerez,
veal with brandy, pickled peppers,
cucumbers and focaccia
€ 9.90

Antipasti

Parma ham,
assorted cured salami,
grilled bell pepper
with homemade Brinza,
pickled olives and spicy peppers
3 - 4 persons / € 19.50

Beef tenderloin Tataki

with red onions, radish, hot chili
pepper and Miyazaki sauce
€ 13.90

“Arayes”

Fried homemade flapjack
with chopped beef, pine nuts,
tomatoes, rucola, citrus salsa
and Tahini sauce
€ 13.50

Kuskus with Jerusalem mix

Baked chicken liver,
chicken hearts, meat, onion,
Moroccan spices, spicy pepper,
mint and salted almonds
€ 12.90

Dolma with duck,

spicy grilled paprika sauce
and homemade yoghurt
with garlic
€ 11.50

Lamb soup,

with sweet tomatoes, bell pepper,
greens and spices
€ 6.50

Chargrilled veal liver

with cognac, mashed potatoes,
white wine sauce,
capers and red onion
€ 15.90

Corn-fed chick

with spicy grilled paprika sauce
€ 16.50

Baked eggplant

with minced beef and lamb meat,
sweet tomatoes, pine nuts,
Parmesan cheese, pomegranate
seeds and greens
€ 17.50

Chargrilled veal tongue

with Brioš, Ricotta cheese,
hot pepper, rhubarb chutney,
horseradish and red wine sauce
with green apple
€ 17.90

Ассорти из домашних паштетов:

Куриный с хересом, телячий
с бренди, маринованные перчики,
огурчики и фокача
€ 9.90

Antipasti

Пармская ветчина, ассорти из
сыровяленных колбас,
гриль паприка с домашней
Брынзой, маринованные оливки
и острые перчики
3 - 4 персоны / € 19.50

Татаки из говяжьей вырезки

с красным луком, редисом,
острым чили перцем
и соусом Миядзакэ
€ 13.90

“Араес”

Обжаренная домашняя лепёшка
с рубленой говядиной,
кедровыми орешками,
помидорами, рукколой,
цитрусовой сальсой
и соусом Тахини
€ 13.50

Кус-кус

с Иерусалимским миксом
с обжаренной куриной печенью,
куриными сердечками, мясом,
луком, Марокканскими специями,
острым перцем, мятой
и солёным миндалём
€ 12.90

Долма с уткой,

пикантным соусом из запеченной
паприки и домашним йогуртом
с чесноком
€ 11.50

Суп из баранины

со сладкими помидорами,
болгарским перцем,
зеленью и специями
€ 6.50

Обжаренная на углях телячья печенька

с коньяком, картофельным
пюре, соусом из белого вина,
каперсами и красным луком
€ 15.90

Кукурузный цыплёнок

с пикантным соусом
из запечённой паприки
€ 16.50

Запечённый баклажан

с фаршем из баранины
с говядиной, сладкими
помидорами, кедровым орехом,
сыром Пармезан,
зёрнами граната и зеленью
€ 17.50

Обжаренный на гриле телячий язык

с Бриош, сыром Рикотта,
острым перцем, чатни из ревеня,
хреном и соусом из красного
вина с зелёным яблоком
€ 17.90

**(500 gr.) Cepts jēra stilbs
(2 personām)**

ar pikanto kuskusu, zaļumiem
un riekstu un sēklu miksu
€ 29.90

(330 gr.) Teļa gaļa ar kaulu
ar Saperavi šarkāhvīna mērci
un granātābola sēklām
€ 33.90

(330 gr.) Pikanja steiks
(Black Angus, Urugvaja,
200 dienas, graudu barošana)
ar ceptiem kartupeļiem, mājas
barbekjū un Aioli mērcēm
€ 31.50

**(500 gr.) Baked lamb shank
(for 2 persons)**

with spicy kuskuss, greens
and nuts and seed mix
€ 29.90

(330 gr.) Bone-in veal
with straw potatoes
and demi-glace sauce
€ 33.90

(330 gr.) Picanha steak
(Black Angus, Uruguay,
200 days, grain fed)
with baked potatoes,
homemade barbecue
and Aioli sauces
€ 31.50

