

Desiderata

Uzkodas Закуски

Jūras ķemmīšu *gratin* ar sēņu “*duxelle*” un kartupeļu biezeni 4.50 Ls
Gratin из морских гребешков с грибным “*duxelle*” 6.40 €
и картофельным пюре



Šefpavāra gaumē kūpināts Baltijas lasis ar avokado “*Musseline*” 4.71 Ls
un diļļu krējumu 6.70 €
Балтийский лосось домашнего копчения по рецепту шеф-повара, с авокадо “*Musseline*”, подаётся с кремсом из сметаны и укропа



Omāru *carpaccio* ar citronzāles un vēžveidīgo želeju duetu, 11.10 Ls
omāru majonēzi, fenheļa-frise salātiem un paipalu olu 15.80 €
Carpaccio из омара с двумя видами желе – лимонной травы и ракообразных, омаровый майонез, салат из фенхеля-фрисе и перепелиными яйцами



“*Vitello tonnato*” – teļa gaļas *carpaccio* ar arugulas salātiem, 7.73 Ls
parmezāna siera skaidiņām, ciedru riekstiem 11.00 €
un “*Ramesco*” mērci
“*Vitello tonnato*” – carpaccio из телятины с руколой, сыром пармезан, кедровыми орехами и соусом “*Ramesco*”



Kūpinātas pīles krūtiņas strēmelītes ar ķirbju salātiem, 5.48 Ls
dzērveņu mērci, sīpolu marmelādi un čiabatas grauzdiņiem 7.80 €
Полоски копченой утиной грудки с салатом из тыквы, клюквенным соусом, луковым мармеладом и гренками из чабатты



Septs *Foie Gras* ar brendiju, pasniegts ar saldaļām vīnogām, 13.85 Ls
ābolu biezeni un vistas gaļas *jus* 19.70 €
Жареный *Foie Gras* с бренди, подаётся с виноградом, яблочным пюре и куриным *jus*

Desiderata

Salāti Салаты

Mozzarrella Burrata ar salātiem – krāsni ceptām daudzkrāsainām bietēm un balsamico krēmu 5.20 Ls

Mozzarrella Burrata с салатом из запечёной в духовке разноцветной свеклы и бальзамическим кремом 7.40 €



Nicas salāti ar tunča “*Ventreche*” confit 10.82 Ls
Салат *Nicas* с “*Ventreche*” confit из тунца 15.40 €



Klasiskie Cēzara salāti: 4.92 Ls
Классический салат Цезарь: 7.00 €

- ar grilētu vistu 7.03 Ls
с курицей гриль 10.00 €
- ar tīģergarnelēm 7.94 Ls
с тигровыми креветками 11.30 €



Astoņkāju salāti ar grilētu papriku, olīvām, *Sarmenzano* tomātiem, grauzdiņiem, balsamico – medus mērci un lapu salātiem 13.49 Ls

Салат из осьминога, печёной паприкой, помидорами *sarmenzano*, гренками, бальзамико – медовым соусом и листьями салата 19.20 €



Lēni gatavota brieža gaļas salāti ar krāsni ceptām daudzkrāsainām bietēm, mārrutku emulsiju, ceptas selerijas saknes salātiem un dzērveņu mērci 7.45 Ls

Салат с олениной медленного приготовления, запечёной в духовке разноцветной свеклой, эмульсией из хрена, салатом из жареного корня сельдерея и клюквенным соусом 10.60 €



Kazas krēmsiera salāti, ar granātāboliem, dīgstu salātiem, *sarmenzano* tomātiem, gurķiem un medus mērci 4.57 Ls

Салат с кремом козьего сыра с гранатом, ростками, помидорами *sarmenzano*, огурцами и медовым соусом 6.50 €

Desiderata

Zupas Супы

Tomātu krēmzupa ar svaigu baziliku un grilētiem bagetes grauzdiņiem 3.51 Ls

Суп пюре из помидоров со свежим базиликом и гренками 5.00 €



Vistas “*Consomme*” ar *makaroni* pastu un sezonas dārzeņiem 4.08 Ls

Куриный “*Consomm*” с пастой *macaroni* и сезонными овощами 5.80 €



Topinambūru “*Veloute*”, pasniegta ar ingvera maizes grauzdiņu un *foie gras carpaccio* 7.17 Ls

