

VEGETERIAN

Veģetāro uzskodu meze

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

Tcatciki merce ar pašmājas
Brinzas sieru un Zataru.

2 personām / € 16.90
3 - 4 personām / € 23.90

"Fattoush" salāti

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

€ 9.90

Humuss ar avokado musu,

saldo tomātu salsu, olīveļļu,
kinzu, granātābola sēklām
un pašmājas pitu

€ 8.50

Falafels

ar jauniem sinātiem,
jogurta mērci, Ambu,
granātābola sēklām, Harisu
un indijas riekstiem

€ 9.90

Burrata siers

ar ceptām bietēm, čili pipariem,
olīveļļu, avēnu balzamiko
un pistācijām

€ 11.90

Cepts Halumi siers

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

€ 10.90

Sieru izlase

ar džemu un vīnogām

€ 13.50

Veģetāro uzskodu plate

Falafels uz Tsatsiki spilvena,
humuss, cepti kartupeļi,
avokado muss, vārīta ola,
marinētie pipariņi
un ananāsu salsā

2 personām / € 18.50

Cepts baklažāns

ar Burratas sieru,
Kalamata olīvām, kaperiem,
ķiršu tomātiem, ciedru riekstiem,
vīnogām, Tahini mērci un Harisu

€ 15.90

Uz oglēm cepti ziedkāposti

ar Tahini mērci,
granātābola sēklām, trifeļu sieru
un ciedru riekstiem

€ 13.50

Šakšuka

ar tomātiem, saldo papriku,
asajiem pipariem, kīplokiem,
sarkanajiem sīpoliem un
pašmājas pitu

€ 8.90

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 / € 16.90
3 - 4 persons / € 23.90

"Fattoush" salad

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

€ 9.90

Hummus

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

€ 8.50

Falafel with young spinach,

yoghurt sauce, Amba,
pomegranate seeds,
Harisa and cashew

€ 9.90

Burrata cheese

with baked beetroot, chili pepper,
olive oil, raspberry balsamico
and pistacchio

€ 11.90

Baked Haloumi cheese

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

€ 10.90

Cheeses selection

with jam and grapes

€ 13.50

Vegetarian plate

Falafel on Tsatsiki pillow,
hummus, baked potatoes,
avocado mousse,
boiled egg, pickled peppers
and pineapple salsa

2 persons / € 18.50

Chargrilled eggplant

with Burrata cheese,
Kalamata olives, capers,
Cherry tomatoes, pine nuts,
grapes, Tahini sauce and Harisa

€ 15.90

Chargrilled cauliflower

with Tahini sauce,
pomegranate seeds,
truffle cheese and pine nuts

€ 13.50

Shakshuka

with tomatoes, sweet paprika,
hot pepper, garlic, red onions
and pita

€ 8.90

Veģetariāniskā meze

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 / € 16.90
3 - 4 персоны / € 23.90

Салат "Фатуш"

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

€ 9.90

Хумус с мусом из авокадо,

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

€ 8.50

Фалафель

с молодым шпинатом,
йогуртовым соусом, Амбой,
зёрнами граната, Харисой
и орехами кешью

€ 9.90

Сыр Burrata

с запеченной свеклой, чили
перцем, оливковым маслом,
мальновым бальзамико
и фисташками

€ 11.90

Обжаренный сыр Халуми

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

€ 10.90

Сырное ассорти

с джемом и виноградом

€ 13.50

Veģetariāniskā plāta

Фалафель на подушке
из Тцатцики, хумус, обжаренный
картофель, мусс из авокадо,
отварное яйцо, маринованные
перчики и сальса из ананаса

2 персоны / € 18.50

Баклажан жаренный на гриле

с сыром Burrata,
оливками Каламата, каперсами,
помидорами Черри,
кедровым орехом,
виноградом, соус Тахини
и Харисой

€ 15.90

Обжаренная на гриле

цветная капуста

с соусом Тахини,
зёрнами граната,
сыром с трюфелем
и кедровыми орешками

€ 13.50

Шакшукa

с помидорами, сладким
и острым перцем, чесноком,
красным луком и питой

€ 8.90



FISH & SEAFOOD

Silķes foršmaks

ar āboliem, sarkanajiem
sīpoliem, Filadelfijas sieru,
paipalu olu un Brioš maizi
€ 8.90

Skotijas laša tartars

ar gurķiem, asajiem pipariem,
ingveru, sarkanajiem sīpoliem,
viegli kūpinātu skābo krējumu,
sarkanajiem ikrēm un fokaču
€ 15.50

"Baby" astoņkāji

ar ceptiem baklažāniem,
kaltētiem tomātiem, Amba mērci,
kinzu un sumahu
€ 15.90

Pašmāju Tagliatelle pasta ar jūras veltēm

(mīdijas, "baby" astoņkāji,
tīģergarneles, sārtvīns, saldie
tomāti, asie pipari, ķiploki)
€ 19.50

Jūras veltes ar zivju buljonu,

ceptiem tomātiem,
skotijas lasi, mīdijām,
tīģergarnelēm,
"baby" astoņkājiem,
asajiem pipariem, pēterstīļiem,
ķiplokiem, sārtvīnu un fokaču
€ 18.90

