

Aukstās uzkodas

 **Avokado tartars ar saldajiem sīpoliem, tomātiem,**
 **čili majonēzi un garneļu kraukšķiem** (2;3;7)

8.50 Euro

 Avocado tartar with sweet onions, tomatoes, chilly mayonnaise and shrimp crisps

 Avocado-Tartar mit süßen Zwiebeln, Tomaten, Chili-Mayonnaise und Garnelenchips

 Avokadu tartaras su saldžajiem sīpoliem, pomidorai, aitrīgo papriku majonezu
ir kreveņu trauskučiem

 **Marinētas siļķes tartars ar gurķi, ceptiem kartupeļiem, zaļumu**
biezpienu un marinētiem sarkanajiem sīpoliem (4;7) **9.50 Euro**

 Marinated herring tartare with cucumber, roasted potatoes, herb cottage cheese and pickled red onions

 Marinerter Herings-Tatar mit Gurke, gebackenen Kartoffeln, Kräuterquark und eingelegten roten Zwiebeln

 Marinuotos silkes tartaras su agurku, keptomis bulvēm, želeļu varške ir marinuotais
raudonais svogūnais

 **Pašu gatavota vistas aknu pastēte ar karamelizētiem sarkanajiem**
sīpoliem, upenēm un pašceptu maizi (1;3;5;8;11) **7.00 Euro**

 Homemade chicken liver pate with caramelized red onions, black currants and home-baked bread

 Hausgemachte Hühnerleberpastete mit karamellisierten roten Zwiebeln, schwarzen Johannisbeeren und hausgemachtem Brot

 Naminis vištienos kepenēļu paštetas su karamelizētais raudonajais svogūnais,
juodajais serbentais ir naminē duona



 Saldskābmaizes ķiploku grauzdiņi ar ķiploku siera mērci

(1;3;7;8)

5.00 Euro



Garlic toasts



Süß-sauerbrot-Knoblauchtoast



Saldžiarūgštės duonos česnakiniai skrebučiai

 Pašu cepta maizes izlase ar zaļumu sviestu (1;3;5;7;8;11)

3.50 Euro



Self-baked bread selection with herbed butter



Selbstgebackene Brotauswahl mit Kräuterbutter



Vietoje keptos duonos rinkinys su žolelių sviestu



Rezervācijām sākot no 10 viesiem tiks piemērota apkalpošanas nauda 10%

Salāti

-  **Cēzara salāti ar kraukšķīgu bekonu** (1;4;7;10;11) **8.50 Euro**
ar garšaugu sviestā ceptu vistas krūtiņu (1;4;7;10;11) **10.50 Euro**
ar ceptām tīģergarnelēm (1;4;7;10;11) **13.00 Euro**

 Caesar salad: with crispy bacon / with chicken breast cooked in herb utter / with breaded crispy king prawns

 Cäesar Salat mit knusprigem Speck / mit in Kräuterbutter gebratenen Hähnchenbrust / mit panierten knusprigen Riesengarnelen

 Cezario salotos su traškia šonine / su žolelių svieste kepta vištienos krūtinėlė / su apkepintomis traškiomis tigrinėmis krevetėmis

-  **Krāsni ceptu biešu salāti ar pekanriekstiem, lapu salātiem, saulē**
 **kaltētiem tomātiem, drupinātu fetas sieru un**
medus-belzametiķa mērci (7;8;15) **8.50 Euro**

 Oven-roasted beetroot salad with pecan nuts, mixed greens, sun-dried tomatoes, crumbled feta cheese and honey-balsamic dressing

 Im Ofen gebackener Rote-Bete-Salat mit Pekannüssen, Blattsalat, getrockneten Tomaten, zerbröckeltem Fetakäse und Honig-Balsamico-Dressing

 Orkaitėje keptų burokėlių salotos su pekano riešutais, lapiniais salotais, džiovintais pomidorais, sutrupintu fetos sūriu ir medaus-balzaminio acto užpilu

-  **Apsvīlīnāta marinēta laša salāti ar avokado, apelsīnu, kraukšķīgu**
fenheli un wasabi-laima mērci (4) **11.00 Euro**

 Seared marinated salmon salad with avocado, orange, crispy fennel and wasabi-lime dressing

