

eat & share

OVEN BAKED FLATBREAD (TO SHARE)

eat & share

Fokača

ar Parmezāna sieru
€ 4.90

Plācenis ar Burratas sieru,
ķiršu tomātiem, rukolas salātiem,
Mocarellas sieru un pistāciju pesto
€ 15.90

Plācenis Gorgonzola e Pera
(Rikotta, Gorgonzola, Mocarella,
medus un valrieksti)
€ 14.90

Plācenis Carbonara con Tartufo Nero
(kupināta Mocarella, Rikotta,
Pecorino Sardo, bekons,
melnās trifeles
un olas dzeltenums)
€ 18.90

Plācenis Tonno
(Mocarella, tomātu mērce,
oregano, tuncis, sarkanie sīpoli
un kaperi)
€ 13.90

Plācenis ar teļa mēli
(Mocarella, Rikotta, Parmezāns,
vārtītā teļa mēle, marinēti gurķi,
sarkanie sīpoli un mārrutki)
€ 14.90

Lamadžo
plācenis ar malto liellopa gaļu,
papriku, zaļumiem
un tomātu mērci
€ 12.90

Maizes groziņš
ar zaļo sviestu
un melno trifeļu sviestu
€ 4.90

Focaccia

with Parmigiano Reggiano
€ 4.90

Flatbread with Burrata cheese,
Cherry tomatoes, rucola salad,
Mozzarella cheese
and pistachio pesto
€ 15.90

Flatbread Gorgonzola e Pera
(Ricotta, Gorgonzola, Mozzarella,
pear, honey and walnuts)
€ 14.90

Flatbread Carbonara con Tartufo Nero
(smoked Mozzarella, Ricotta,
Pecorino Sardo, bacon,
black truffle and egg yolk)
€ 18.90

Flatbread Tonno
(Mozzarella, tomatoe sauce,
oregano, tuna, red onions
and capers)
€ 13.90

Flatbread with veal tongue
(Mozzarella, Ricotta, Parmesan,
boiled veal tongue,
pickled cucumbers, red onions
and horseradish)
€ 14.90

Lamadžo
flapjack with minced beef meat,
bell pepper, greens
and tomato sauce
€ 12.90

Bread basket
with green butter
and black truffel butter
€ 4.90

Фокача

с сыром Пармезан
€ 4.90

Лепёшка с сыром Burrata,
помидорами Черри,
листьями салата руккола,
сыром Моцарелла
и песто из фисташек
€ 15.90

Лепёшка Gorgonzola e Pera
(Рикотта, Горгонзола, Моцарелла,
груша, мёд и грецкие орехи)
€ 14.90

Лепёшка Carbonara con Tartufo Nero
(копчёная Моцарелла, Рикотта,
Пекорино Сардо, бекон,
чёрный трюфель и яичный желток)
€ 18.90

Лепёшка Tonno
(Моцарелла, томатный соус,
орегано, тунец, красный лук
и каперсы)
€ 13.90

Лепёшка с телячьим языком
(Моцарелла, Рикотта, Пармезан,
отварной телячий язык,
маринованные огурцы,
красный лук и хрен)
€ 14.90

Ламаджо
лепёшка с фаршем из говядины,
паприкой, зеленью
и томатным соусом
€ 12.90

Хлебная корзинка
с зелёным маслом
и маслом из черного трюфеля
€ 4.90

NAPOLI STYLE PIZZA

Margherita

Tomātu mērce, Mocarella, baziliks
€ 8.90

Quattro Formaggi

Mocarella, Gorgonzola,
Parmezāns, Scamorza
€ 15.90

Calzone Napoletano

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

Diavola

Tomātu mērce, Mocarella,
pikantais salami
€ 13.90

Primavera

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

Margherita

Tomato sauce, Mozzarella, basil
€ 8.90

Quattro Formaggi

Mozzarella, Gorgonzola,
Parmigiano Reggiano, Scamorza
€ 15.90

Calzone Napoletano

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

Diavola

Tomato sauce, Mozzarella,
spicy salami
€ 13.90

Primavera

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

Margherita

Томатный соус, Моцарелла,
базилик
€ 8.90

Quattro Formaggi

Моцарелла, Горгонзола,
Пармезан, Scamorza
€ 15.90

Calzone Napoletano

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

Diavola

Томатный соус, Моцарелла,
пикантное салями
€ 13.90

Primavera

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

VEGETERIAN

Veģetāro uzkodu meze

Humuss ar avokado mussu un Harisu. Baklažānu ikri "Chermoula". Muhamara (grilēta paprika ar valriekstiem un garšvielām). Olīvu un marinēto dārzeņu assorti.