Uz oglēm ceptas tīģergarneles

ar brokolīni, harisu,
mango Ambu un fokaču
€ 17.90

Mīdijas

ar safrānu, saldajiem tomātiem,
fenheli, šalotes sīpoliem, sārtvīnu,
asajiem pipariem, saldo krējumu
un fokaču
€ 19.90

Uz oglēm cepta skotijas laša fileja

ar kartupeļu biezeni,
Parmezāna 24M un Bisque mērci
€ 21.90

Grilēta sterletes fileja

ar brokolīni, kaperiem, kaltētiem
tomātiem un Beurre blanc mērci
€ 21.50

Akmens asara Hraime

ar tomātu mērci,
marokāņu garšvielām
un citrusaugļu salsa
€ 21.50

Herring vorschmak

with apple, red onion,
Philadelphia cheese, quail egg
and Brioche bread
€ 8.90

Scottish salmon tar tare

with cucumbers, hot pepper,
ginger, red onions,
lightly smoked sour cream,
red caviar and focaccia
€ 15.50

Baby octopuses

with baked eggplant,
sun-dried tomatoes,
Amba sauce,
cilantro and sumakh
€ 15.90

Homemade Tagliatelle with sea-food

(mussels, baby octopuses,
tiger prawns, rose wine, sweet
tomatoes, hot pepper, garlic)
€ 19.50

Seafood with fish stock,

grilled tomatoes,
scottish salmon, mussels,
tiger prawns, baby octopuses,
hot pepper, parsley,
garlic, rose wine and focaccia
€ 18.90

Chargrilled tiger prawns

with broccolini, harisa,
mango Amba and focaccia
€ 17.90

Mussels

with saffron, sweet tomatoes,
fennel, shallot, rose wine,
hot pepper, cream and focaccia
€ 19.90

Chargrilled Scottish salmon fillet

with mashed potatoes,
24M Pamesan cheese
and Bisque sauce
€ 21.90

Grilled sterlet fillet

with broccolini, capers,
sun-dried tomatoes
and Beurre blanc
€ 21.50

Grilled whole Sea-bass Chraime

with tomato sauce,
moroccan spices and citrus salsa
€ 21.50

Форшмак из сельди

с яблоком, красным луком,
сыром Филадельфия,
перепелиным яйцом
и хлебом Бриошь
€ 8.90

Тар тар

из шотландского лосося
со свежими огурцами,
острым перцем, имбирем,
красным луком,
подкопчёной сметаной,
красной икрой и фокачей
€ 15.50

Мини осьминоги

с запеченым баклажаном,
вялеными помидорами, соусом
Амба, кинзой и сумахом
€ 15.90

Домашние тальятелле с морепродуктами

(мидии, мини осьминоги,
тигровые креветки, базилик,
розовое вино, сладкие
помидоры, острый перец, чеснок)
€ 19.50

Морепродукты с рыбным бульоном,

обжаренными помидорами,
шотландским лососем, мидиями,
тигровыми креветками,
мини осьминогами,
острым перцем, петрушкой,
чесноком, розовым вином
и фокачей
€ 18.90

Обжаренные на гриле тигровые креветки

с брокколини, харисой,
Амбой из манго и фокачей
€ 17.90

Мидии

с шафраном, сладкими
помидорами, фенхелем,
луком шалот, розовым вином,
острым перцем,
сливками и фокачей
€ 19.90

Обжаренное на гриле филе шотландского лосося

с картофельным пюре, сыром
Пармезан 24M и соусом Биск
€ 21.90

Филе стерляди на углях

с брокколини, каперсами,
вялеными помидорами и соусом
Бер блан
€ 21.50

Храйме

из цельного каменного окуня
с томатным соусом,
марокканскими специями
и цитрусовой сальсой
€ 21.50

BIRD & MEAT

Vīna uzkoda

Vistas aknu parfē ar konjaku, portvīns, Brioš maizi, marinētiem dārzeņiem un džemu
€ 8.90

Antipasti

Parmas šķiņķis, žāvēto desu izlase, grilēta paprika ar pašmājas Brinzas sieru, marinētas olīvas un asie pipari
3 - 4 personām / € 21.90

Kubenia

(liellopa filejas tartars) ar babaganušu, baravikām, Harisu, Tahini mērci, Pecorino Sardo sieru, trifeļu eļļu, marinētiem dārzeņiem un fokāču
€ 15.90

Papardelle ar sautētu

Jaunzelandes jēra gaļu, baltvīnu, asajiem pipariem un trifeļu sieru
€ 14.50

Jeruzalemes mikss ar Mudžadaru

(Aceptas vistu aknas, vistu sirsniņas, vistas gaļa, sīpoli, Marokāņu garšvielas, asie pipari, piparmētras un sāļtas mandeles; pasniegtas ar jasmīnu rīsiem, lēcām, kurkumu, granātābola sēklām un kinzu)
€ 17.90

Dolma ar pīli,

ceptas paprikas pikanto mērci un pašmājas jogurtu ar ķiplokiem
€ 13.90

Šišbaraks

(Jēra gaļas mini-pelmeņi ar ciedru riekstiem, jogurtu, saldo tomātu mērci, asajiem pipariem, ķiplokiem, sviestu, granātābola sēklām un kinzu)
€ 15.90

