

VEGETERIAN

Veģetāro uzskodu meze

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

Olīvu asorti.
Tcattiki mērce 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, pistāciju pesto,
granātābola sēklām
un pašmājas pitu

€ 9.50

Falafels

ar jauniem sinātiem,

jogurta mērci, Ambu,
granātābola sēklām, Harisu
un indiņas riekstiem

€ 9.90

Burrata siers

ar saldajiem tomātiem,
sarkanajiem sīpoliem, čili
pipariem, zemenēm, baziliku
un grauzdētiem lazdu riekstiem

€ 12.90

Cepts Halumi siers

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

€ 11.50

Sieru izlase

ar džemu un vīnogām

€ 13.50

Veģetāro uzskodu plate

Falafels uz Tsatsiki spilvena,
humuss, cepti kartupeli,
avokado muss, vārīta ola,
marinētie pipariņi
un tomātu salsā

2 personām / € 19.50

Cepts baklažāns

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

€ 16.90

Cepti ziedkāposti panējumā

ar saldajiem tomātiem,
jogurta mērci un pikanto pastu

€ 14.50

Šakšuka

ar tomātiem, saldo papriku,
asajiem pipariem, kīplokkiem,
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,
pistacchio pesto,
pomegranate seeds
and homemade pita

€ 9.50

Falafel with young spinach,

yoghurt sauce, Amba,
pomegranate seeds,
Harisa and cashew

€ 9.90

Burrata cheese

with sweet tomatoes, red onion,
chili pepper, strawberry, basil
and roasted hazelnut

€ 12.90

Baked Halumi cheese

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

€ 11.50

Cheeses selection

with jam and grapes

€ 13.50

Vegetarian plate

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

2 persons / € 19.50

Chargrilled eggplant

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

€ 16.90

Grilled and breaded cauliflower

with sweet tomatoes,
yoghurt sauce and spicy paste

€ 14.50

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,
фисташковым песто,
зёрнами граната
и домашней питой

€ 9.50

Фалафель

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

€ 9.90

Сыр Burrata

со сладкими помидорами,
красным луком, перцем чили,
клубникой, базиликом
и обжаренным фундуком

€ 12.90

Обжаренный сыр Халуми

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

€ 11.50

Сырное ассорти

с джемом и виноградом

€ 13.50

Veģetariāniskā plata

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

2 персоны / € 19.50

Баклажан жаренный на гриле

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

€ 16.90

Обжаренная в панировке цветная капуста

со сладкими помидорами,
йогуртовым соусом
и пикантной пастой

€ 14.50

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

Tunča un skotijas laša tartars

ar avokado, assajiem pipariem, sarkanajiem sīpoliem, sarkanajiem iekriem un fokaču
€ 15.90

Siltie jūras velšu salāti

(Skotijas lasis, tīģergarneles, "baby" astoņkāji, ananāss, avokado, mango, salātu lapas)
€ 18.90

"Baby" astoņkāji

ar saldajiem tomātiem, Kalamata olīvām, kaperiem, ķiplokiem, zaļumiem un fokaču
€ 16.50

Pašmāju Tagliatelle pasta ar jūras vēltēm

(mīdijas, "baby" astoņkāji, tīģergarneles, sārtvīns, saldie tomāti, asie pipari, ķiploki)
€ 19.90

Jūras veltes ar zivju buljonu,

ceptiem tomātiem, skotijas lasi, mīdijām, tīģergarnelēm, "baby" astoņkājiem, asajiem pipariem, pēterstījiem, ķiplokiem, sārtvīnu un fokaču
€ 19.50

Uz oglēm ceptas tīģergarneles

ar brokoļiem, harisu, mango Ambu un fokaču
€ 18.50

Mīdijas

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

Uz oglēm cepta skotijas laša fileja

ar sparģeļiem, brokoļiem, assajiem pipariem, saldajiem tomātiem un pistāciju pesto
€ 22.90