**(500 gr.) Запечёная баранья
голяшка (на 2 персоны)**

с пикантным кускусом,
зеленью и смесью
из орехов и семян
€ 29.90

(330 гр.) Телятина на кости
с картофелем соломкой
и соусом демиглас
€ 33.90

(330 гр.) Стейк Пиканья
(Black Angus, Уругвай,
200 дней, зерновой откорм)
с жареным картофелем и
домашними соусами барбекю и
Айоли
€ 31.50

OVEN BAKED BREAD

**Pašmāju beigelis
ar sezama sēklām**
€ 0.80

Maizes groziņš
€ 3.50

Pita ar falafeli un humusu,
saldajiem tomātiem,
sālītiem gurķiem,
marinētiem sīpoliem,
Tahini un mango mērcēm
€ 9.50

Kārtainās mīklas Hačapuri
ar jogurta mērci, Suluguni,
Imeretiniešu un Grujēras sieriem
un vistas olas dzeltenumu
€ 8.50

Pita ar apceptu Suluguni sieru,
uz oglēm ceptiem baklažāniem,
saldajiem tomātiem, svaigu gurķi,
salātu lapām,
valriekstu pastu ar garšvielām,
uz oglēm ceptu piparu mērci,
granātābola sēklām,
ceptiem kartupeļiem
un Sacebeli mērci
€ 9.90

Lamadžo
plācenis ar maltu liellopa gaļu,
papriku, zaļumiem
un tomātu mērci
€ 8.50

**Panuzzo
(2 personām)**
ar Burratas sieru, baba ganušu,
saldajiem tomātiem, zemenēm,
salātu lapu miksu, balzamiko
krēmu un pistācijām
€ 17.90

**Homemade beigle
with sesame seeds**
€ 0.80

Bread basket
€ 3.50

Pita with falafel and hummus,
sweet tomatoes,
pickled cucumber,
marinated onions,
Tahini and mango sauces
€ 9.50

Puff pastry hachapuri
with yoghurt sauce, Suluguni, Im-
eritian and Gruyere cheeses and
chicken egg yolk
€ 8.50

**Pita
with baked Suluguni cheese,**
chargrilled eggplants,
sweet tomatoes, cucumbers,
salad leaves, walnut and spices
paste, chargrilled pepper sauce,
pomegranate seeds,
baked potatoes
and Satsabeli sauce
€ 9.90

Lamadžo
flapjack with minced beef meat,
paprika, greens
and tomato sauce
€ 8.50

**Panuzzo
(for 2 persons)**
with Burrata cheese,
baba ghanush, sweet tomatoes,
strawberries, mixed salad,
balsamico cream and pistachio
€ 17.90

**Домашний бейгл
с кунжутными семенами**
€ 0.80

Хлебная корзинка
€ 3.50

**Домашняя пита
с фалафелем и хумусом,**
сладкими помидорами, солёным
огурцом, маринованным луком,
Тахини и манго соусами
€ 9.50

Хачапуре из слоёного теста
с йогуртовым соусом, сырами
Сулугуни, Имеретинским, Грюйер
и яичным желтком
€ 8.50

**Пита с обжаренным
сыром Сулугуни,**
баклажанами,
сладкими помидорами,
свежим огурцом,
листьями салата,
пастой из грецких орехов со
специями, соусом из запеченных
на гриле перцев, зёрнами граната,
обжаренным картофелем и
соусом сацебели
€ 9.90

Ламаджо
лепёшка с фаршем из говядины,
паприкой, зеленью
и томатным соусом
€ 8.50

**Panuzzo
(на 2 персоны)**
с сыром Burrata, бабаганушем,
сладкими помидорами, клубникой,
салатом микс, крем бальзамико
и фисташками
€ 17.90