Jēra gaļas zupa,

ar tomātiem, papriku, zaļumiem un garšvielām
€ 8.50

Uz oglēm ceptas teļa aknas

ar brendiju, pastū Risi, Parmezāna 24M sieru un sarkanvīna mērci
€ 13.90

Cepts baklažāns

ar maltu liellopa un jēra gaļu, saldajiem tomātiem, ciedru riekstiem, Parmezāna sieru, granātābola sēklām un zaļumiem
€ 20.90

Wine appetiser

Chicken liver parfait with cognac, port wine, Briosh bread, pickled vegetables and jam
€ 8.90

Antipasti

Parma ham, assorted cured salami, grilled bell pepper with homemade Brinza, pickled olives and spicy peppers
3 - 4 persons / € 21.90

Kubenia

(beef fillet tartare) with baba ghanush, porcini, Harisa, Tahini sauce, Pecorino Sardo cheese, truffle oil, pickled vegetables and focaccia
€ 15.90

Papardelle with stewed

New Zealand lamb, white wine, hot pepper and truffle cheese
€ 14.50

Jerusalem mix with mujaddara

(Baked chicken liver, chicken hearts, meat, onion, Moroccan spices, spicy pepper, mint and salted almonds; served with jasmine rice, green lentils, turmeric, pomegranate seeds and cilantro)
€ 17.90

Dolma with duck,

spicy grilled paprika sauce and homemade yoghurt with garlic
€ 13.90

Shishbarak

(Lamb mini-dumplings with pine nuts, yoghurt, sweet tomatoe sauce, hot pepper, garlic, butter, pomegranate seeds and cilantro)
€ 15.90

Lamb soup,

with sweet tomatoes, bell pepper, greens and spices
€ 8.50

Chargrilled veal liver

with brandy, Risi pasta, Parmesan 24M cheese and red wine sauce
€ 13.90

Baked eggplant

with minced beef and lamb meat, sweet tomatoes, pine nuts, Parmesan cheese, pomegranate seeds and greens
€ 20.90

Закуска к вину

Парфе из куриной печени с коньяком, портвейном, сливочным Бриошем, маринованными овощами и джемом
€ 8.90

Antipasti

Пармская ветчина, ассорти из сыровяленных колбас, гриль паприка с домашней Брынзой, маринованные оливки и острые перчики
3 - 4 персоны / € 21.90

Кубения

(тар-тар из филе говядины) с бабаганушем, белыми грибами, Харисой, соусом Тахини, сыром Пекорино Сардо, трюфельным маслом, маринованными овощами и фокачей
€ 15.90

Папарделле с томлёной новозеландской бараниной,

белым вином, острым перцем и трюфельным сыром
€ 14.50

Иерусалимский микс с муджадара

(Обжаренная куриная печень, куриные сердечки, мясо, лук, Марокканские специи, острый перец, мята и солёный миндаль; подается с жасминовым рисом, зеленой чечевицей, куркумой, зернами граната и кинзой)
€ 17.90

Долма с уткой,

пикантным соусом из запеченой паприки и домашним йогуртом с чесноком
€ 13.90

Шиш барак

(Мини-пельмени из баранины с кедровыми орехами, йогуртом, соусом из сладких помидоров, острым перцем, чесноком, топленым маслом, зернами граната и кинзой)
€ 15.90

Суп из баранины

со сладкими помидорами, болгарским перцем, зеленью и специями
€ 8.50

Обжаренная на углях телячья печёнка

с бренди, пастой Риси, сыром Пармезан 24M и соусом из красного вина
€ 13.90

Запечённый баклажан

с фаршем из баранины с говяжьей, сладкими помидорами, кедровым орехом, сыром Пармезан, зёрнами граната и зеленью
€ 20.90

Kukurūzas cālis

ar jasmīnu rīsiem, turku zirņiem,
"zhug" mērci, indijas riekstiem
un ananasu salsu
€ 22.90

Mini jēra gaļas kebabs

ar ceptiem baklažāniem,
pikanto tomātu mērci,
asajiem pipariem, violeto baziliku,
granātābola sēklām un ciedru
riekstiem
€ 19.90

Cepts jēra stilbs

ar jasmīna rīsiem, zaļajām lēcām,
kurkumu, marokāņu garšvielām
un kraukšķīgiem sīpoliem
€ 31.90

(330 gr.) Teļa gaļa ar kaulu

ar Saperavi sarkanvīna mērci
un granātābola sēklām
€ 33.90

(300 gr.) Rib eye steiks
*(Black Angus, Argentīna,
200 dienas, graudu barošana)*
ar ceptiem kartupeļiem, mājas
barbekjū un Aioli mērcēm
€ 35.90

Corn-fed chick

with jasmine rice, chick peas,
"zhug" sauce, cashew
and pineapple salsa
€ 22.90

Mini lamb kebab

with baked eggplants,
spicy tomato sauce, hot pepper,
violet basil, pomegranate seeds
and pine nuts
€ 19.90

Baked lamb shank

with jasmine rice, green lentils,
tumeric, moroccan spices
and crispy onion
€ 31.90

(330 gr.) Bone-in veal

with straw potatoes
and demi-glace sauce
€ 33.90

(300 gr.) Rib eye steak
*(Black Angus, Argentina,
200 days, grain fed)*
with baked potatoes,
homemade barbecue
and Aioli sauces
€ 35.90