 Gebratener mariniertes Lachssalat mit Avocado, Orange, knusprigem Fenchel und Wasabi-Limetten-Dressing

 Apdeginto marinuoto lašišo salotos su avokadu, apelsinu, traškiu pankoliu ir wasabi-laimo užpilu



 **Tunča, kartupeļu un grilētas kukurūzas salāti ar saulē kaltētiem tomātiem, turku zirņiem, lapu salātiem un pikantu majonēzi** (3;4;7) **8.50 Euro**

 *Tuna, potato and grilled corn salad with sun-dried tomatoes, chickpeas, leafy greens, and spicy mayonnaise*

 *Thunfisch-, Kartoffel- und gegrillter Maissalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Kichererbsen, Blattsalat und würziger Mayonnaise*

 *Tunos, bulvių ir grilintų kukurūzų salotos su džiovintais pomidorais, avinžirniais, lapinėmis salotomis ir pikantišku majonezu*

 **Cūkas cepeša salāti ar viegli marinētiem kartupeļiem, gurķu - saulē kaltētu tomātu salsu un pētersīļu majonēzi** (3;7;10;12) **10.50 Euro**

 *Roast pork salad with lightly marinated potatoes, cucumber and sun dried tomato salsa, and parsley mayonnaise*

 *Salat aus Schweinebraten, leicht marinierten Kartoffeln, Gurken und Salsa aus sonnengetrockneten Tomaten und Petersilienmayonnaise*

 *Keptos kiaulienos salotos su lengvai marinuotomis bulvėmis, agurkų, saulėje džiovintų pomidorų salsa ir petražolių majonezu*



Karstās uzkodas

Kartupeļu pankūkas (3):

 **ar skābo krējumu (7)**

8.00 Euro

 **ar brūkleņu ābolu ievārījumu**

8.00 Euro

**ar zaļumu biezpienu un marinētu siļķi
Zemnieka cienasta gaumē (4;7)**

12.00 Euro

 **Potato pancakes with sour cream / with lingonberry - apple jam / with cottage cheese and with marinated herring in "Zemnieka cienasts" style**

 **Reibekuchen mit Sauerrahm / mit Preiselbeer-Apfel-Marmelade / mit Gemüsequark und mit eingelegter Hering nach Zemnieka cienasts Art**

 **Bulviniai blynai su grietine / su bruknių - obuolių uogiene / su varške su žolelėmis ir marinuota silke "Ziemnieka cienasts" stiliumi**

Ceptas tīģergarneles (8gb) citrusu olīvēļļā ar ķiploku, čilli, kaperiem, dārzeņu stienīšiem apelsīnu-sezama mērcē un pašceptu maizi (1; 2; 3; 8; 11;)

13.00 Euro

 **Fried tiger prawns (8 pcs) in citrus olive oil with garlic, chili, capers, vegetable sticks in an orange-sesame sauce, and homemade bread**

 **Gebratene Tigergarnelen (8 Stk.) in Zitrus-Olivenöl mit Knoblauch, Chili, K apers, Gemüsestäbchen in Orangen-Sesam-Sauce und hausgebackenem Brot**

 **Keptos tigrinės krevetės (8 vnt.) citrinų-alyvuogių aliejuje su česnakų, čili, kaparėliais, daržovių pagaliukais apelsinų-sezamų padaže ir namine duona**



 **Ceptas reņģes ar marinētiem saldajiem sīpoliem un mārrutku –
zaļumu jogurta mērci** (1;4;7;12) **8.00 Euro**

 *Small herrings fried in oil with marinated sweet onions and horseradish -
greens yogurt sauce*

 *In Olivenöl gebratener Hering mit eingelegten süßen Zwiebeln und Soße aus
Joghurt, Kräutern und Meerrettich*

 *Alyvuogių aliejuje kepta silkė su marinuotais saldžiais svogūnais ir krienų -
žolelių jogurto padažu*

 **Glazēti vistu spārniņi ar upeņu mērci un kraukšķīgiem dārzeņu
stienīšiem 6 gb / 10gb** (11; 15) **6.00 / 8.00 Euro**

 *Glazed chicken wings with blackcurrant sauce and crispy vegetable
sticks - 6 pcs / 10 pcs*