NAPOLI STYLE PIZZA

Fokača

ar Parmezāna sieru
€ 3.90

Margherita

Tomātu mērce, Mocarella, baziliks
€ 8.90

Gorgonzola e Pera

Mocarella, Gorgonzola, bumbieri,
valrieksti, medus
€ 13.90

Quattro Formaggi

Mocarella, Gorgonzola,
Parmezāns, Piemontese
€ 14.90

Tonno

Tomātu mērce, Mocarella, tuncis,
sarkanie sīpoli
€ 13.90

Prosciutto Cotto

Tomātu mērce, Mocarella,
Prosciutto cotto, baziliks
€ 11.50

Calzone Napoletano

Tomātu mērce, mocarella,
šampinjoni, Prosciutto cotto,
baziliks
€ 11.50

Calzone Vegetariana

Kūpināta Mocarella, artišoki,
Kalamata olives, saldīe tomāti,
cepti baklažāni, baziliks,
rukola un ķiršu tomāti
€ 13.90

Diavola

Tomātu mērce, Mocarella,
pikantais salami
€ 12.90

Primavera

Tomātu mērce, Mocarella, ķiršu
tomāti, Parmas šķiņķis, rukola,
Parmezāns
€ 14.90

Focaccia

with Parmigiano Reggiano
€ 3.90

Margherita

Tomato sauce, Mozzarella, basil
€ 8.90

Gorgonzola e Pera

Mozzarella, Gorgonzola, pears,
walnuts, honey
€ 13.90

Quattro Formaggi

Mozzarella, Gorgonzola,
Parmigiano Reggiano, Piemontese
€ 14.90

Tonno

Tomato sauce, Mozzarella,
tuna red onion
€ 13.90

Prosciutto Cotto

Tomato sauce, Mozzarella,
Prosciutto cotto, basil
€ 11.50

Calzone Napoletano

Tomato sauce, mozzarella,
champignon, Prosciutto cotto,
basil
€ 11.50

Calzone Vegetariana

Smoked Mozzarella, artichokes,
Kalamata olives, sweet tomatoes,
baked eggplant, basil,
ruccola and Cherry tomatoes
€ 13.90

Diavola

Tomato sauce, Mozzarella,
spicy salami
€ 12.90

Primavera

Tomato sauce, Mozzarella, cherry
tomatoes, Prosciutto ham,
ruccola, Parmesan
€ 14.90

Фокача

с сыром Пармезан
€ 3.90

Margherita

Томатный соус, Моцарелла,
базилик
€ 8.90

Gorgonzola e Pera

Моцарелла, Горгонзола, груша,
грецкий орех, мед
€ 13.90

Quattro Formaggi

Моцарелла, Горгонзола,
Пармезан, Piemontese
€ 14.90

Tonno

Томатный соус, Моцарелла,
тунец, красный лук
€ 13.90

Prosciutto Cotto

Томатный соус, Моцарелла,
Prosciutto cotto, базилик
€ 11.50

Calzone Napoletano

Томатный соус, Моцарелла,
шампиньоны, Прошутто котто,
базилик
€ 11.50

Calzone Vegetariana

Копченая Моцарелла, артишоки,
оливки Каламата,
сладкие помидоры,
запеченый баклажан, базилик,
руккола и помидоры Черри
€ 13.90

Diavola

Томатный соус, Моцарелла,
пикантное салями
€ 12.90

Primavera

Томатный соус, Моцарелла,
помидоры черри, Пармская
ветчина, руккола, Пармезан
€ 14.90