Кукурузный цыплёнок

с жасминовым рисом,
горохом Нут, соусом "схуг",
орехами кешью
и сальсой из ананаса
€ 22.90

Мини кебаб из баранины

с обжаренными баклажанами,
пикантным соусом из помидоров,
острым перцем, фиолетовым
базиликом, зернами граната
и кедровыми орешками
€ 19.90

Запечённая баранья голяшка

с жасминовым рисом,
зелёной чечевицей, куркумой,
марроканскими специями
и хрустящим луком
€ 31.90

(330 гр.) Телятина на кости

с картофелем соломкой
и соусом демиглас
€ 33.90

(300 гр.) Стейк Рибай
*(Black Angus, Аргентина
200 дней, зерновой откорм)*
с жареным картофелем
и домашними соусами
барбекю и Айоли
€ 35.90

OVEN BAKED BREAD

**Homemade beigle
with sesame seeds**
€ 1.90

Bread basket

with green butter and spicy sauce
€ 3.90

Pide

with chargrilled mushrooms,
smoked Mozzarella cheese,
Parmesan 24M cheese
and truffle oil
€ 12.90

Flatbread with Burrata cheese,
chargrilled bell pepper,
sun-dried tomatoes
and basil pesto
€ 15.60

Pita with falafel and hummus,
sweet tomatoes,
pickled cucumber,
marinated onions,
Tahini and mango sauces
€ 9.90

Pita with lamb meatballs,
salad leaves, pickled cucumbers,
hot pepper, sweet tomatoes,
Tahini and Amba sauces
€ 15.90

Lamadjo

flapjack with minced beef meat,
bell pepper, greens
and tomato sauce
€ 10.90

**Домашний бейгл
с кунжутными семенами**
€ 1.90

Хлебная корзинка
с зелёным маслом
и пикантным соусом
€ 3.90

**Пиде
с обжаренными на гриле
грибами,**
копчёным сыром Моцарелла,
сыром Пармезан 24М
и трюфельным маслом
€ 12.90

Лепёшка с сыром Буррата,
обжаренной на гриле паприкой,
вялеными помидорами
и песто из базилика
€ 15.60

**Домашняя пита
с фалафелем и хумусом,**
сладкими помидорами, солёным
огурцом, маринованным луком,
Тахини и манго соусами
€ 9.90

**Домашняя пита
с фрикадельками из баранины,**
листьями салата,
маринованными огурцами,
острым перцем,
сладкими помидорами,
соусами Тахини и Амбой
€ 15.90

Ламаджо
лепёшка с фаршем из говядины,
паприкой, зеленью
и томатным соусом
€ 10.90

**Pašmāju beigelis
ar sezāma sēklām**
€ 1.90

Maizes groziņš

ar zaļo sviestu un pikānto mērci
€ 3.90

Pide ar uz ogļēm ceptām sēnēm,
ar kupināto Mocarella,
Parmezāna 24M sieru
un trifeļu eļļu
€ 12.90

Plāciēnis ar Burratas sieru,
grilētu papriku, kaltētiem tomātiem
un bazilika pesto
€ 15.60

Pita ar falafeli un humusu,
saldajiem tomātiem,
sālītiem gurķiem,
marinētiem sīpoliem,
Tahini un mango mērcēm
€ 9.90

Pita ar jēra gaļas frikadelēm,
salātu lapām,
marinētiem gurķiem,
asajiem pipariem,
saldajiem tomātiem,
Tahini un Amba mērcēm
€ 15.90

Lamadžo

plāciēnis ar maltu liellopa gaļu,
papriku, zaļumiem
un tomātu mērci
€ 10.90



NAPOLI STYLE PIZZA

Fokača

ar Parmezāna sieru
€ 4.90

Margherita

Tomātu mērce, Mocarella, baziliks
€ 8.90

Gorgonzola e Pera

Mocarella, Gorgonzola, bumbieri,
valrieksti, medus
€ 14.90

Quattro Formaggi

Mocarella, Gorgonzola,
Parmezāns, Scamorza
€ 15.90

Quattro Formaggi con Tartufo Nero

Mocarella, Rikotta,
Parmezāns, Scamorza,
melnās trifeles
€ 19.90

Bianco con Gamberetti

Apceptas tīgērgarneles,
Mocarella, Parmezāns 24M,
bazilika pesto, kaperi,
Bisque mērce
€ 17.90

Tonno

Tomātu mērce, Mocarella, tuncis,
sarkanie sīpoli
€ 13.90

Calzone Napoletano

Tomātu mērce, mocarella,
šampinjoni, Prosciutto cotto,
baziliks
€ 12.90

Calzone con Salame Montanaro

Tomāti, Rikotta, Mocarella,
Salame Montanaro, Parmezāns,
rukola
€ 15.90

Diavola

Tomātu mērce, Mocarella,
pikantais salami
€ 13.90

Primavera

Tomātu mērce, Mocarella, ķiršu
tomāti, Parmas šķiņķis, rukola,
Parmezāns
€ 15.90

Carbonara

Mocarella, kupināta Mocarella,
Parmezāns 24M, bekons, artišoki,
melnie pipari, baziliks,
olas dzeltenums
€ 13.90