 *Glasierte Hühnerflügel mit Johannisbeersauce und knusprigen
Gemügestäbchen - 6 Stk. / 10 Stk*

 *Glazūruoti vištienos sparneliai su juodųjų serbentų padažu ir traškiais
daržovių pagaliukais - 6 vnt. / 10 vnt.*



Zupas

 **Latvijas jēra un dārzeņu gulašzupa ar auna zirņiem, čili un pētersīļiem** (9)

8.00 Euro

 Goulash soup with lamb meat from Latvia, vegetables, chickpeas, chilly and parsley

 Lettische Lamm- und Gemüsegulaschsuppe mit Erbsen, Chili und Petersilie

 Latvijoje augintos ģirēnos ir daržovių gulašo sriuba su avinžirniais, čili ir petražolėmis

 **Bagātīgā zivju dārzeņu buljonzupa ar dillēm** (4;9)

8.00 Euro

 Rich fish vegetable bouillon soup with dill

 Reichhaltige Fisch-Gemüsebrühe mit Dill

 Sodrūs žuvies daržovių sultinys su krapiais

 **Tomātu krēmzupa ar siera grauzdiņiem, sēklām un garšaugu eļļu** (1;3;9;11)

6.50 Euro

 Tomato cream soup with cheese toasts, seeds and herb oil

 Tomatenpüree-Suppe mit Croutons, Kerne und Kräuterbutter

 Kreminė pomidorų sriuba su sūrio skrebučiais, sėklomis ir žolelių aliejumi

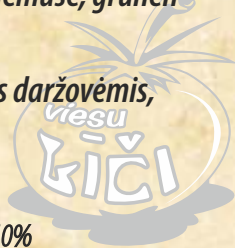
 **Kūpinātu cūkas ribiņu buljonzupa ar sakņu dāržeņiem, zaļajām lēcām, pupiņām un skābo krējumu** (7)

7.00 Euro

 Smoked pork rib broth soup with root vegetables, green lentils, beans, and sour cream

 Brühe-Suppe mit geräucherten Schweinerippchen, Wurzelgemüse, grünen Linsen, Bohnen und Sauerrahm

 Rūkytų kiaulienos šonkauliukų sultinys su šakniavaisinėmis daržovėmis, žaliomis lęšomis, pupelėmis ir grietine



Zivju pamatēdieni

 **Cepta sama fileja ar burkānu kartupeļu biezeni, krēmīgām biešu - pērļu grūbām un kaperu, pētersīļu mērci** (4;7;10;15) **19.50 Euro**

 *Fried catfish fillet with carrot-potato purée, beetroot pearl barley, and caper - parsley sauce*

 *Gebratenes Wels Filet mit Karotten-Kartoffelpüree, Rote-Bete-Perlgrauen und Kapern - Petersiliensauce*

 *Kepta šama filé su morkų-bulvių koše, kreminėmis burokėlių-perlinėmis kruopomis ir kaparėliais bei petražolėmis*

 **Cepta zandarta fileja ar burkānu kartupeļu biezeni, krāsni ceptām bietēm, kraukšķīgiem sīpoliem un ceptas paprikas-graudu sinepju mērci** (1;4; 7; 10) **19.50 Euro**

 *Fried pike-perch fillet with carrot-potato purée, oven-baked beets, crispy onions, and roasted pepper-wholegrain mustard sauce*

 *Gebratene Zanderfilet mit Karotten-Kartoffelpüree, im Ofen gebackenen Rote Bete, knusprigen Zwiebeln und gerösteter Paprika-Körnersenf-Sauce*

 *Kepta sterkės filé su morkų-bulvių tyre, orkaitėje keptais burokėliais, traškiais svogūnais ir keptos paprikos-grūdėtų garstyčių padažu*

 **Sviestā cepta laša fileja ar burkānu kartupeļu biezeni, garšaugu kuskusu un krēmīgu baltvīna-garneļu mērci** (2; 4; 7) **19.50 Euro**

 *Butter-fried salmon fillet with carrot-potato purée, herb couscous, and creamy white wine-shrimp sauce*