Grilēta sterletes fileja

ar brokoļiem, kaperiem, kaltētiem tomātiem un Beurre blanc mērci
€ 21.90

Grilēta akmens asara filēja

ar spinātiem, ziedkāpostiem un čimičuri mērci
€ 21.90

Herring vorschmak

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

Tuna and scottish salmon tar tare

with avocado, hot pepper, red onions, red caviar and focaccia
€ 15.90

Warm sea-food salad

(scottish salmon, tiger prawns, baby octopuses, pineapple, avocado, mango, salad leaves)
€ 18.90

Baby octopuses

with sweet tomatoes, Kalamata olives, capers, garlic, greens and focaccia
€ 16.50

Homemade Tagliatelle with sea-food

(mussels, baby octopuses, tiger prawns, rose wine, sweet tomatoes, hot pepper, garlic)
€ 19.90

Seafood with fish stock,

grilled tomatoes, scottish salmon, mussels, tiger prawns, baby octopuses, hot pepper, parsley, garlic, rose wine and focaccia
€ 19.50

Chargrilled tiger prawns

with broccoli, harisa, mango Amba and focaccia
€ 18.50

Mussels

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

Chargrilled

Scottish salmon fillet

with asparagus, broccoli, hot pepper, sweet tomatoes and pistacchio pesto
€ 22.90

Grilled sterlet fillet

with broccoli, capers, sun-dried tomatoes and Beurre blanc
€ 21.90

Chargrilled sea-bass fillet

with spinach, cauliflower and chimichurri sauce
€ 21.90

Форшмак из сельди

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

Тар тар

из тунца и шотландского лосося

с авокадо, острым перцем, красным луком, красной икрой и фокачей
€ 15.90

Тёплый салат

из морепродуктов

(шотландский лосось, тигровые креветки, мини осьминоги, ананас, авокадо, манго, листья салата)
€ 18.90

Мини осьминоги

со сладкими помидорами, оливками Каламата, каперсами, чесноком, зеленью и фокачей
€ 16.50

Домашние тальятелле с морепродуктами

(мидии, мини осьминоги, тигровые креветки, розовое вино, сладкие помидоры, острый перец, чеснок)
€ 19.90

Морепродукты с рыбным бульоном,

обжаренными помидорами, шотландским лососем, мидиями, тигровыми креветками, мини осьминогами, острым перцем, петрушкой, чесноком, розовым вином и фокачей
€ 19.50

Обжаренные на гриле тигровые креветки

с брокколи, харисой, Амбой из манго и фокачей
€ 18.50

Мидии

со сладкими помидорами, фенхелем, луком шалот, розовым вином, острым перцем и фокачей
€ 19.90

Обжаренное на гриле филе шотландского лосося

со спаржей, брокколи, острым перцем, сладкими помидорами и фисташковым песто
€ 22.90

Филе стерляди на углях

с брокколи, каперсами, вялеными помидорами и соусом Бер блан
€ 21.90

Обжаренное филе каменного окуня

со шпинатом, цветной капустой и соусом чимичурри
€ 21.90

BIRD & MEAT

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, trifulu eļļu,
marinētiem dārzeņiem un fokāču
€ 15.90

Tagliatelle ar sautētu Jaunzelandes jēra gaļu,

baltvīnu, asajiem pipariem
un trifulu sieru
€ 14.90

Jeruzalemes mikss ar Mudžadaru

(Aceptas vistu aknas,
vistu sirsnīņas, vistas gaļa, sīpoli,
Marokāņu garšvielas,
asie pipari, piparmētras
un sāļtas mandeles;
pasniegtas ar jasmīnu rīsiem,
lēcām, kurkumu, granātābola
sēklām un kinzu)
€ 18.50