Panuozzo

ar Stracciatellas sieru,
salātu lapām, rukolu,
saldajiem tomātiem,
estragona pesto, Harisu
un Parmezāna 24M sieru
€ 21.90

Focaccia

with Parmigiano Reggiano
€ 4.90

Margherita

Tomato sauce, Mozzarella, basil
€ 8.90

Gorgonzola e Pera

Mozzarella, Gorgonzola, pears,
walnuts, honey
€ 14.90

Quattro Formaggi

Mozzarella, Gorgonzola,
Parmigiano Reggiano, Scamorza
€ 15.90

Quattro Formaggi con Tartufo Nero

Mozzarella, Ricotta,
Parmigiano Reggiano, Scamorza,
black truffle
€ 19.90

Bianco con Gamberetti

Grilled tiger prawns, Mozzarella,
Parmesan 24M, basil pesto,
capers, Bisque sauce
€ 17.90

Tonno

Tomato sauce, Mozzarella,
tuna red onion
€ 13.90

Calzone Napoletano

Tomato sauce, Mozzarella,
champignon, Prosciutto cotto, basil
€ 12.90

Calzone con Salame Montanaro

Tomatoes, Ricotta, Mozzarella,
Salame Montanaro, Parmesan,
ruccola
€ 15.90

Diavola

Tomato sauce, Mozzarella,
spicy salami
€ 13.90

Primavera

Tomato sauce, Mozzarella,
cherry tomatoes, Prosciutto ham,
ruccola, Parmesan
€ 15.90

Carbonara

Mozzarella, smoked Mozzarella,
Parmesan 24M, bacon, artichoke,
black pepper, basil, egg yolk
€ 13.90

Panuozzo

with Stracciatella cheese,
salad leaves, ruccola,
sweet tomatoes, estragon pesto,
Harisa and Parmesan 24M cheese
€ 21.90

Фокача

с сыром Пармезан
€ 4.90

Margherita

Томатный соус, Моцарелла,
базилик
€ 8.90

Gorgonzola e Pera

Моцарелла, Горгонзола, груша,
грецкий орех, мед
€ 14.90

Quattro Formaggi

Моцарелла, Горгонзола,
Пармезан, Scamorza
€ 15.90

Quattro Formaggi con Tartufo Nero

Моцарелла, Рикотта,
Пармезан, Scamorza,
черный трюфель
€ 19.90

Bianco con Gamberetti

Обжаренные тигровые креветки,
Моцарелла, Пармезан 24M,
песто из базилика, каперсы,
соус Биск
€ 17.90

Tonno

Томатный соус, Моцарелла,
тунец, красный лук
€ 13.90

Calzone Napoletano

Томатный соус, Моцарелла,
шампиньоны, Прошутто котто,
базилик
€ 12.90

Calzone con Salame Montanaro

Помидоры, Рикотта, Моцарелла,
Салями Montanaro, Пармезан,
руккола
€ 15.90

Diavola

Томатный соус, Моцарелла,
пикантное салями
€ 13.90

Primavera

Томатный соус, Моцарелла,
помидоры черри, Пармская
ветчина, руккола, Пармезан
€ 15.90

Carbonara

Моцарелла,
копченая Моцарелла,
Пармезан 24M, бекон, артишоки,
черный перец, базилик,
куриный желток
€ 13.90

Panuozzo

с сыром Страчателла,
листьями салата, рукколой,
сладкими помидорами,
песто из эстрагона,
Харисой и сыром Пармезан 24M
€ 21.90

SIDE DISHES

Mudžadara

Jasmīnu rīsi, zaļās lēcas,
kurkuma, marokaņu garšvielas,
kraukšķīgie sīpoli
€ 6.90

Kartupeļu gratēns ar Parmezāna sieru

€ 3.90

Kartupeļu daiviņas

ceptas uz ogļēm ar kūpināto
papriku
€ 3.90

Kartupeļu biezenis

€ 3.90

Uz ogļēm cepti **dārzeni**

€ 4.90

Tvaicēti **zalie spargēļi**

€ 5.20

Mujaddara

Jasmine rice, green lentils,
tumeric, moroccan spices,
crispy onion
€ 6.90

Potatoe gratin with Parmesan cheese

€ 3.90

Potato wadges

chargrilled with smoked paprika
€ 3.90

Mashed potatoes

€ 3.90

Chargrilled **vegetables**

€ 4.90

Poached **green asparagus**

€ 5.20

Муджадара

Жасминовый рис, зеленая
чечевица, куркума, марроканские
специи, хрустящий лук
€ 6.90

Картофельный graten с сыром Пармезан

€ 3.90

Картофель дольками,

обжаренный на углях
с копченой паприкой
€ 3.90

Картофельное пюре

€ 3.90

Овоци на углях

€ 4.90

Припущенная **зеленая спаржа**

€ 5.20

DESSERTS

Īpašais Locale deserts

Maigs šokolādes un vārtais krēms
ar biskvītu, Alchermes liķieri
un ogām
€ 8.50

Knafe

ar Suluguni un Gorgonzola sieriem,
Amaretto liķieri,
mandeļu saldējumu un pistācijām
€ 9.50