SIDE DISHES

Kuskuss

ar ceptiem riekstiem,
sezama un ķirbja sēkliņam
€ 4.00

Kartupeļu gratēns ar Parmezāna sieru

€ 3.90

Kartupeļu daiviņas

ceptas uz ogļēm ar kūpināto
papriku
€ 3.90

Kartupeļu biezenis

€ 3.50

Uz ogļēm cepti **dārzeni**
€ 4.90

Tvaicēti **zalie spargēļi**
€ 5.20

Kuskuss

with roasted nuts, sesame
and pumpkin seeds
€ 4.00

Potatoe gratin with Parmesan cheese

€ 3.90

Potato wadges

chargrilled with smoked paprika
€ 3.90

Mashed potatoes

€ 3.50

Chargrilled **vegetables**
€ 4.90

Poached **green asparagus**
€ 5.20

Кус-кус

с обжаренными орехами,
кунжутом и тыквенными
семечками
€ 4.00

Картофельный graten с сыром Пармезан

€ 3.90

Картофель дольками, обжаренный на углях

с копченой паприкой
€ 3.90

Картофельное пюре

€ 3.50

Овощи на углях
€ 4.90

Припущенная **зеленая спаржа**
€ 5.20

DESSERTS

Pavlova deserts

Gaisīgs beze ar laima krēmu,
sezonas ogām un aveņu sorbetu
€ 8.50

Panna Cotta ar Ulun tēju,
mango salsu, riekstu griljāžu
un avenēm
€ 7.50

Valrhona šokolādes fondants
ar sālās karameles saldējumu
un ceptiem lazdu riekstiem
€ 6.90

Vēja kūkas

ar pistāciju saldējumu,
šokolādes mērci, ogu mērci
un riekstu griljāžu
€ 7.50

Deserts Locale

Sezonas ogu izlase
ar ceptu Brioš, Maskarpone
saldējumu, baltās šokolādes
krēmu, sālitām mandelēm
un aveņu mērci
€ 8.50

Mājas saldējuma assorti

3 bumbiņas uz izvēli:
vaniļa / šokolādes-gianduja
tumšā šokolāde / Maskarpone
zaļais ābols / kokosriekstu
lazdu riekstu / tiramisū / mandeļu
viskija krēms
€ 7.50

Affogato kafija

Kokosrieksta saldējums
ar biskvīta drumstalām,
sāļo karameli un espresso
€ 5.50

Dessert Pavlova

Airy meringue with lime cream,
seasonal berries
and raspberry sorbet
€ 8.50

Panna Cotta with Oolong tea,
mango salsa, roasted
candied nuts and raspberry
€ 7.50

Valrhona chocolate fondant
with salted caramel ice cream
and roasted hazelnuts
€ 6.90

Profiterole

with pistachio ice cream,
berry and chocolate sauces,
raspberries
and roasted candied nuts
€ 7.50

Dessert Locale

Assorted seasonal berries
with baked Brioche,
Mascarpone ice-cream,
white chocolate cream,
salted almonds
and raspberry sauce
€ 8.50

Assorted home-made ice cream

3 scoops by choice:
vanilla / chocolate-gianduja
dark chocolate / Mascarpone
green apple / coconut / hazelnut
tiramisu / almond / whiskey-cream
€ 7.50

Affogato coffee

Coconut ice cream with streusel,
salted caramel and espresso
€ 5.50

Десерт Павлова

Водушное безе с кремом
из лайма, сезонными ягодами
и сорбе из малины
€ 8.50

Панна Котта с чаем Улун,
сальсой из манго, грильяжем
и малиной
€ 7.50

Шоколадный фондант
с мороженым солёная карамель
и жареным фундуком
€ 6.90

Профитроли

с фисташковым мороженым,
ягодным и шоколадным соусами,
малиной и ореховым грильяжем
€ 7.50

Десерт Locale

Ассорти из сезонных ягод
с обжаренным Бриошь,
мороженым Маскарпоне,
кремом из белого шоколада,
солёным миндалём
и малиновым соусом
€ 8.50

Ассорти из домашнего мороженого

3 шарика на выбор:
ванильное / шоколад-джиандуйя
горький шоколад / Маскарпоне
зелёное яблоко / кокосовое
фундук / тирамису / миндальное
виски-крем
€ 7.50

Кофе Аффогато

Кокосовое мороженое
с бисквитной крошкой,
солёной карамелью и эспрессо
€ 5.50

TĒJA UN KAFIJA

Tēja	€ 3.50
• <i>Melnā</i>	
• <i>Melnā ar bergamotu</i>	
• <i>Zaļā Chun Mee</i>	
• <i>Augļu</i>	
• <i>Kumelīšu</i>	
• <i>Piparmētru</i>	