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
€ 8.90

Kukurūzas cālis

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

Cepts baklažāns

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

Mini jēra gaļas kebabs

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

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 tar tare)
with baba ghanush, porcini,
Harisa, Tahini sauce,
Pecorino Sardo cheese, truffle oil,
pickled vegetables and focaccia
€ 15.90

Tagliatelle with stewed New Zealand lamb,

white wine, hot pepper
and truffle cheese
€ 14.90

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)
€ 18.50

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
€ 8.90

Corn-fed chick

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

Baked eggplant

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

Mini lamb kebab

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

Antipasti

Пармская ветчина, ассорти из
сыровяленнных 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

Тальятелле с томлёной новозеландской бараниной,

белым вином, острым перцем
и трюфельным сыром
€ 14.90

Иерусалимский микс с муджадара

(Обжаренная куриная печень,
куриные сердечки, мясо, лук,
Марокканские специи, острый
перец, мята и солёный миндаль;
подаётся с жасминовым рисом,
зеленой чечевицей, куркумой,
зернами граната и кинзой)
€ 18.50

Долма с уткой,

пикантным соусом из запечённой
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,
топленным маслом,
зернами граната и кинзой)
€ 15.90

Суп из баранины

со сладкими помидорами,
болгарским перцем,
зеленью и специями
€ 8.90

Кукурузный цыплёнок

с жасминовым рисом,
горохом Нут, соусом "схуг",
орехами кешью и соусом Амба
€ 22.90

Запечённый баклажан

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

Мини кебаб из баранины

с обжаренными баклажанами,
пикантным соусом из помидоров,
острым перцем, фиолетовым
базиликом, зернами граната
и кедровыми орешками
€ 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 kartupeļu sālmiņiem
un demi-glace mērci
€ 33.90

(300 gr.) Rib eye steiks

*(Black Angus, Argentīna,
200 dienas, graudu barošana)*
ar ceptiem kartupeļiem
un mājas Aioli mērci
€ 35.90

Cepts jēra plecs

(2-3 personām)
ar rīsiem, lēcām, vīnogām,
marokāņu garšvielām
un čimičuri mērci
€ 59.00

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
and homemade Aioli sauce
€ 35.90

Baked lamb shoulder

(for 2-3 persons)
with rice, lentils, grapes,
moroccan spices
and chimichurri sauce
€ 59.00

Запечёная 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 соусом Айоли
€ 35.90

Запечёная баранья лопатка

(на 2-3 персоны)
с рисом, чечевицей, виноградом,
марокканскими специями и
соусом чимичурри
€ 59.00

OVEN BAKED BREAD

Pašmāju beigelis ar sezama sēklīm

€ 2.50

Maizes groziņš

ar zaļo sviestu
un melno trifeļu sviestu
€ 4.90

Pide ar uz oglēm ceptām sēnēm,

ar kupināto Mocarella,
Parmezāna 24M sieru
un trifeļu eļļu
€ 13.50

Plāciēnis ar Burratas sieru,

grilētu papriku, kaltētiem tomātiem
un pistāciju 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,
assajiem pipariem,
saldajiem tomātiem,
Tahini un Amba mērcēm
€ 15.90

Lamadžo

plāciēnis ar maltu liellopa gaļu,
papriku, zaļumiem
un tomātu mērci
€ 11.90

Homemade beigle with sesame seeds

€ 2.50

Bread basket

with green butter
and black truffel butter
€ 4.90

Pide

with chargilled mushrooms,
smoked Mozzarella cheese,
Parmesan 24M cheese
and truffle oil
€ 13.50

Flatbread with Burrata cheese,

chargilled bell pepper,
sun-dried tomatoes
and pistachio 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

Lamadžo

flapjack with minced beef meat,
bell pepper, greens
and tomato sauce
€ 11.90

Домашний бейгл с кунжутными семенами

€ 2.50

Хлебная корзинка

с зелёным маслом
и маслом из черного трюфеля
€ 4.90

Пиде

**с обжаренными на гриле
грибами,**
копчёным сыром Моцарелла,
сыром Пармезан 24М
и трюфельным маслом
€ 13.50

Лепёшка с сыром Burrata,

обжаренной на гриле паприкой,
вялеными помидорами
и песто из фисташек
€ 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
€ 11.90