Tcatciki mērce ar pašmājas Brinzas sieru un Zataru.

2 personām / € 17.90

3 - 4 personām / € 24.90

"Fattoush" salāti

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

€ 10.50



Humuss ar avokado mussu,

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

€ 9.90

Falafels

ar jogurta mērci, marinētām kuminā bietēm, Brinzas sieru, Harisu, kinzu un granātābola sēklām

€ 10.50

Burrata siers

ar marinētām bietēm, kaltētiem tomātiem, brokolini, indijas riekstiem un granātābola sēklām

€ 12.90

Cepts Halumi siers

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

€ 11.50

Sieru izlase

ar džemu un vīnogām

€ 14.50



Pita ar falafeli un humusu,

saldajiem tomātiem, sāļtiem gurķiem, marinētiem sīpoliem un Tahini mērci

€ 9.90

Cepts baklažāns

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

€ 17.90

Vegetarian meze plate

Hummus with avocado mousse and Harisa. Eggplant caviar "Chermoula". Muhammara (grilled bell pepper with walnuts and spices). Assorted olives and pickled vegetables.

Tsatsiki sauce with homemade Brynza cheese and Za'atar.

2 persons / € 17.90

3 - 4 persons / € 24.90

"Fattoush" salad

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

€ 10.50

Hummus with avocado mousse,

sweet tomato salsa, olive oil, cilantro, pistacchio pesto, pomegranate seeds and homemade pita

€ 9.90

Falafel

with yoghurt sauce, marinated with cumin beetroot, Brinza cheese, Harisa, cilantro and pomegranate seeds

€ 10.50

Burrata cheese

with marinated beetroot, sun-dried tomatoes, broccolini, cashew and pomegranate seeds

€ 12.90

Baked Halumi cheese

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

€ 11.50

Cheeses selection

with jam and grapes

€ 14.50

Homemade pita with falafel and hummus,

sweet tomatoes, salted cucumbers, pickled onions and Tahini sauce

€ 9.90

Chargrilled eggplant

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

€ 17.90

Вегетарианское мезе

Хумус с авокадо мусом и Харисой. Икра из баклажанов "Chermoula". Мухамара (запечённый на гриле перец с грецкими орехами и специями).

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

2 персоны / € 17.90

3 - 4 персоны / € 24.90

Салат "Фатуш"

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

€ 10.50

Хумус с мусом из авокадо,

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

€ 9.90

Фалафель

с йогуртовым соусом, с кумином маринованной свеклой, сыром Брынза, Харисой, кинзой и зёрнами граната

€ 10.50

Сыр Burrata

с маринованной свеклой, вялеными помидорами, брокколини, кешью и зёрнами граната

€ 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

€ 14.50

Домашняя пита с фалафелем и хумусом,

сладкими помидорами, солёным огурцом, маринованным луком и Тахини соусом

€ 9.90

Баклажан жаренный на гриле

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

€ 17.90

FISH & SEAFOOD

Silķes foršmaks

ar āboliem, sarkanajiem
sīpoliem, Filadelfijas sieru,
paipalu olu
un rupjmaizes grauzdiņiem
€ 9.50

Skotijas laša tartars

ar avokado, asajiem pipariem,
sarkanajiem sīpoliem,
sarkanajiem ikriem un fokaču
€ 15.90

Jūras veltes ar zivju buljonu,

ceptiem tomātiem,
skotijas lasi, mīdijām,
tīģergarneļēm,
“baby” astoņkājiem,
asajiem pipariem, pēterstīļiem,
ķiplokiem, sārtvīnu un fokaču
€ 19.90

Uz oglēm ceptas tīģergarneles

ar Harisu, pikanto mērci
un fokaču
€ 19.90

Mīdijas

ar saldajiem tomātiem, fenheli,
šalotes sīpoliem, sārtvīnu,
asajiem pipariem, saldo krējumu
un fokaču
€ 20.90

Uz oglēm cepta skotijas laša fileja

ar mīdijām, brokolīni,
Bisque mērci, sarkaniem ikriem
un fokaču
€ 25.90

Grilēta

sarkānā jūras asara fileja

ar “baby” astoņkājiem, olīvām,
kaperiem, tomātu mērci,
pistāciju pesto, citronu un fokaču
€ 21.90