 *In Butter gebratene Lachsfilet mit Karotten-Kartoffelpüree, Kräuter-Couscous und cremiger Weißwein-Garnelensauce*

 *Svieste kepta lašišos filé su morkų-bulvių tyre, žolelių kuskusu ir kreminiu balto vyno-krevečių padažu*

Gaļas pamatēdieni

 **Sautēta vistas gaļa ar tomātiem un cieto sieru viegli pikantā saldkrējuma mērcē ar kartupeļu biezeni** (7) **13.00 Euro**

 *Sauteed chicken with tomatoes and hard cheese in a lightly spicy cream sauce, with potato purée*

 *Geschmortes Hühnerfleisch mit Tomaten und Hartkäse in leicht würziger Sahnesauce mit Kartoffelpüree*

 *Troškinta vištiena su pomidorais ir kietuoju sūriu lengvai pikantiškame grietinėlės padažė su bulvių tyrė*

 **Kraukšķīga vistas filejas karbonāde ar sieru un zaļumiem, krāsni ceptiem kartupeļiem, burkānu-ķirbju sēklu salātiem un remulādes mērci** (1;3;7;10;15) **13.00 Euro**

 *Crispy chicken chop with cheese and herbs, with oven-baked potatoes, carrot-pumpkin seed salad, and remoulade sauce*

 *Knuspriges Hühnerkotelett mit Käse und Kräutern, mit im Ofen gebackenen Kartoffeln, Karotten-Kürbiskernsalat und Remouladensauce*

 *Traški vištienos filē karbonadas su sūriu ir žolelėmis, su orkaitėje keptomis bulvėmis, morkų-moliūgų sėklų salotomis ir remouladės padažu*

 **Cūkgaļas karbonāde ar krēmīgu siera cepurīti, krāsni ceptiem kartupeļiem, burkānu-ķirbju sēklu salātiem un remulādes mērci** (7; 8; 11) **13.00 Euro**

 *Pork chop with a creamy cheese topping, with oven-baked potatoes, carrot-pumpkin seed salad, and remoulade sauce*

 *Schweinekotelett mit cremiger Käsehaube, mit im Ofen gebackenen Kartoffeln, Karotten-Kürbiskernsalat und Remouladensauce*

 *Kiaulienos karbonadas su kreminiu sūrio sluoksniu, su orkaitėje keptomis bulvėmis, morkų-moliūgų sėklų salotomis ir remouladės padažu*



 Cūkgaļas cepetis glazēts čili marmelādē ar krēmīgiem kartupelišiem un sautētiem kāpostiem (7;10;15)

15.00 Euro

 *Pork roast glazed with chili marmalade, with creamy potatoes and braised cabbage*

 *Schweinebraten glasiert mit Chili-Marmelade, mit cremigen Kartoffeln und geschmortem Kohl*

 *Kiaulienos kepsnys glazūruotas čili marmelade, su kreminėmis bulvėmis ir troškintais kopūstais*

 Sarkanvīna buljona mērcē sautēti teļa vaigi ar kartupeļu - biešu biezeni, lauku dārzeņiem un karamelizētiem upeņu sīpoliem (10;15)

20.50 Euro

 *Veal cheeks braised in red wine jus with potato-beet purée, farm vegetables, and caramelized blackcurrant onions*

 *Kalbsbäckchen in Rotweinjus geschmort mit Kartoffel-Rote-Bete-Püree, Gemüse vom Bauernhof und karamellisierten Johannisbeer-Zwiebeln*

 *Veršienos skruostai troškinti raudono vyno sultyse su bulvių-burokėlių tyre, daržovėmis ir karamelizuotais juodųjų serbentų svogūnais*

 12 stundas sarkanvīna un garšsāknēs sautēts staltbrieža "osso-bucco" ar kartupeļu - biešu biezeni un lauku dārzeņiem (7; 10; 15)

19.50 Euro

 *12-hour red wine and root vegetable braised venison osso-buco with potato-beet purée and farm vegetables*

 *12 Stunden in Rotwein und Wurzelgemüse geschmortes Hirsch - Osso-buco mit Kartoffel-Rote-Bete-Püree und Gemüse vom Bauernhof*

