

Uzkodaš

Latviešu tradicionālie pelēkie zirņi ar kūpinātu bekonu un skābo krējumu

8 Eur.

Rokām gatavoti pelmeņi ar cūkgaļas un liellopu gaļas pildījumu, pasniedz ar krēmīgu tomātu mērci un baziliku

8 Eur.

Jēra mēles, pasniedz ar trifeļu un kartupeļu biezeni, baravikām un puraviem

9 Eur.

Tradicionālā aukstā gaļa, pasniedz ar apceptiem kartupeļiem, sarkano sīpolu vinegretu un uzputotu skābo krējumu

8 Eur.

Makreles tartars ar mellenēm un biešu emulsiju

9 Eur.

Baltijas siļķe un biezpiena pončiki, pasniedz ar ābolu sulā marinētiem sīpoliem un dilļu pesto

8 Eur.

Baltijas plate: pelēko zirņu pastēte, ķiploku grauzdīni, sāļš bekonš, kūpinātais siers, reņģe, skābēti kāposti un marinēts gurķis

18 Eur.

Zupas

Teļa gaļas un jauno biešu zupa, pasniedz ar skābo krējumu un svaigiem mārutkiem

7 Eur.

Aukstā skābeņu un kefīra zupa ar vārītām olām

6 Eur.

Krēmīga baraviku zupa, pasniedz maizes garozā

7 Eur.

Salāti

Dārza salātu maisījums ar pannā ceptu kūpināto sieru un zemenēm
7 Eur.

Liellopa mēles salāti ar spinātiem, tomātiem, redīsiem, cieto sieru un pētersīļu pesto
8 Eur.

Karstie ēdieni

Pannā cepta cūkgaļas karbonāde rīvmaizē ar kartupeļu kroketēm, ābolu ievārījumu un salviju
14 Eur.

Pašgatavota Mildas kupāti ar kartupeļu biezeni, grilētu aprikožu salātiem un čimičuri
15 Eur.

Pīles krūtiņa ar pastinaku biezeni, plūmēm, lociņiem, ķiršu mērci un griķu popkornu
18 Eur.

Cūkgaļas fileja ar 48 stundas lēni gatavotu cūkas vaigu, selerijas sakņu biezeni, ceptu ābolu un marinētu seleriju
17 Eur.

Liellopa filejas steiks ar rokām grieztiem kartupeļiem, brokolīni un krēmīgu graudu piparu mērci
25 Eur.

Zutis ar kartupeļu biezeni pildītiem ravioli, jaunajām bietēm, puraviem un biešu "Gastrique" mērci
19 Eur.

Strauta foreles fileja ar vārītiem un apceptiem kartupeļiem, siltiem lēni ceptiem tomātiem un spinātu salātiem un uzputotu skābo krējumu
15 Eur.

Kāpostu fiteņi, pildīti ar griķiem, burkānu biezeni, marinētiem gurķiem un tomātu skābā krējuma mērci
14 Eur.

Kartupeļu ēdieni

Tradicionālie lietuviešu "Cepelīni", pasniegti ar skābo krējumu, speķi un zaļumiem

8 Eur

Apcepti tradicionālie lietuviešu "Cepelīni", pasniegti ar skābo krējumu, speķi un zaļumiem

8 Eur

Rīvētu kartupeļu pankūkas pildītas ar malto gaļu un pasniegtas ar skābo krējumu un speķi

10 Eur

Vārītas tradicionālās lietuviešu kartupeļu bumbas, pildītas ar biezpienu un baziliku, pasniegtas ar krēmīgu sviesta mērci

10 Eur

"Kūgelis" rīvētu kartupeļu pīrāgs ar vistas spārniņiem, pasniegts ar speķa un krējuma mērci (30 minūtes)

(ir iespējama veģetāriešu un vegānu opcija)

10 Eur

Deserti

Tradicionālā latviešu maizes zupa ar žāvētiem augļiem, garšvielām un medu, pasniedz ar putukrējumu

5 Eur.

Laiņas šokolādes braunijs ar vaniļas saldējumu, upeņu kompotu un baltās šokolādes mērci

7 Eur.

Aveņu kūka ar maskarpones sieru un baziliku

6 Eur.

Zemenes ar svaigas maizes drupačām un saldo krēmu

6 Eur.

Appetizers

Latvian traditional grey peas with smoked bacon
and sour cream
8 Eur.

Hand made dumplings filled with pork and beef, served
with creamy tomato sauce and basil
8 Eur.

Lamb tongues, served with truffel potatoe puree, porcini
mushrooms and leek
9 Eur.

Traditional cold meat terrine, served with baked potatoes,
red onion vinaigrette and whipped sour cream
8 Eur.

Mackerel tartare with blueberries and beetroot emulsion
9 Eur.

Baltic herring and cottage cheese doughnuts, served
with apple juice marinated onions and dill pesto
8 Eur.

Baltic plate: grey peas pate, deep fried rye bread with
garlic, salted bacon, smoked cottage cheese, smoked
baltic sprat, sour kraut and pickeled cucumber
18 Eur.

Soups

Veal and young beetroot soup served with sour cream
and fresh horseradish
7 Eur.

Cold sorrel and kefir soup with boiled eggs
6 Eur.

Creamy porcini soup served in a bread loaf
7 Eur.

Salads

Garden salad mix with pan fried smoked cottage cheese and strawberries
7 Eur.

Beef tongue salad with spinach, tomatoes, radish, hard cheese and parsley pesto
8 Eur.