Akmens asara filējas Hraime

ar čimičurri un fokaču
€ 22.90

Herring vorschmak

with apple, red onion,
Philadelphia cheese,
quail egg and rye bread
€ 9.50

Scottish salmon tar tare

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

Seafood with fish stock,

grilled tomatoes,
scottish salmon, mussels,
tiger prawns, baby octopuses,
hot pepper, parsley,
garlic, rose wine and focaccia
€ 19.90

Chargrilled tiger prawns

with Harisa, spicy sauce
and focaccia
€ 19.90

Mussels

with sweet tomatoes, fennel,
shallot, rose wine,
hot pepper, cream
and focaccia
€ 20.90

Chargrilled

Scottish salmon fillet

with mussels, broccolini,
Bisque sauce, red caviar
and focaccia
€ 25.90

Chargrilled red snapper fillet

with “baby” octopuses, olives,
capers, tomatoe sauce,
pistachio pesto, lemon
and focaccia
€ 21.90

Sea-bass fillet Chraime

with chimichurri and focaccia
€ 22.90

Форшмак из сельди

с яблоком, красным луком,
сыром Филадельфия,
перепелиным яйцом
и гренками из чёрного хлеба
€ 9.50

Тартар

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

Морепродукты

с рыбным бульоном,

обжаренными помидорами,
шотландским лососем, мидиями,
тигровыми креветками,
мини осьминогами, острым
перцем, петрушкой, чесноком,
розовым вином и фокачей
€ 19.90

Обжаренные на гриле тигровые креветки

с Харисой, пикантным соусом
и фокачей
€ 19.90

Мидии

со сладкими помидорами,
фенхелем, луком шалот,
розовым вином, острым перцем,
сливками и фокачей
€ 20.90

Обжаренное на гриле филе шотландского лосося

с мидиями, брокколини,
соусом Биск, красной икрой
и фокачей
€ 25.90

Обжаренное на гриле филе красного окуня

с мини-осьминогами, оливками,
каперсами, томатным соусом,
фисташковым песто, лимоном
и фокачей
€ 21.90

Храйме

из филе каменного окуня

с чимичурри и фокачей
€ 22.90

BIRD & MEAT

Antipasti

Parmas šķiņķis,
žāvēto desu izlase,
marinētas olīvas, kornišoni,
sīpoli un asie pipari
3 - 4 personām / € 22.90

Kubenia

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

Jeruzalemes mikss ar Mudžadaru

(Aceptas vistu aknas,
vistu sirsniņas, vistas gaļa, sīpoli,
Marokāņu garšvielas,
asie pipari, piparmētra
un sāļtas mandeļes;
pasniegtas ar jasmīņu rīsiem,
lēcām, kurkumu un čimīčuri mērci)
€ 18.90

Šišbaraks

(Jēra galas mini-pelmeņi
ar ciedru riekstiem,
jogurtu, saldo tomātu mērci,
asājiem pipariem, kīplokkiem,
sviestu, granātābola sēklām
un kinzu)
€ 16.50

Jēra galas zupa

ar tomātiem, papriku,
zaļumiem un garšvielām
€ 8.90

Kukurūzas cālis

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

Cepts baklažāns

ar maltu liellopa un jēra gaļu,
saldajiem tomātiem,
ciedru riekstiem, Parmezāna sieru,
jogurta mērci, pistāciju pesto
un granātābola sēklām
€ 21.90

Mini jēra galas kebabs

ar babaganušu,
ķiršu tomātu salsu,
Naršarab mērci, ciedru riekstiem,
granātābola sēklām un kinzu
€ 19.90

Acepta tela mēle

ar pastu Risi, Parmezāna 24M
sieru un sarkanvīna mērce
€ 15.90

Liellopa filejas medaljoni

ar piparu mērci
un kartupeļu salmiņiem
€ 23.90

(250 gr.) Flank steiks

*(Black Angus, Urugvaja,
200 dienas, graudu barošana)*
ar ceptiem kartupeļiem, čimīčuri
un pikanto mērci
€ 29.90

Cepts jēra plecs (2-3 personām)

ar rīsiem, lēcām, vīnogām,
marokāņu garšvielām,
čimīčurri un "zhug" mērcēm
€ 65.00