Mājas tējas

Tropical tea	€ 6.00
Ingvers, marakujas un mango biezēnis, čili pipari, pikantais sīrups	
Tēja ar māršilu	€ 5.00
Zaļā vai melnā	
Locale Tea	€ 6.00
Smiltsērķšķu biezēnis, liepziedi	
Locale Fruit Tea	€ 6.50
Ingvers, sukādes, ogu sīrups	
Melnā ar rozēm	€ 5.00
un rožu ūdeni	
Melnā tēja ar augļiem,	€ 4.50
rozēm un krustnagliņam	

B/A karsts kokteilis

Orange Clockwork	€ 5.50
Apelsīnu sula, popkorna sīrups, mandeļu sīrups	

Karstvīns (200ml)

Sarkans karstvīns	€ 7.90
Balts karstvīns	€ 7.90

Kafija

Espresso Ristretto 15-20 ml	€ 2.50
Espresso Lungo 25-30 ml	€ 2.50
Americano	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.50
Latte Macchiato	€ 3.50
Kafija ar Mascarpone saldējumu	€ 4.50
Kafija džezvē uz smiltīm	€ 3.90
Shakerato	€ 3.50
Kakao	€ 3.50
Korretto kafija	€ 5.50

*Citrons / Melone / Lazdu rieksts / Pistācijas /
Persiku / Banāns*

TEA OR COFFEE

Tea	€ 3.50
• <i>Black</i>	
• <i>Black Earl Grey</i>	
• <i>Green Chun Mee</i>	
• <i>Fruit</i>	
• <i>Camomile</i>	
• <i>Mint</i>	

Locale teas

Tropical tea	€ 6.00
Ginger, passion fruit and mango puree, chilly pepper, spicy syrup	
Tea with thyme	€ 5.00
Green or black	
Locale Tea	€ 6.00
Sea-Buckthorn mash, linden	
Locale Fruit Tea	€ 6.50
Ginger, succade, berry syrup	
Black tea with rose	€ 5.00
and rose water	
Black tea with fruits,	€ 4.50
rose and cloves	

Hot N/A coctail

Orange Clockwork	€ 5.50
Orange juice, popcorn syrup, almond syrup	

Mulled Wine (200ml)

Red mulled wine	€ 7.90
White mulled wine	€ 7.90

Coffee

Espresso Ristretto 15-20 ml	€ 2.50
Espresso Lungo 25-30 ml	€ 2.50
Americano	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.50
Latte Macchiato	€ 3.50
Coffee with Mascarpone ice-cream	€ 4.50
Coffee in jezva on sand	€ 3.90
Shakerato	€ 3.50
Cacao	€ 3.50
Corretto coffee	€ 5.50

*Lemon / Melone / Hazelnut / Pitaccio / Peach /
Banana*

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай	€ 3.50
• <i>Черный</i>	
• <i>Черный с бергамотом</i>	
• <i>Зеленый Chun Mee</i>	
• <i>Фруктовый</i>	
• <i>Ромашка</i>	
• <i>Мята</i>	

Фирменные чаи

Tropical tea	€ 6.00
Имбирь, маракуйя и манго пюре, перец чили, пряный сироп	
Чай с чабрецом	€ 5.00
Зелёный или чёрный	
Locale Tea	€ 6.00
Мякоть облепихи, липа	
Locale Fruit Tea	€ 6.50
Имбирь, цукаты, ягодный сироп	
Чёрный чай с розой	€ 5.00
и розовой водой	
Чёрный с фруктами,	€ 4.50
розой и гвоздикой	

Горячий б/а коктейль

Orange Clockwork	€ 5.50
Апельсиновый сок, попкорн сироп, миндальный сироп	

Глинтвейн (200мл)

Красный глинтвейн	€ 7.90
Белый глинтвейн	€ 7.90

Кофе

Espresso Ristretto 15-20мл	€ 2.50
Espresso Lungo 25-30мл	€ 2.50
Americano	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.50
Latte Macchiato	€ 3.50
Кофе с мороженым	
Маскарпоне	€ 4.50
Кофе в джезве на песке	€ 3.90
Shakerato	€ 3.50
Kakao	€ 3.50
Кофе Корретто	€ 5.50