“*Veloute*” из топинамбура, подаётся с тостом из имбирного хлеба и *carpaccio из foie gras* 10.20 €



Kastaņu krēmzupa, pasniegta ar bumbieru biezeni un medū glazētiem bumbieriem 4.22 Ls

Каштановый крем суп, подаётся с пюре из груши и глазированных в мёде грушами 6.00 €



“*Bouillabaise*” ar jūras veltēm, safrānu un pētersīļiem 9.00 Ls

“*Bouillabaise*” из морепродуктов с шафраном и петрушкой 12.80 €



Vēžu un langustu *Bisque* zupa ar ricotta “*Gnocchi*” 8.43 Ls

Суп *Bisque* из лангустинов и омара, подается с “*Gnocchi*” из сыра *ricotta* 12.00 €

Desiderata

Pasta, Risotto Паста, “Ризотто”

Penne alla “*Desiderata*” maigā saldkrējuma mērcē,
pasniegta ar teļa gaļu, vitinātiem tomātiem, melnajām olīvām,
pētersīļiem, *parmezāna* sieru un trifeļu eļļu 6.33 Ls

Пенне alla “*Desiderata*” в мягком сливочном соусе, подаётся
с телятиной, вялеными помидорами, чёрными оливками,
петрушкой, сыром *пармезан* и трюфельным маслом 9.00 €



Spaghetti ar jūras veltēm un baltvīna mērci 5.97 Ls
Спагетти с морепродуктами и соусом из белого вина 8.50 €



Burrata “Risotto” ar Latvijas meža sēnēm, trifeļu eļļu
un *parmezāna* siera čipsiem 5.06 Ls

Burrata “Risotto” с Латвийскими лесными грибами,
трюфельным маслом и чипсами из *пармезана* 7.20 €



Melnais “*Risotto*” ar jūras veltēm un *parmezāna* sieru 9.00 Ls
Черный “*Risotto*” с морепродуктами и сыром *пармезан* 12.00 €



Brieža gaļas *Ravioli*, pasniegts ar ķirbju biezeni
un brūkleņu *jus* 6.89 Ls

Равиоли из оленины, подается с пюре из тыквы
и брусничным *jus* 9.80 €



Desiderata

Раматēdieni Основные блюда

Zivju un jūras produktu ēdieni Рыбные блюда

Септа akmens asara fileja, pasniegta ar baklažānu iekriem un tomātu – bazilika salsu 9.70 Ls

Филе морского окуня, подаётся с икрой из баклажанов и сальсой из помидоров и базилика 13.80 €



1/2 grilēta zilā Kanādas omāra, pasniegta ar meža sēnēm un “*Béarnaise*” mērci 28.11 Ls

1/2 Канадского голубого омара гриль, подаётся с лесными грибами и соусом “*Bearnaise*” 40.00 €



Baltijas jūras lasis, gatavots sojā, pasniegts ar dārzeni *julienne*, *shitake* sēnēm, “*bok choy*” un anīsa *jus* 7.59 Ls

Балтийский лосось, приготовленный в сое, подаётся с овощным *julienne*, грибами *shitake*, “*bok choy*” и анисовым *jus* 10.80 €



Jūras mēle, pasniegta ar kūpināta pastinaka biezeni, glazētiem sezonas dāržeņiem un safrāna emulsiju 24.95 Ls

Морской язык, подается с пюре из копченого пастернака, глазированных сезонными овощами и эмульсией из шафрана 35.50 €



Tunča steiks ar sezamsēklu kažoku, pasniedz ar divejādi pagatavotu topinambūru un saulē kaltētu tomātu salsu 14.06 Ls

Стейк тунца в сезаме, подаётся с дуэтом из топинамбура и сальсой из сушеных помидоров 20.00 €



Desiderata

Zivju un jūras produktu ēdieni

Рыбные блюда

Grilētas karaliskās tīģergarneles, pasniedz ar grilētiem dārzeņiem, čili piparu mērci un ķiploku grauzdiņiem

8.01 Ls

Тигровые креветки на гриле, подаются с овощами гриль, соусом из чили и чесночными тостами