 *12 valandas raudono vyną ir šakniavaisius troškintas elnių osso-buco su bulvių-burokėlių tyre ir daržovėmis iš ūkio*



 Liellopa gaļas burgers ar bekonu, karamelizētiem sīpoliem, salātu lapām, remulādes mērci, frī kartupeļiem, kečupu **14.00 Euro**

(1;3;7;10;)



Beef burger with bacon, caramelized onions, lettuce leaves and remoulade sauce, french fries, ketchup



Burger mit Rindfleisch, Speck, karamellisierten Zwiebeln, Salatblättern und Remouladensoße



Jautienos mēšainis su šonine, karamelizētais svogūnais, salotu lapais ir Remoulade padažu Jautienos mēšainis su šonine, karamelizētais svogūnais, salotu lapais ir Remoulade padažu



Rezervācijām sākot no 10 viesiem tiks piemērota apkalpošanas nauda 10%

Piedevas

 **Dārzeņu stienīši apelsīnu- sezama mērcē** (11) **4.00 Euro**



 *Vegetable sticks with orange–sesame sauce*

 *Gemüwestäbchen mit Orangen–Sesam-Sauce*

 *Daržovių pagaliukai su apelsinų–sezamų padažu*

 **Gurķu tomātu salāti ar lauku krējumu un sīpoliem** (7) **3.50 Euro**



 *Cucumber and tomato salad with rural sour cream and onions*

 *Gurken, Tomaten Salate mit Rahm und Zwiebeln*

 *Agurkų, pomidorų salotos su kaimiška grietine ir svogūnais*

 **Biešu-pērļu grūbas ar cieto sieru** (7)



 *Beetroot pearl barley with hard cheese*

 *Rote-Bete-Perlgerste mit Hartkäse*

 *Burokėlių–perlinės kruopos su kietuoju sūriu*

3.50 Euro

 **Kuskuss**  *Couscous*  *Couscous*  *Kuskusas* **3.00 Euro**

 **Krāsni gatavoti lauku dārzeņi ar medu un graudu sinepēm** (10;15) **3.50 Euro**

 *Oven-cooked field vegetables with honey and grain mustard*

 *Im Ofen vorbereitete Gemüse mit Honig und Körner Senf*

 *Krosnyje paruoštos kaimiškos daržovės su medumi ir grūdėtomis garstyčiomis*

 **Kartupeļu biezenis** (7) **3.00 Euro**

 *Mashed potatoes*

 *Kartoffelpüree*

 *Bulvių košė*



 **Krāsni cepti kartupeļi** (7)

2.50 Euro

 *Oven-baked potatoes*

 *Im Ofen gebackene Kartoffeln*

 *Orkaitėje keptos bulvės*

 **Frī kartupeļi** (1)

3.50 Euro

 **Saldo kartupeļu frī**

4.50 Euro

 *Sweet-potatoes fries*

 *Pommes frites aus Süßkartoffeln*

 *Saldžios bulvytės fri*



Mērces

 **Ķiploku siera majonēze** (3;7)

1.00 Euro

 *Garlic cheese mayonnaise*

 *Knoblauch-Käse-Mayonnaise*

 *Česnakų sūrio majonezas*

 **Remulādes mērce** (3;7;10)

1.00 Euro

 *Remoulade dressing*

 *Remouladensauce*

 *Remoulade padažas*

 **Mārrutku – zaļumu jogurta mērce** (7)

1.00 Euro

 *Horseradish and greens dressing*

 *Meerrettich-Kräuter Joghurt Sauce*

 *Krienų - žolelių jogurto padažas*

 **Kečups**

 *Ketchup*

 *Ketchup*

 *Kečupas*

 **Majonēze** (3;7)

 *Mayonnaise*

 *Mayonnaise*

 *Majonezas*

 **Skābais krējums** (7)

 *Sour cream*

 *Sauerrahm*

 *Grietinė*



Deserts

-  **Biezpiena deserts ar ogu putām un aveņu mērci** (7) **7.50 Euro**
 Cottage cheese dessert with berry foam and raspberry sauce
 Quark Dessert mit Beerensauce
 Varškės desertas su aviečių padažu