NAPOLI STYLE PIZZA

Fokača

ar Parmezāna sieru
€ 4.90

Margherita

Tomātu mērce, Mocarella, baziliks
€ 8.90

Ricotta e fichi

Rikotta, Mocarella, Gorgonzola,
Parmezāns, viģes, rukola,
valrieksti
€ 15.90

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

Panuzzo

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

Ricotta e fichi

Ricotta, Mozzarella, Gorgonzola,
Parmigiano, fig, ruccola, walnuts
€ 15.90

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,
Parmigiano 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, Parmigiano,
ruccola
€ 15.90

Diavola

Tomato sauce, Mozzarella,
spicy salami
€ 13.90

Primavera

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

Carbonara

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

Panuzzo

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

Фокача

с сыром Пармезан
€ 4.90

Margherita

Томатный соус, Моцарелла,
базилик
€ 8.90

Ricotta e fichi

Рикотта, Моцарелла,
Горгонзола, Пармезан, инжир,
руккола, грецкий орех
€ 15.90

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,
пикантный 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

Panuzzo

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, marokāņu garšvielas,
kraukšķīgie sīpoli
€ 6.90

Kartupeļu daiviņas

ceptas uz ogļēm ar kūpināto
papriku
€ 3.90

Kartupeļu biezenis

€ 3.90

Uz ogļēm cepti **dārzeni**

€ 4.90

Tvaicēti **zaļie spargēji**

€ 5.20

Mujaddara

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

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

Картофель дольками,

обжаренный на углях
с копченой паприкой
€ 3.90

Картофельное пюре

€ 3.90

Овощи на углях

€ 4.90

Припущенная **зеленая спаржа**

€ 5.20

DESSERTS

Uz ogļēm acepta aprikoze

ar baltas šokolādes ganašu
un ceptiem mandeļu čipsiem
€ 8.90

Deserts "Pavlova"

ar svaigām ogām,
mascarpone krēmu
un bergamota kurdu
€ 9.50

Siera kūka

ar meža mellenēm
un Limoncello-citronu mērci
€ 9.50

Valrhona šokolādes fondants

ar saldējumu
un ceptiem lazdu riekstiem
€ 8.50

Baileys Tiramisu

ar sāļo karameli un jūras sāli
€ 8.50

Mājas saldējuma assorti

3 bumbiņas uz izvēli:
(jautājiet viesmīlim)
€ 7.50

Chargrilled apricot

with white chocolat ganache
and roasted almond chips
€ 8.90

Dessert "Pavlova"

with season berries,
Mascarpone cream
and bergamot kurd
€ 9.50

Cheesecake

with forest blueberries
and Limoncello-lemon sauce
€ 9.50

Valrhona chocolate fondant

with ice cream
and roasted hazelnuts
€ 8.50

Baileys Tiramisu

with salted caramel and sea salt
€ 8.50

Assorted home-made ice cream

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

Обжаренный на гриле абрикос

с ганашом из белого шоколада
и чипсами из жареного миндаля
€ 8.90

Десерт "Павлова"