*Лимон / Дыня / Лесной орех / Фисташки /
Персик / Банан*

BEZALKOHOLISKIE

DZĒRIENI

Ūdens (gāzēts / negāzēts)

- "Aqua Panna" /
- "S.Pellegrino" 0.25l € 2.50
- "Aqua Panna" /
- "S.Pellegrino" 0.75l € 4.50

The Coca-Cola Company

- Coca-Cola 0.25l € 2.50
- Zero Cola 0.25l € 2.50
- Schweppes tonic 0.25l € 2.50



- Cherry Soda 0.2l € 3.50
- Pink Grapefruit Soda 0.2l € 3.50
- Pineapple Soda 0.2l € 3.50
- Dry tonic 0.2l € 3.50



FEVER-TREE

- Fever Tree Ginger Ale 0.2l € 3.50

Mājas limonādes 0.33l / 1l

- Bumbiers € 5.00 / € 10.00
- Rabarbers ar zemenēm € 5.00 / € 10.00
- Greipfrūts ar rozi € 5.50 / € 12.00

Sula 0.2l

- ābolu / tomātu / apelsīnu / persiku € 2.50

Svaigi spiestās sulas 0.25l

- ābolu / apelsīnu / burkānu / greipfrūtu / seleriju € 3.50
- Bumbieru € 6.50

ALUS

- Spaten Munchen 5.2%
500ml / € 5.90
- "Paulaner" Weissbier
B/A 0.0%
500ml / € 4.50

NON ALCOHOLIC

DRINKS

Water (sparkling / still)

- "Aqua Panna" /
- "S.Pellegrino" 0.25l € 2.50
- "Aqua Panna" /
- "S.Pellegrino" 0.75l € 4.50

The Coca-Cola Company

- Coca-Cola 0.25l € 2.50
- Zero Cola 0.25l € 2.50
- Schweppes tonic 0.25l € 2.50



- Cherry Soda 0.2l € 3.50
- Pink Grapefruit Soda 0.2l € 3.50
- Pineapple Soda 0.2l € 3.50
- Dry tonic 0.2l € 3.50



FEVER-TREE

- Fever Tree Ginger Ale 0.2l € 3.50

Homemade lemonades 0.33l / 1l

- Pear € 5.00 / € 10.00
- Rhubarb with strawberry € 5.00 / € 10.00
- Grapefruit & rose € 5.50 / € 12.00

Juice 0.2l

- apple / tomato / orange / peach € 2.50

Freshly squeezed juices 0.25l

- apple / orange / carrot / grapefruit / celery € 3.50
- Pear € 6.50

BEER

- Spaten Munchen 5.2%
500ml / € 5.90
- "Paulaner" Weissbier
N/A 0.0%
500ml / € 4.50

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

НАПИТКИ

Вода (с газом / без)

- "Aqua Panna" /
- "S.Pellegrino" 0.25l € 2.50
- "Aqua Panna" /
- "S.Pellegrino" 0.75l € 4.50

The Coca-Cola Company

- Coca-Cola 0.25l € 2.50
- Zero Cola 0.25l € 2.50
- Schweppes Tonic 0.25l € 2.50



- Cherry Soda 0.2l € 3.50
- Pink Grapefruit Soda 0.2l € 3.50
- Pineapple Soda 0.2l € 3.50
- Dry tonic 0.2l € 3.50



FEVER-TREE

- Fever Tree Ginger Ale 0.2l € 3.50

Домашние лимонады 0.33л / 1л

- Груша € 5.00 / € 10.00
- Ревень с клубникой € 5.00 / € 10.00
- Грейпфрут и роза € 5.50 / € 12.00

Сок 0.2l

- яблоко / томат / апельсин / персик € 2.50

Свежевыжатые соки 0.25l

- яблоко / апельсин / морковь / грейпфрут / сельдерей € 3.50
- Груша € 6.50

ПИВО

- Spaten Munchen 5.2%
500ml / € 5.90
- "Paulaner" Weissbier
B/A 0.0%
500ml / € 4.50

(*) Atšifrējums ēdienkartē marķētajiem ēdieniem, kuri var saturēt vielas vai produktus, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību.