-  **Saldējums „Alaska” - saldējums ceptā bezē cepurītē** (1;3;7) **6.50 Euro**
 Ice cream "Alaska" - ice-cream in a baked meringue cap
 Quark Dessert mit Himbeeren Sauce „Alaska” – Eis in gebackenem Baiser Hut
 Ledai „Aliaska” – ledai keptoje bezė kepurytėje
-  **Karamelizētu ābolu un rudzu maizes kārtojums ar vaniļas mērci un saldējumu** (1) **6.50 Euro**
 Caramelized apple layered rye bread dessert with vanilla sauce and ice cream
 Karamellisierter Apfel-Roggenbrot-Schichtdessert mit Vanillesauce und Eis
 Karamelizuoťy obuolių rugių duonos sluoksniuotas desertas su vanilės padažu ir ledais
-  **Saldējums ar šokolādi un lazdu riekstiem** (7;8) **5.00 Euro**
 Ice-cream selection
 Eis Auslese
 Ledai su šokoladu ir lazdyno riešutais
-  **Saldējuma kokteilis** (7) **5.00 Euro**
½ porcija **4.00 Euro**
 Ice cream cocktail
 Eis Cocktail
 Ledų kokteilis
-  **Dienas kūka, deserts un citi našķi. Jautājiet viesmīlim**



Bērnū ēdienkarte

 **Vistas naģeti ar frī kartupeļiem un tomātu mērci** (1;3)

6.50 Euro

 *Chicken nuggets with French fries and tomato sauce*

 *Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Tomatensauce*

 *Vištienos kepsneliai su bulvytėmis fri ir pomidorų padažu*

 **Makaroni ar sieru** (1;7)

4.00 Euro



 *Pasta with cheese*

 *Nudeln mit Käse*

 *Makaronai su sūriu*

 **Vistas fileja ar kartupeļu biezeni un gurķiem** (1;3;7)

6.50 Euro

 *Chicken fillet with potato purée and cucumbers*

 *Hühnerfilet mit Kartoffelpüree und Gurken*

 *Vištienos filė su bulvių tyrė ir agurkais*

 **Vistas gaļas burgers ar frī un kečupu** (1;3;7;11)

5.00 Euro

 *Chicken meat burger with french fries, and ketchup*

 *Burger mit Hähnchenfleisch und mit Pommes frites*

 *Vištienos mėsainis su gruzdintomis bulvėmis*

Alergēnu apzīmējumi

- 1 - graudaugi***
- 2 - vēžveidīgie***
- 3 - olas***
- 4 - zivis***
- 5 - zemesrieksti***
- 6 - sojas pupas***
- 7 - piens***
- 8 - rieksti***
- 9 - selerijs***
- 10 - sinepes***
- 11 - sezama sēklas***
- 12 - sēra dioksīds un sulfīti***
- 13 - lupīna***
- 14 - gliemji***
- 15 - medus***
-  ***- veģetārie ēdieni***



Dzirkstošie vīni / Изпусмое вино / Sparkling wine

<i>Rīgas Oriģinālais</i>	100 ml 3.00€ 750 ml 15.00€
<i>Muscadors</i>	750 ml 15.00€
<i>Patriarche Brut, Patriarche Sweet no Francijas</i>	750 ml 15.00€
<i>Martini Asti salds. Itālija.</i>	
<i>Baudāms pie dažādiem desertiem, augļiem un sieriem</i>	375 ml 10.00€
<i>Sidrs "Tērvete"</i>	330 ml 3.50€

Stiprie alkoholiskie dzērieni

Vermuts

<i>Martini Bianco</i>	100 ml 4.00€
-----------------------	--------------

Tekila

<i>Tres Sombreros</i>	50ml 4.00€
<i>Rīgas melnais balzāms</i>	50ml 2.50€
<i>Rīgas melnais balzāms upeņu</i>	50ml 3.00€

Alus

<i>Bezalkoholiskais alus</i>	<i>0.5l / 3.00 €</i>
<i>Izlejamais alus "Tērvete"</i>	<i>0.3l / 3.50 €</i>
	<i>0.5l / 4.50 €</i>
<i>Izlejamais alus "Tērvetes ķiršu"</i>	<i>0.3l / 3.50 €</i>
	<i>0.5l / 4.50 €</i>