Antipasti

Parmā ham,
assorted cured salami,
pickled olives, gherkins, onions
and spicy peppers
3 - 4 persons / € 22.90

Kubenia

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

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
and chimichuri sauce)
€ 18.90

Shishbarak

(Lamb mini-dumplings
with pine nuts, yoghurt,
sweet tomatoe sauce, hot pepper,
garlic, butter, pomegranate seeds
and cilantro)
€ 16.50

Lamb soup,

with sweet tomatoes, bell pepper,
greens and spices
€ 8.90

Corn-fed chick

with jasmine rice, "zhug" sauce
and cashew
€ 22.90

Baked eggplant

with minced beef and lamb meat,
sweet tomatoes, pine nuts,
Parmesan cheese, yoghurt sauce,
pistachio pesto
and pomegranate seeds
€ 21.90

Mini lamb kebab

with baba ghanush,
Cherry tomato salsa,
Narsharab sauce, pine nuts,
pomegranate seeds and cilantro
€ 19.90

Grilled veal tongue

with pasta Risi,
Parmesan 24M cheese
and red wine sauce
€ 15.90

Beef tenderloin medallions

with pepper sauce
and straw potatoes
€ 23.90

(250 gr.) Flank steak

*(Black Angus, Uruguay,
200 days, grain fed)*
with baked potatoes, chimichurri
and spicy sauce
€ 29.90

Baked lamb shoulder (for 2-3 persons)

with rice, lentils, grapes,
moroccan spices,
chimichurri & "zhug" sauce
€ 65.00

Antipasti

Пармская ветчина, ассорти
из сыровяленых колбас,
маринованные оливки,
корнишоны, лук
и острые перчики
3 - 4 персоны / € 22.90

Кубения

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

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
и соусом чимичури)
€ 18.90

Шиш барак

(Мини-пельмени из баранины
с кедровыми орехами, йогуртом,
соусом из сладких помидоров,
острым перцем, чесноком,
топленным маслом,
зернами граната и кинзой)
€ 16.50

Суп из баранины

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

Кукурузный цыплёнок

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

Запечённый баклажан

с фаршем из баранины
с говядиной, сладкими
помидорами, кедровым орехом,
сыром Пармезан,
йогуртовым соусом,
фисташковое песто
и зёрнами граната
€ 21.90

Мини кебаб из баранины

с бабаганушем,
сальсой из помидоров Черри,
соусом Наршараб,
кедровыми орехами,
зёрнами граната и кинзой
€ 19.90

Обжаренный телячий язык
с пастой Риси, сыром Пармезан
24M и соусом из красного вина
€ 15.90

**Медальоны
из говяжьей вырезки**
с перечным соусом
и картофелем соломкой
€ 23.90

(250 гр.) Фланк - стейк

*(Black Angus, Уругвай
200 дней, зерновой откорм)*
с жареным картофелем,
Чимичурри и пикантным соусом
€ 29.90

Запечённая баранья лопатка (на 2-3 персоны)

с рисом, чечевицей, виноградом,
марокканскими специями,
соусам чимичурри и "схуг"
€ 65.00

SIDE DISHES

Mudžadara

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

Kartupeļu daiviņas

ar kūpināto papriku
un pikanto mērci
€ 4.50

Kartupeļu biezenis

€ 4.50

Uz oglēm cepti **dārzeni**

€ 5.90

Brokolini ar Parmezāna sieru

€ 6.90

Mujaddara

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

Potato wadges

with smoked paprika
and spicy sauce
€ 4.50

Mashed potatoes

€ 4.50

Chargrilled **vegetables**

€ 5.90

Broccolini with Parmesan cheese

€ 6.90

Муджадара

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

Картофель дольками

с копченой паприкой
и пикантным соусом
€ 4.50

Картофельное пюре

€ 4.50

Овощи на углях

€ 5.90

Брокколини с сыром Пармезан

€ 6.90

DESSERTS

Napoleons

ar vārīto krēmu
un smiltsērķškos marinētu ābolu
€ 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
€ 8.50

Baileys Tiramisu

ar sāļo karameli un jūras sāli
€ 8.50

Mājas saldējuma assorti

3 bumbiņas uz izvēli:
(jautājiet viesmīlim)
€ 7.50

Napoleon

with custard and apple
marinated in sea buckthorn
€ 9.50

Basque style cheesecake

with stewed in red wine cherries,
spices and caramelized
pistachios
€ 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