Basku siera kūka

ar ilgi gatavotiem sarkanvīnā
ķiršiem, garšvielām
un karamelizētām pistācijām
€ 9.50

Valrhona šokolādes fondants

ar saldējumu
un ceptiem lazdu riekstiem
€ 7.90

Baileys Tiramisu

ar sāļo karameli un jūras sāli
€ 8.50

Mājas saldējuma assorti

3 bumbiņas uz izvēli:
(jautājiet viesmīlim)
€ 7.50

Signature dessert "Locale"

Delicate chocolate creme
and custard with puff pastry,
Alchermes liqueur and berries
€ 8.50

Knafeh

with Suluguni and Gorgonzola
cheeses, Amaretto liqueur,
almond ice cream and pistaccio
€ 9.50

Basque style cheesecake

with stewed in red wine cherries,
spices and caramelized pistaccio
€ 9.50

Valrhona chocolate fondant

with ice cream
and roasted hazelnuts
€ 7.90

Baileys Tiramisu

with salted caramel and sea salt
€ 8.50

Assorted home-made ice cream

3 scoops by choice:
(ask Your waiter)
€ 7.50

Фирменный десерт Locale

Нежный шоколадный
и заварной крем с бисквитом,
ликером Alchermes и ягодами
€ 8.50

Кнафе

с сырами Сулугуни и Горгонзола,
ликером Amaretto, шариком
миндального мороженого
и фисташками
€ 9.50

Баскский чизкейк

с томлёной в красном
вине вишней, пряностями
и карамелизированными
фисташками
€ 9.50

Шоколадный фондант

с мороженым
и жареным фундуком
€ 7.90

Baileys Tiramisu

с солёной карамелью
и морской солью
€ 8.50

Ассорти из домашнего мороженого

3 шарика на выбор:
(спрашивайте у официанта)
€ 7.50

KARSTIE DZĒRIENI

Karstvīns (200ml)

Sarkans karstvīns	€ 7.90
Balts karstvīns	€ 7.90
Rich Chocolate Wine	€ 7.90

Karstie kokteiļi

Hot Riga Weekend € 6.00

Rīgas Upeņu Balzāms, vaniļas liķieris, marakuļas biezenis, brūkleņu sīrups, citrona sula

Tereré € 6.50

Tumšais rums, Maber Oro liķieris, Oolong sīrups, Vanilla Rooibos tēja, piparmētras, laima sula

Tangerine Lava € 7.00

Tekila Blanco, Chartreuse, Licor 43, mandarīnu sula, ingvers, yuzu sīrups, citrona sula

Klovis Aroma € 7.90

Klovis Calvados VS, zāļu uzlējumu liķieris, ābolu sula, citrona sula, sāļa karamele, kanēlis, krustnagliņas

Shanky's Spice € 7.90

Burbons, viskija liķieris, Oolong tēja, vaniļas sīrups, citrona sula, garšvielas

Orange Clockwork € 9.50

London Dry Džins, vaniļas liķieris, popkorna sīrups, mandeļu sīrups, apelsīnu sula

B/A karsts kokteilis

Virgin Orange Clockwork € 6.00

Apelsīnu sula, popkorna sīrups, mandeļu sīrups

Cozy Pineapple € 6.50

Ananasu sula, kastaņu sīrups, muskatrieksts, estragons

Kafija

Espresso Ristretto 15-20 ml	€ 3.00
Espresso Lungo 25-30 ml	€ 3.00
Americano	€ 3.00
Cappuccino	€ 4.00
Latte Macchiato	€ 4.00
Kafija ar Baileys saldējumu un sāļo karameli	€ 6.00
Kafija džezvē uz smiltīm	€ 5.00
Shakerato	€ 3.50
Kakao	€ 4.50
Korretto kafija	€ 6.50

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

HOT DRINKS

Mulled Wine (200ml)

Red mulled wine	€ 7.90
White mulled wine	€ 7.90
Rich Chocolate Wine	€ 7.90

Hot cocktails

Hot Riga Weekend € 6.00

Rīgas Black Currant Balsam, vanilla syrup, passion fruit pureé, cowberry syrup, lemon juice

Tereré € 6.50

Dark rum, Maber Oro liqueur, Oolong syrup, Vanilla Rooibos tea, peppermint, lime juice

Tangerine Lava € 7.00

Tequila Blanco, Chartreuse, Licor 43, tangerine juice, ginger, yuzu syrup, lemon juice

Klovis Aroma € 7.90

Klovis Calvados VS, herb tincture liqueur, apple juice, lemon juice, salted caramel, cinamon, cloves

Shanky's Spice € 7.90

Burbon, whiskey liqueur, Oolong tea, vanilla syrup, lemon juice, spices

Orange Clockwork € 9.50

London Dry Gin, vanilla liqueur, popcorn syrup, almond syrup, orange juice

Hot N/A cocktail

Virgin Orange Clockwork € 6.00

Orange juice, popcorn syrup, almond syrup

Cozy Pineapple € 6.50

Pineapple juice, chestnut syrup, nutmeg, estragon

Coffee

Espresso Ristretto 15-20 ml	€ 3.00
Espresso Lungo 25-30 ml	€ 3.00
Americano	€ 3.00
Cappuccino	€ 4.00
Latte Macchiato	€ 4.00
Coffee with Baileys ice-cream and salted caramel	€ 6.00
Coffee in jezva on sand	€ 5.00
Shakerato	€ 3.50
Cacao	€ 4.50
Corretto coffee	€ 6.50