Aukstie dzērieni

<i>Minerālūdens (gāzēts, negāzēts)</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Dārza limonāde</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Coca - Cola, Sprite, Fanta</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Kvass</i>	<i>0.3l / 2.50 €</i>
	<i>0.5l / 3.50 €</i>
<i>Sula "PŪRE"</i>	<i>0,330ml / 2.00 €</i>
<i>Dabīga burkānu sula</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Dabīgā apelsīnu vai greipfrūta sula</i>	<i>4.50 €</i>

Karstie dzērieni

<i>Tēja kanniņā (melnā, augļu, zaļā)</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Kafija</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Capucino</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Latte</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Americano</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Kafija ar saldējumu</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Silts piens pie kafijas vai tējas</i>	<i>0.50 €</i>

Ja patika, pastāstiet citiem, ja nē, pastāstiet mums!

	Degvīns	50 ml
<i>Finlandija</i>		4.00 €
<i>Moskovskaja</i>		4.00 €
<i>Absolut vodka</i>		4.00 €
	Viskijs	
<i>Tullamore Dew</i>		5.00 €
<i>Jack Daniels</i>		4.50 €
<i>Jameson</i>		4.00 €
	Konjaks	
<i>Henessy V.S.</i>		8.00 €
<i>Henessy V.S.O.P.</i>		15.00 €
	Brendijs	
<i>French Label</i>		4.00 €
<i>Bonaparte</i>		4.00 €
	Rums	
<i>Bacardi Black White</i>		4.00 €
<i>Captain Morgan</i>		4.00 €
<i>Campari Bitter</i>		4.00 €
	Likieris	
<i>Malibu Rum</i>		4.00 €
<i>Baileys</i>		4.00 €
<i>Moka</i>		3.00 €
<i>Contreau</i>		4.00 €

Karstie dzērieni

Mūsu lasīta liepziedu tēja ar medu 2.50 €

Karstais ābolu dzēriens (ābolu sula, krustnagliņas, kanēlis) 3.50 €

“Līčos” audzēta piparmētru tēja ar medu 2.50 €

“Līču” avenu karstais dzēriens (avenes, ingvers, brūnais cukurs) 5.00 €

“Līču” ābolu tēja (žāvēti āboli, dzērvenes, medus) 5.00 €

Smiltsērķšķu dzēriens (smiltsērķšķu sula, apelsīnu sula, medus) 5.00 €

Ķiršu dzēriens (ķiršu sula, brūnais cukurs) 5.00 €

Augļu muss ar grenadīna sīrupu 5.00 €

Karstie dzērieni alkoholiskie

“Ziemas riepas” (upeņu sula ar Rīgas melno balzāmu) 6.00 €

“Līču” karstvīns (vīns, mūsu īpašais sīrups, brendijs) 6.00 €

Bezalkoholiskie dzērieni

<i>Mojito</i> (piparmētra, piparmētru sīrups, laims, brūnais cukurs, Sprite)	5.00 €
<i>Saldējuma kokteilis ar plūmju sulu</i>	5.00 €
<i>Dārza limonāde</i> (rožu, cidoniju-rabarberu)	3.00 €

Alkoholiskie kokteiļi

<i>Mojito</i> (baltais rums, piparmētra, piparmētru sīrups, laims, brūnais cukurs, gāzēts ūdens)	6.50 €
<i>Aperol Spritz</i> (aperatīvs "Aperol", Prosecco, Sprite, apelsīns)	6.50 €
<i>Cuba libre</i> (rums, Cola, laims)	6.50 €
<i>Džins ar toniku</i>	6.50 €
<i>"Tērvetes ķiršu" alus</i>	0.3l / 3.50 € 0.5l / 4.50 €