со свежими ягодами,
кремом Маскарпоне
и курдом из бергамота
€ 9.50

Чизкейк

с лесной черникой
и Лимончелло соусом
€ 9.50

Шоколадный фондант

с мороженым
и жареным фундуком
€ 8.50

Baileys Tiramisu

с солёной карамелью
и морской солью
€ 8.50

Ассорти из домашнего мороженого

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

SANGRIA

White Wine Sangria

ar vīnogām, ananāsiem un greipfrūtu

330ml - € 7.50
1000ml - € 21.50

Rosé Wine Sangria

ar avenēm un zemenēm

330ml - € 8.50
1000ml - € 25.00

Red Wine Sangria

ar kazenēm un apelsīnu

330ml - € 8.50
1000ml - € 25.00

KARSTIE KOKTEIĻI

Hot Riga Weekend € 6.00

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

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 € 6.00
un sāļo karameli

Kafija džezvē uz smiltīm € 5.00

Shakerato € 3.50

Kakao € 4.50

Korretto kafija € 6.50

Citrons / Melone / Lazdu rieksts / Pistācijas /

Persiku / Banāns

SANGRIA

White Wine Sangria

with grapes, pineapple, grapefruit

330ml - € 7.50
1000ml - € 21.50

Rosé Wine Sangria

with raspberries and strawberries

330ml - € 8.50
1000ml - € 25.00

Red Wine Sangria

with blackberries and orange

330ml - € 8.50
1000ml - € 25.00

HOT COCKTAILS

Hot Riga Weekend € 6.00

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

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 € 6.00
ice-cream and salted caramel

Coffee in jezva on sand € 5.00

Shakerato € 3.50

Cacao € 4.50

Corretto coffee € 6.50

Lemon / Melone / Hazelnut / Pitaccio / Peach /

Banana

САНГРИА

White Wine Sangria

с виноградом, ананасом и грейпфрутом

330ml - € 7.50
1000ml - € 21.50

Rosé Wine Sangria

с малиной и клубникой

330ml - € 8.50
1000ml - € 25.00

Red Wine Sangria

с ежевикой и апельсином

330ml - € 8.50
1000ml - € 25.00

ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

Hot Riga Weekend € 6.00

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

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 € 6.00
Baileys и соленой карамелью

Кофе в джезве на песке € 5.00

Shakerato € 3.50

Какao € 4.50

Кофе Корретто € 6.50

Лимон / Дыня / Лесной орех / Фисташки /

Персик / Банан

KAFIJAS DZĒRIENI

- Pistaccio Shakerato** € 6.00
Pistāciju krēm liķieris, aveņu sīrups, citrona sula, 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 Shakerato** € 6.00
Pistaccio cream liqueur, raspberry syrup, lemon juice, 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 Shakerato** € 6.00
Фисташковый крем ликёр, малиновый сироп, лимонный сок, 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

Mājas Limonādes 0,33l / 1l

- Greifrūts un Roze € 6.00 / € 12.90
- Zemeņu Krēm-soda € 6.00 / € 12.90
- Bumbieru € 6.00 / € 12.90
- Avene un Baziliks € 6.00 / € 12.90
- Sezonas limonāde € 5.00 / € 10.00
(jautājiet Jūsu viesmīlim)

The Coca-Cola Company

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

THE 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 / greipfrūtu € 5.00
- seleriju € 6.00
- bumbieru € 7.00
- ananasu € 7.50

ALUS

- Argo Blue Lager 4.8%
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

Homemade lemonades 0,33l / 1l

- Grapefruit & Rose € 6.00 / € 12.90
- Strawberry Cream soda € 6.00 / € 12.90
- Pear € 6.00 / € 12.90
- Raspberry & Basil € 6.00 / € 12.90
- Season lemonade € 5.00 / € 10.00
(ask Your waiter)

The Coca-Cola Company

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

THE 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 / grapefruit € 5.00
- celery € 6.00
- pear € 7.00
- pineapple € 7.50

BEER

- Argo Blue Lager 4.8%
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

Домашние лимонады 0,33l / 1l

- Грейпфрут и Роза € 6.00 / € 12.90
- Клубника Крем-сода € 6.00 / € 12.90
- Груша € 6.00 / € 12.90
- Малина и Базилик € 6.00 / € 12.90
- Сезонный лимонад € 5.00 / € 10.00
(спрашивайте у официанта)

The Coca-Cola Company

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

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

ПИВО

- Argo Blue Lager 4.8%
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.