1. Labība, kas satur lipekli.
2. Vēžveidīgie un to produkti.
3. Olas un to produkti.
4. Zivis un to produkti.
5. Zemesrieksti un to produkti.
6. Sojas pupas un to produkti.
7. Piens un tā produkti (ietverot laktozi).
8. Rieksti.
9. Selerijas un to produkti.
10. Sinepes un to produkti.
11. Sezama sēklas un to produkti.
12. Sēra dioksīds un sulfīti.
13. Lupīna un tās produkti.
14. Gliemji un to produkti.

(*) Расшифровка помеченных блюд меню, которые могут содержать вещества или продукты вызывающие аллергическую реакцию.

1. Злаки, содержащие глютен
2. Ракообразные и продукты их происхождения
3. Яйца и продукты их происхождения
4. Рыба и продукты их происхождения
5. Арахис и изделия из них
6. Соевые бобы и продукты их происхождения
7. Молочные продукты (в том числе лактозо-содержащие)
8. Орехи
9. Сельдерей и содержащие продукты
10. Горчица и содержащие продукты
11. Семена и продукты их происхождения (в том числе кунжут)
12. Диоксид серы и сульфиты
13. Люпин и продукты их происхождения
14. Моллюски и продукты их происхождения

(*) Deciphering the menu labeled dishes that may contain substances or products causing allergies or intolerances

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soy beans and products thereof.
7. Milk and products thereof. (including lactose).
8. Nuts.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

Wine suggestions

Sturgeon steak:

Fontanassa Ca Adua Gavi DOCG 2018 (0,75 l / € 29.00)

Sea-bass fillet:

Bellaria Greco di Tufo Oltre DOCG 2015 (0,75 l / € 36.00)

Octopus:

Inama Vulcaia Sauvignon IGT 2018 (0,75 l / € 34.00)

Tiare Pinuar Pinot Nero IGT 2018 (0,75 l / € 43.00)

Corn-fed chicken:

Fontanassa Gavi del Comune di Gavi Rovereto DOCG 2018 (0,75 l / € 34.00)

Grilled eggplant:

Inama Carmenere Piu IGT 2016 (0,75 l / € 34.00)

Salvano Langhe Pinot Nero DOC 2017 (0,75 l / € 34.00)

Lamb shank:

Fontanassa Gavi del Comune di Gavi Due Padri anfora DOCG 2018 (0,75 l / € 37.00)

Ridolfi Rosso di Montalcino DOC 2017 (0,75 l / € 35.00)

Beef tenderloin medallions:

De Stefani Soler IGT 2016 (0,75 l / € 43.00)

Strip-loin:

Podere29 Gelso d'Oro IGT 2016 (0,75 l / € 45.00)

Salvano Langhe "Gentilium" Nebbiolo 2017 DOC (0,75 l / € 34.00)

Grilled meat plate:

Corte San Benedetto Valpolicella Ripasso DOC 2014 (0,75 l / € 34.00)

Inama Carminium DOC 2015 (0,75 l / € 44.00)

Salvano Langhe Rosso "Trabuch" DOC 2016 (0,75 l / € 39.00)

The final choice is always up to You!

Ask waiter for our full wine list.

Please note, wine vintages may vary form time to time!

MĒRCES UN PIEDEVAS

SAUCES AND SIDE DISHES

СОУСЫ И ГАРНИРЫ

Trīs mērču asorti

(Tcatciki, ķiršu, asā tomātu)

€ 3.50

Cepti kartupeļi

€ 3.30

Kartupeļu biezenis

€ 3.30

Uz oglēm cepti dārzeņi

€ 4.50

Tvaicēti zaļie sparģeļi

€ 4.90

Assorted sauces

(Tsatsiki, cherry, spiced tomato)

€ 3.50

Baked potatoes

€ 3.30

Mashed potatoes

€ 3.30

Chargrilled vegetables

€ 4.50

Poached green asparagus

€ 4.90

Ассорти из трёх видов соусов

(Тцатцики, вишнёвый,
острый томатный)