Lemon / Melone / Hazelnut / Pitaccio / Peach / Banana

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Глинтвейн (200мл)

Красный глинтвейн	€ 7.90
Белый глинтвейн	€ 7.90
Rich Chocolate Wine	€ 7.90

Горячие коктейли

Hot Riga Weekend € 6.00

Rīgas Black Currant Balsam, ванильный сироп, пюре маракуиб брусничный сироп, сок лимона

Tereré € 6.50

Тёмный ром, Maber Oro ликёр, сироп Уулуна, чай Vanilla Rooibos, мята, сок лайма

Tangerine Lava € 7.00

Текила Blanco, Chartreuse, Licor 43, сок мандарина, имбирь, сироп юдзу, сок лимона

Klovis Aroma € 7.90

Klovis Calvados VS, ликер из настойки трав, яблочный сок, сок лимона, солёная карамель, корица, гвоздика

Shanky's Spice € 7.90

Бурбон, ликёр виски, чай Уулун, ванильный сироп, сок лимона, севичи

Orange Clockwork € 9.50

London Dry Джин, ванильный ликёр, сироп поп-корна, миндальный сироп, апельсиновый сок

Горячий б/а коктейль

Virgin Orange Clockwork € 6.00

Апельсиновый сок, попкорн сироп, миндальный сироп

Cozy Pineapple € 6.50

Ананасовый сок, каштановый сироп, мускатный орех, эстрагон

Кофе

Espresso Ristretto 15-20мл	€ 3.00
Espresso Lungo 25-30мл	€ 3.00
Americano	€ 3.00
Cappuccino	€ 4.00
Latte Macchiato	€ 4.00
Кофе с мороженым Baileys и соленой карамелью	€ 6.00
Кофе в джезве на песке	€ 5.00
Shakerato	€ 3.50
Kakao	€ 4.50
Кофе Корретто	€ 6.50

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

KAFIJAS DZĒRIENI

Pistaccio Espresso Martini € 6.00

Pistāciju krēm liķieris, aromatiskais rums, vaniļas sīrups, espresso

Locale Amaretto Coffee € 5.00

Kakao liķieris, mandeļu liķieris, saldaiss krējums, dubultais espresso

Tiramisu Coffee € 6.00

Kakao liķieris, vaniļas sīrups, mandeļu sīrups, kakao, saldaiss krējums, piens, espresso, Biscotti cepums

Pistaccio Bombón € 6.00

Pistāciju krēm liķieris, iebiezināts piens, saldaiss krējums, espresso

Caramel Affogato € 5.90

Kokosrieksta saldējums, sāļas karameles mērce, espresso

Cherry Affogato € 6.90

Ķiršu saldējums, sarkanvīnā gatavoti ķirši, mandeļu cepums, espresso

TĒJAS

Tēja € 4.50

Melnā, Melnā ar bergamotu, Zaļā Chun Mee, Jasmīnu, Piena Oolong, Augļu, Kumelišu, Piparmētru

Mājas tējas

Alaverdi tea € 8.90

Tēja (melnā/zaļā) ar mārsilu un piparmētrām, tiek pasniegta ar ievārijumu assortiem

Vanilla Rooibos € 6.00

Tropical tea € 6.50

Ingvers, marakujas un mango biezenis, čili pipari, Oolong sīrups

Tēja ar mārsilu € 6.00

Zaļā vai melnā

Locale Tea € 7.00

Smiltsērķšķu biezenis, apelsīna miza, ingvers

Raspberry Lemongrass € 7.00

Aveņu biezenis, aveņu sīrups, citronzāle, žāvētas avenas, citrona sula

Mājas ievārījums (100 gr.)

€ 3.50

COFFEE DRINKS

Pistaccio Espresso Martini € 6.00

Pistaccio cream liqueur, spiced rum, vanilla syrup, espresso

Locale Amaretto Coffee € 5.00

Cacao liqueur, almond syrup, cream, double espresso

Tiramisu Coffee € 6.00

Cacao liqueur, vanilla syrup, almond syrup, cacao, cream, milk, espresso, Biscotti biscuit

Pistaccio Bombón € 6.00

Pistaccio cream liqueur, condensed milk, cream, espresso

Caramel Affogato € 5.90

Coconut ice cream, salted caramel sauce, espresso

Cherry Affogato € 6.90

Cherry ice cream, in red wine stewed cherries, almond biscuit, espresso

TEAS

Tea € 4.50

Black, Black Earl Grey, Green Chun Mee, Jasmine, Milky Oolong, Fruit, Camomile, Peppermint

Locale teas

Alaverdi tea € 8.90

Tea (black/green) with thyme and peppermint, served with homemade assorted jams

Vanilla Rooibos € 6.00

Tropical tea € 6.50

Ginger, passion fruit and mango pureé, chili pepper, Oolong syrup

Tea with thyme € 6.00

Green or black

Locale Tea € 7.00

Sea-Buckthorn mash, orange zest, ginger

Raspberry Lemongrass € 7.00

Raspberry pureé, raspberry syrup, lemongrass, dried raspberry, lemon juice

Homemade jam (100 gr.)