11.40 €



Zivju duets – mencas “*Brandade*” ar sāls *Confit* un sviestā cepts zandarta steiks, pasniegts ar ķiploku biezeni, teļa gaļas *jus* un ābolu salātiem

6.47 Ls

Дуэт – *Confit* из трески “*Brandade*” и обжаренный в масле судак, подаются с чесночным пюре, *jus* из телятины и салатом из яблок

9.20 €



Desiderata

Gaļas ēdieni Мясные блюда

Kukurūzas vistas krūtiņa “*duxelle*”, pasniegta ar topinambūru biezeni, zaļajiem spargēļiem un kardamona *jus* 13.49 Ls
9.20 €

Грудка кукурузной курицы “*duxelle*”, подаётся с пюре из топинамбура, зелёной спаржей и *jus* из кардамона



Glazēta kukurūzas pīles krūtiņa ar soju, pasniegta ar citronzāles zemesriekstiem, cukini *spagetti* un kokosriekstu piena putām 13.49 Ls
19.20 €

Глазированная грудка кукурузной утки с соей, подаётся с арахисом, *spagetti* из цуккини и пенкой из кокосового молока



Pannā cepts rubenis, pasniegts ar kūpināta pastinaka biezeni, grilētu polentu un brūkleņu-portvīna mērci 13.49 Ls
19.20 €

Жареный тетерев, подаётся с пюре из копчёного пастернака, жареной полентой и соусом из портвейна и брусники



Grilēta liellopu gaļas fileja, pasniegta ar selerijas sakņu biezeni, *baby* kartupeļiem, meža sēnēm, sīpolu marmelādi un sarkanvīna *jus* 16.45 Ls
23.40 €

Филе говядины гриль, подаётся с пюре из корня сельдерея, *baby* картофелем, лесными грибами, луковым мармеладом и *jus* из красного вина



Jēra gaļas karbonāde, pasniegta ar sautētiem sarkanajiem kāpostiem ar ābolu un dzērvenēm, kartupeļu *fondantu*, sezonas dārzeņiem, ķiploku *confit* un sarkanvīna mērci 12.51 Ls
17.80 €

Карбонад ягнёнка, подаётся с красной капустой тушеной с яблоками и клюквой, картофельным *fondant*, сезонными овощами, чесноком *confit* и соусом из красного вина

Desiderata

Piedevas Гарниры

Kartupeļu biezenis 2.53 Ls
Картофельное пюре 3.60 €



Sertas meža sēnes 3.51 Ls
Жареные лесные грибы 5.00 €



Kartupeļi frī 2.53 Ls
Картофель фри 3.60 €



Basmati rīsi 2.53 Ls
Рис Басмати 3.60 €



Lapu salāti 2.53 Ls
Салатный микс 3.60 €



Svaigi dārzeņi 2.53 Ls
Свежие овощи 3.60 €



Desiderata

Deserti Десерты

Bumbiera duets: cepta bumbiera *tarte* un baltvīnā izturēts bumbieris, pasniegti ar baltās šokolādes-*gorgonzola* siera mērci 4.01 Ls
Дуэт из груш: “*Tart*” из запеченной груши и грушаб 5.70 €
выдержанная в белом вине, подается с соусом из белого шоколада и сыра *gorgonzola*



Mokas “*Royal Charlotte*” ar *tonka* saldējumu un riekstiem 5.06 Ls
Мока “*Royal Charlotte*” с мороженым из бобов *tonka* 7.20 €
и орехами



Walhorn astoņu tekstūru šokolādes kūka 5.48 Ls
Пирожное с восьмью текстурами из шоколада *Walhorn* 7.80 €



Fondant au Chocolat, pasniegts ar vaniļas saldējumu 3.51 Ls
Fondant Au Chocolat, подаётся с ванильным мороженым 5.00 €



Duets no Latvijas ogu krēmiem, pasniegts ar lazdu riekstu cepumu un smiltsērķšķu-*cidoniju sorbe* 3.80 Ls
Дуэт из Латвийских ягодных кремов, подаётся с ореховым печеньем и *сорбе* из айвы и облепихи 5.40 €