€ 3.50

Запеченный картофель

€ 3.30

Картофельное пюре

€ 3.30

Овощи на углях

€ 4.50

Припущенная зеленая спаржа

€ 4.90

Wine suggestions

Zambon Duello Vulcano Soave DOC 2017 (0,15 l / € 5.90) - **Mussels**

Tiare Collio Sauvignon Blanc DOC 2016 (0,75 l / € 39.00) - **Mussels**

Zambon Le Cervare Vulcano Soave DOC 2017 (0,75 l / € 37.00) - **Mussels**

Tiare Cabernet Franc IGT 2017 (0,75 l / € 35.00) - **Tuna tataki**

Wine suggestions

Georgian Wines Zangaura Saperavi Rose '19 (0,15 l / € 6.10) - **Home made egg noodles**

CSB Valpolicella Classico DOC '18 (0,15 l / € 6.00) - **Lamb soup**

Sanchez Romate Fino Sherry (0,04 l / € 1.50) - **Fish soup**

Wine suggestions

De Stefani Pinot Grigio '17 (0,15 l / € 5.60) - **Meze** - Podere29 Gelso Nero IGT '16 (0,15 l / € 6.00)

Wine suggestions

DS Redentore Sauvignon Blanc IGT '19 (0,15 l / € 5.90) - **Spaghetti alla Chitarra** - CSB Valpolicella Classico DOC '18 (0,15 l / € 6.00)

Zambon Duello Vulcano Soave DOC 2017 (0,15 l / € 5.90) - **Trapizzini with sea trout** - Bellaria Greco di Tufo DOCG '18 (0,15 l / € 5.80)

De Stefani Pinot Grigio '19 (0,15 l / € 5.60) - **Vegetarian salad** - Bellaria Greco di Tufo DOCG '18 (0,15 l / € 5.80)

DS Redentore Sauvignon Blanc IGT '19 (0,15 l / € 5.90) - **Khachapuri** - CSB Valpolicella Classico DOC '18 (0,15 l / € 6.00)

Bellaria Greco di Tufo DOCG '18 (0,15 l / € 5.80) - **"Fattoush" salad** - De Stefani Pinot Grigio '19 (0,15 l / € 5.60)

De Stefani Cabernet Sauvignon IGT '14 (0,15 l / € 6.40) - **Lomadjo**

CSB Valpolicella Classico DOC '18 (0,15 l / € 6.00) - **Homemade bratata** - Podere29 Gelso Nero IGT '16 (0,15 l / € 6.00)

CSB Valpolicella Classico DOC '18 (0,15 l / € 6.00) - **Cheese selection** - Podere29 Gelso Nero IGT '16 (0,15 l / € 6.00)

Wine suggestions

DS Pinot Grigio '19 (0,15 l / € 5.60) - **Spaghetti Frutti di Mare** - Podere29 Gelso Nero IGT '16 (0,15 l / € 6.00)

De Stefani Cabernet Sauvignon IGT '14 (0,15 l / € 6.40) - **Tagliatelle with lamb ragu**

CSB Valpolicella Classico DOC '18 (0,15 l / € 6.00) - **Tagliatelle alla Siciliana**

Best wines for pizza

DS Redentore Sauvignon Blanc IGT '19 (0,15 l / € 5.90)

Podere29 Gelso Nero IGT '16 (0,15 l / € 6.00)

Bellaria Fiano di Avellino DOP '18 (0,75 l / € 29.00)

Wine suggestions

DS Redentore Sauvignon Blanc IGT '19 (0,15 l / € 5.90) - **Chargrilled tiger prawns**

Bellaria Greco di Tufo DOCG '18 (0,15 l / € 5.80) - **Vegetarian plate** - DS Redentore Raboso Veneto IGT '18 (0,15 l / € 6.00)

DS Redentore Raboso Veneto IGT '18 (0,15 l / € 6.00) - **Hummus**

De Stefani Cabernet Sauvignon IGT '14 (0,15 l / € 6.40) - **Hummus with Jerusalem mix**

Podere29 Gelso Nero IGT '16 (0,15 l / € 6.00) - **Dolma with duck**