Main course

Pan fried, breaded pork chop served with mashed potatoe croquettes, apple jam and sage
14 Eur.

Home made Milda sausage with potatoe puree, grilled appricot salad and chimichurri
15 Eur.

Duck breast with parsnip puree, plums, spring onions, cherry sauce and buckwheat popcorn
18 Eur.

Pork filet with 48 hours cooked pork cheek, celery root puree, baked apple and pickeled celery
17 Eur.

Filet mignon with hand cut potatoe chips, broccolini and creamy peppercorn sauce
25 Eur.

Eel with potatoe puree stuffed ravioloni, young beetroots leek and beetroot gastrique
19 Eur.

River trout fillet with boiled and baked potatoes, warm slow roasted tomatoes and spinach salad and whipped sour cream
15 Eur.

Traditional cabbage rolls filled with buckwheat, carrot puree, pickeled cucumbers and tomato sour cream sauce
14 Eur.

Traditional potatoes dishes

"Cepelinai", traditional Lithuanian grated and boiled potatoes dumplings, filled with minced meat, served with sour cream, cracklings and diced greens
8 Eur

Pan fried "Cepelinai", traditional Lithuanian grated, boiled and fried potatoes dumplings, filled with minced meat, served with sour cream, cracklings and diced greens
8 Eur

Grated potatoes pancakes filled with minced meat, served with sour cream, cracklings and diced greens
also vegetarian option
10 Eur

Traditional Lithuanian boiled potatoes balls, filled with cottage cheese and basil, served with creamy butter sauce
10 Eur

"Kūgelis", traditional Lithuanian grated potatoes, oven baked pie with chicken wings and cracklings, served with creamy bacon sauce (30 minutes)
10 Eur

Desserts

Traditional latvian rye bread pudding with dried fruit, spices and honey, served with whipped cream
5 Eur.

Laima chocolate brownie with vanilla ice cream, blackcurrant compote and white chocolate sauce
7 Eur.

Raspberry cake with mascarpone cheese and basil
6 Eur.

Strawberries with fresh bread crumbs and cream
6 Eur.

Закуски

Латышский традиционный серый горох с копченым беконом и сметаной
8 Eur.

Пельмени ручной лепки со свиной и говяжьей начинкой, подаются с густым томатным соусом и базиликом
8 Eur.

Бараньи языки с пюре из трюфелей и картофеля, белыми грибами и пореем
9 Eur.

Традиционный холодец с жареным картофелем, винегретом с красным луком и взбитой сметаной
8 Eur.

Тартар из скумбрии с черникой и свекольной эмульсией
9 Eur.

Пончики с Балтийской сельдью и творогом, подаются с маринованным в яблочном соке луком и песто с укропом
8 Eur.

Балтийская плата: паштет из серого гороха, ржаные сухарики с чесноком, соленый бекон, копченый творожный сыр, балтийские шпроты, квашеная капуста и соленые огурцы
18 Eur.

Супы

Суп из телятины и молодой свеклы со сметаной и свежим хреном
7 Eur.

Холодный суп из щавеля и кефира с вареными яйцами
6 Eur.

Крем-суп с белыми грибами в батоне хлеба
7 Eur.

Салаты

Салатный микс с жареным копченым творожным сыром и клубникой
7 Eur.

Салат из говяжьего языка со шпинатом, помидорами, редиской, твердым сыром и песто с петрушкой
8 Eur.

Горячие блюда

Панированная свиная отбивная с фрикадельками из картофельного пюре, яблочным вареньем и шалфеем
14 Eur.

Домашняя колбаса Милда с картофельным пюре, салатом из жареных на гриле абрикосов и чимичурри
15 Eur.

Утиная грудка с пюре из пастернака, сливами, зеленым луком, вишневым соусом и гречневым попкорном
18 Eur.

Свиное филе с приготовленной в течение 48 часов свиной щечкой, пюре из сельдерея, жареными яблоками и маринованным сельдереем
17 Eur.

Филе-миньон с картофелем фри ручной нарезки, брокколини и густым соусом с перчинками
25 Eur.

Равиолони с угрем и картофельным пюре, молодой свеклой, пореем и свекольным гастриком
19 Eur.

Филе речной форели с вареным и жареным картофелем, салатом из теплых помидоров медленной жарки и шпината и взбитой сметаной
15 Eur.

Традиционные голубцы с гречкой, морковным пюре, солеными огурцами и томатно-сметанным соусом
14 Eur.

Картофельные блюда

Традиционные литовские цепелины, подаются со сметаной, шпеком и зеленью
8 Eur

Обжаренные традиционные литовские цепелины, подаются со сметаной, шпеком и зеленью
8 Eur

Картофельные «Драники» с мясом, подаются с сметаной и шпеком
10 Eur

"Vederai" традиционная литовская картофельная колбаса, подается с серым горохом, сметаной, шпеком и зеленью
10 Eur

Традиционные литовские вареные картофельные шарики, наполненные творогом и базиликом, подаются со сливочным соусом
10 Eur

"Kūgelis". Пирог из тертого картофеля с куриными крылышками и шпеком, подается с соусом из шпека и сметаны (30 минут)
(доступна веганская и вегетарианская опция)
10 Eur

Десерты

Латышский традиционный хлебный суп с сухофруктами, пряностями и медом со взбитыми сливками
5 Eur.

Брауни из шоколада Лайма с ванильным мороженым, компотом из черной смородины и соусом из белого шоколада
7 Eur.

Малиновый пирог с маскарпоне и базиликом
6 Eur.

Клубника с хлебными крошками и сливками
6 Eur.