Baltvīni / White wines

Francija / France

100ml

750ml

Patriarche Chardonnay

Vin de France

Sauss / Dry

€ 20,00

Fleur Moelleux

Appellation Bordeaux Controlee

Pussalds / Semy sweet

€ 3,00

€ 20,00

Itālija / Italy

Castel Firmian Pinot Grigio

Denominazione di Origine Controllata Trentino

Sauss / Dry

€ 20,00

Vācija / Germany

Rudolf Miller Rielsing Classic

Qualitätswein. Phalz

Pussauss / Dry

€ 3,00

€ 20,00

Ungārija / Hungary

Tokaji Muskotaly

Pussalds / Semy sweet

€ 3,00

€ 20,00

Jaunzēlande / New Zeland

The Founder Sauvignon Blanc

Marlborough

Sauss / Dry

€ 30,00

Čīle / Chile

La Palma Chardonnay

Cachapoal Valley

Sauss / Dry

€ 3,00

€ 20,00

Gruzija / Georgia

Iveria Alazanskaja Dolina

Pussalds / Semy sweet

€ 20,00

Rozā vīns / Rose wines

Francija / France

Remy Pannier Cabernet D`Anjou

Appellation D`Origine Protegee

Pussalds / Semy sweet

€ 25,00

Sarkanvīns / Red wines
Francija / France

100ml

750ml

Chateau Latapie

Appellation Bordeaux Controlee

Sauss / Dry

€ 20,00

Patriarche Cabernet Sauvignon

Vin de France

Sauss / Dry

€ 20,00

Itālija / Italy

Mottura Primitivo Di Manduria

Denominazione di Origine Controllata

Sauss / Dry

€ 30,00

Stemmari Passiata

Terre Siciliane IGT

Sauss / Dry

€ 3,00

€ 25,00

Čīle / Chile

Vina La Rosa La Palma Merlot

Cachapoal Valley

Sauss / Dry

€ 3,00

€ 20,00

Vina La Rosa La Palma Carmenere

Cachapoal Valley

Sauss / Dry

€ 20,00

Gruzija / Georgia

Iveria Alazanskaja Dolina

Pussalds / Semy sweet

€ 3,00

€ 20,00

Dzirkstošie vīni/ Sparkling wines
Itālija / Italy

100ml

200ml

750ml

Perlino Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Salds/ Sweet

€ 20,00

Perlino Rosato

Bruts/Brut

€ 20,00

Costaross Prosecco Treviso

Denominazione di Origine Controllata

Ekstra sauss / Extra dry

€ 3,00

€ 8,00

€ 20,00

Speciālais piedāvājums / Special offer
Itālija / Italy

Allumea Grillo Chardonnay ORGANIC

DOP Sicilia

Sauss / Dry

Vīns ir izgatavots no ar rokām vāktas tradicionālās Sicīlijas vīnogu šķirnes Grillo un, iespējams, pasaulē populārākās Chardonnay šķirnes, kas audzētas Trapani provincē ekoloģiski tīros vīna dārzos. Vīns ir svaigs un elegants. Ananāsu un citronu aromātu buķete. Garša ir minerāla un ar patīkamu pēcgaršu.

The wine is made from hand-picked traditional Sicilian grape variety Grillo, and, perhaps, the most popular Chardonnay variety in the world, grown in the province of Trapani in ecologically clean vineyards. The wine is fresh and elegant. The bouquet contains tones of pineapple and lemon. The taste is mineral and with a pleasant aftertaste.



Allumea Nero d`Avola Merlot ORGANIC

DOP Sicilia

Sauss / Dry

Vīna pamatā ir Nero d`Avola vīnogas – no kurām tiek gatavoti, iespējams, labākie Sicīlijas sarkanvīni, pievienojot Merlot šķirni. Vīnogas tiek novāktas Trapani provincē ekoloģiski tīros vīna dārzos. Intensīvā meža ogu, ķiršu un lakricas, šokolādes, garšvielu aromātu buķete. Apburoša, ilga pēcgarša.

The wine is based on Nero d`Avola grapes – from which, perhaps, the best red wines of Sicily are prepared, with the addition of the Merlot variety. The grapes are harvested in the province of Trapani in ecologically clean vineyards. Forest berries, cherries and licorice, chocolate, spices are in an intense bouquet. Fascinating, long aftertaste.



100ml

EUR 3,00

750ml

EUR 20,00

PĀRMĒRĪGA ALKOHOLA LIETOŠANA KAITĒ VESELĪBAI!
Alkoholisko dzērienu pārdošana, iegādāšanās un nodošana
nepilngadīgajām personām ir aizliegta!