Наполеон

с заварным кремом и яблоком
маринованном в облепихе
€ 9.50

Баскский чизкейк

с томлёной в красном
вине вишней, пряностями
и карамелизованными
фисташками
€ 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

KARSTIE DZĒRIENI

Karstvīns (200 ml)

Sarkanais karstvīns	€ 7.90
Baltais karstvīns	€ 7.90
Rich Chocolate Wine	€ 7.90

Karstie kokteiļi

Hot Riga Weekend € 7.90

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

Orange Clockwork € 9.50

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

Pina Umore € 10.00

Canerock rums, kastaņu liķieris, ananāsu sula, sāļās karameles sīrups, kanēlis, krustnagliņas, citronu sula

Drop it like it's hot € 7.00

London Dry džins, zāļu liķieris, smiltserķšķu biezenis, ingvers, apelsīnu sula

Hot Aperol € 6.00

Apertonik, zāļu liķieris, marakujas biezenis, vaniļas sīrups, citronu sula, apelsīns

Tangerine Lava € 7.90

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

Karstie B/A kokteiļi

Virgin Orange Clockwork € 6.90

Apelsīnu sula, popkorna sīrups, mandeļu sīrups

Cozy Pineapple € 7.50

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	€ 6.50
Kafija džezvē uz smiltīm	€ 5.50
Shakerato	€ 3.50
Kakao	€ 5.00
Korretto kafija	€ 7.00

Citrons / Melone / Lazdu rieksts / Pistācijas /

Persiks / Banāns

HOT DRINKS

Mulled wine (200 ml)

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

Hot coctails

Hot Riga Weekend € 7.90

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

Orange Clockwork € 9.50

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

Pina Umore € 10.00

Canerock rum, chestnut liqueur, pineapple juice, salted caramel syrup, cinnamon, cloves, lemon juice

Drop it like it's hot € 7.00

London Dry Gin, herbal liqueur, sea buckthorn puree, ginger, orange juice

Hot Aperol € 6.00

Apertonik, herbal liqueur, passion fruit puree, vanilla syrup, lemon juice, orange

Tangerine Lava € 7.90

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

Hot N/A coctails

Virgin Orange Clockwork € 6.90

Orange juice, popcorn syrup, almond syrup

Cozy Pineapple € 7.50

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	€ 6.50
Coffee in jezva on sand	€ 5.50
Shakerato	€ 3.50
Cacao	€ 5.00
Corretto coffee	€ 7.00

Lemon / Melone / Hazelnut / Pitaccio /

Peach / Banana

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Глинтвейн (200 мл)

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

Горячие коктейли

Hot Riga Weekend € 7.90

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

Orange Clockwork € 9.50

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

Pina Umore € 10.00

Canerock ром, каштановый ликёр, ананасовый сок, сироп солёной карамели, корица, гвоздика, сок лимона

Drop it like it's hot € 7.00

London Dry Джин, травяной ликёр, пюре облепихи, имбирь, апельсиновый сок

Hot Aperol € 6.00

Apertonik, травяной ликёр, пюре маракуй, ванильный сироп, сок лимона, апельсин

Tangerine Lava € 7.90

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

Горячие б/а коктейли

Virgin Orange Clockwork € 6.90

Апельсиновый сок, попкорн сироп, миндальный сироп

Cozy Pineapple € 7.50

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	€ 6.50
Кофе в джезве на песке	€ 5.50
Shakerato	€ 3.50
Какao	€ 5.00
Кофе Корретто	€ 7.00

Лимон / Дыня / Лесной орех / Фисташки /

Персик / Банан

KAFIJAS DZĒRIENI

- Pistaccio Shakerato** € 6.50
Pistāciju krēm liķieris, aveņu sīrups, citrona sula, espresso
- Locale Amaretto Coffee** € 6.00
Kakao liķieris, mandeļu liķieris, saldaiss krējums, dubultais espresso
- Tiramisu Coffee** € 6.50
Kakao liķieris, vaniļas sīrups, mandeļu sīrups, kakao, saldaiss krējums, piens, espresso, Biscotti cepums
- Pistaccio Bombón** € 6.90
Pistāciju krēm liķieris, iebiezināts piens, saldaiss krējums, espresso
- Caramel Affogato** € 6.50
Kokosrieksta saldējums, sāļas karameles mērce, espresso
- Cherry Affogato** € 7,50
Vaniļas saldējums, sarkanvīnā gatavoti ķirši, mandeļu cepums, espresso
- Willie Wonka** € 7,50
Frangelico, Šokolādes krēm liķieris, vaniļas sīrups, kakao, muskatrieksts