€ 3.50

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Pistaccio Espresso Martini € 6.00

Фисташковый крем ликёр, пряный ром, ванильный сироп, espresso

Locale Amaretto Coffee € 5.00

Какао ликёр, миндальный ликёр, сливки, двойной espresso

Tiramisu Coffee € 6.00

Какао ликёр, ванильный сироп, миндальный сироп, какао, сливки, молоко, espresso, печенье Biscotti

Pistaccio Bombón € 6.00

Фисташковый крем ликёр, сгущеное молоко, сливки, espresso

Caramel Affogato € 5.90

Кокосовое мороженое, соус из солёной карамели, espresso

Cherry Affogato € 6.90

Вишнёвое мороженое, в красном вине приготовленная вишня, миндальное печенье, espresso

ЧАЙ

Чай € 4.50

Чёрный, Чёрный с бергамотом, Зелёный Chun Mee, Жасмин, Молочный Уулун, Фруктовый, Ромашка, Мята

Фирменные чаи

Alaverdi tea € 8.90

Чай (чёрный/зелёный) с чабрецом и мятой, подается с ассорти из варенья

Vanilla Rooibos € 6.00

Tropical tea € 6.50

Имбирь, маракуйя и манго пюре, перец чили, сироп Уулун

Чай с чабрецом € 6.00

Зелёный или чёрный

Locale Tea € 7.00

Мякоть облепихи, апельсин, имбирь

Raspberry Lemongrass € 7.00

Пюре малины, малиновый сироп, трава лимонника, сушёная малина, имбирь

Домашнее варенье (100г)

€ 3.50

BEZALKOHOLISKIE

DZĒRIENI

Ūdens (gāzēts / negāzēts)

- "Aqua Panna" /
- "S.Pellegrino" 0.25l € 2.50
- "Gudauri Natural Water
- Carbonated / Still 0.7l € 4.90

The Coca-Cola Company

- Coca-Cola 0.25l € 3.00
- Zero Cola 0.25l € 3.00
- Schweppes tonic 0.25l € 3.00

LONDON ESSENTIALS

- Peach&Jasmine 0.2l € 3.50
- Pink Grapefruit Soda 0.2l € 3.50
- Roasted Pineapple 0.2l € 3.50
- Dry tonic 0.2l € 3.50



FEVER-TREE

- Fever Tree Ginger Ale 0.2l € 3.50
- Fever Tree Ginger Beer 0.2l € 3.50

Sula 0.2l

- ābolu / tomātu / apelsīnu € 2.90

Svaigi spiestās sulas 0.25l

- ābolu / apelsīnu / burkānu / € 5.00
- greipfrūtu
- seleriju € 6.00
- bumbieru € 7.00
- ananasu € 7.50

ALUS

Spaten Munchen 5.2%
500ml / € 6.40

"Paulaner" Weissbier
B/A 0.0%
500ml / € 4.50

NON ALCOHOLIC

DRINKS

Water (sparkling / still)

- "Aqua Panna" /
- "S.Pellegrino" 0.25l € 2.50
- "Gudauri Natural Water
- Carbonated / Still 0.7l € 4.90

The Coca-Cola Company

- Coca-Cola 0.25l € 3.00
- Zero Cola 0.25l € 3.00
- Schweppes tonic 0.25l € 3.00

LONDON ESSENTIALS

- Peach&Jasmine 0.2l € 3.50
- Pink Grapefruit Soda 0.2l € 3.50
- Roasted Pineapple 0.2l € 3.50
- Dry tonic 0.2l € 3.50



FEVER-TREE

- Fever Tree Ginger Ale 0.2l € 3.50
- Fever Tree Ginger Beer 0.2l € 3.50

Juice 0.2l

- apple / tomato / orange € 2.90

Freshly squeezed juices 0.25l

- apple / orange / carrot / € 5.00
- grapefruit
- celery € 6.00
- pear € 7.00
- pineapple € 7.50

BEER

Spaten Munchen 5.2%
500ml / € 6.40

"Paulaner" Weissbier
N/A 0.0%
500ml / € 4.50

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

НАПИТКИ

Вода (с газом / без)

- "Aqua Panna" /
- "S.Pellegrino" 0.25l € 2.50
- "Gudauri Natural Water
- Carbonated / Still 0.7l € 4.90

The Coca-Cola Company

- Coca-Cola 0.25l € 3.00
- Zero Cola 0.25l € 3.00
- Schweppes Tonic 0.25l € 3.00

LONDON ESSENTIALS

- Peach&Jasmine 0.2l € 3.50
- Pink Grapefruit Soda 0.2l € 3.50
- Roasted Pineapple 0.2l € 3.50
- Dry tonic 0.2l € 3.50



FEVER-TREE

- Fever Tree Ginger Ale 0.2l € 3.50
- Fever Tree Ginger Beer 0.2l € 3.50

Сок 0.2l

- яблоко / томат / апельсин € 2.90

Свежевыжатые соки 0.25l

- яблоко / апельсин / € 5.00
- морковь / грейпфрут
- сельдерей € 6.00
- груша € 7.00
- ананас € 7.50

ПИВО

Spaten Munchen 5.2%
500ml / € 6.40

"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 līpekli.
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.