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** € 6.50
Pistaccio cream liqueur, raspberry syrup, lemon juice, espresso
- Locale Amaretto Coffee** € 6.00
Cacao liqueur, almond syrup, cream, double espresso
- Tiramisu Coffee** € 6.50
Cacao liqueur, vanilla syrup, almond syrup, cacao, cream, milk, espresso, Biscotti biscuit
- Pistaccio Bombón** € 6.90
Pistaccio cream liqueur, condensed milk, cream, espresso
- Caramel Affogato** € 6.50
Coconut ice cream, salted caramel sauce, espresso
- Cherry Affogato** € 7,50
Vanilla ice cream, in red wine stewed cherries, almond biscuit, espresso
- Willie Wonka** € 7,50
Frangelico, Chocolate cream liqueur, vanilla syrup, cacao, nutmeg

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** € 6.50
Фисташковый крем ликёр, малиновый сироп, лимонный сок, espresso
- Locale Amaretto Coffee** € 6.00
Какао ликёр, миндальный ликёр, сливки, двойной espresso
- Tiramisu Coffee** € 6.50
Какао ликёр, ванильный сироп, миндальный сироп, какао, сливки, молоко, espresso, печенье Biscotti
- Pistaccio Bombón** € 6.90
Фисташковый крем ликёр, сгущеное молоко, сливки, espresso
- Caramel Affogato** € 6.50
Кокосовое мороженое, соус из солёной карамели, espresso
- Cherry Affogato** € 7,50
Ванильное мороженое, в красном вине приготовленная вишня, миндальное печенье, espresso
- Willie Wonka** € 7,50
Frangelico, шоколадный крем ликёр, ванильный сироп, какао, мускатный орех

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
- "Aqua Panna" /
"S.Pellegrino" 0.7l € 4.90

Mājas Limonādes **0,33l / 1l**

- Greifrūts un Roze € 6.00 / € 13.50
- Tropiskā € 6.00 / € 13.50
- Bumbieru € 6.00 / € 13.50
- Avene € 6.00 / € 13.50
- Mandarīns un Popkorns € 6.00 / € 13.50
- Ābols un Plūškoks € 6.00 / € 13.50

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 € 6.00
- seleriju € 7.00
- bumbieru € 7.50
- ananasu € 8.00

ALUS

- "Paulaner" Original Munchner Hell 4.9% **€ 6.40**
500ml /
- "Paulaner" Weissbier B/A 0.0% **€ 4.90**

NON ALCOHOLIC

DRINKS

Water (sparkling / still)

- "Aqua Panna" /
"S.Pellegrino" 0.25l € 2.50
- "Aqua Panna" /
"S.Pellegrino" 0.7l € 4.90

Homemade lemonades **0,33l / 1l**

- Grapefruit & Rose € 6.00 / € 13.50
- Tropical € 6.00 / € 13.50
- Pear € 6.00 / € 13.50
- Raspberry € 6.00 / € 13.50
- Tangerine & Popcorn € 6.00 / € 13.50
- Apple & Elderflower € 6.00 / € 13.50

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 € 6.00
- celery € 7.00
- pear € 7.50
- pineapple € 8.00

BEER

- "Paulaner" Original Munchner Hell 4.9% **€ 6.40**
500ml /
- "Paulaner" Weissbier N/A 0.0% **€ 4.90**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

НАПИТКИ

Вода (с газом / без)

- "Aqua Panna" /
"S.Pellegrino" 0.25l € 2.50
- "Aqua Panna" /
"S.Pellegrino" 0.7l € 4.90

Домашние лимонады **0,33l / 1l**

- Грейпфрут и Роза € 6.00 / € 13.50
- Тропический € 6.00 / € 13.50
- Груша € 6.00 / € 13.50
- Малина € 6.00 / € 13.50
- Мандарин и Попкорн € 6.00 / € 13.50
- Яблоко и Бузина € 6.00 / € 13.50

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 € 6.00
- сельдерей € 7.00
- груша € 7.50
- ананас € 8.00

ПИВО

- "Paulaner" Original Munchner Hell 4.9% **€ 6.40**
500ml /
- "Paulaner" Weissbier B/A 0.0% **€ 4.90**

(*) 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.