



## RIGA ISLANDE HOTEL



### Īpašais piedāvājums / Special offer / Специальное предложение

Kartupeļu risoto ar meža sēnēm, trifeļu eļļu un Parmezāna siera čipsiem  
\*\*\*

Potato risotto with mushrooms, truffle oil and chips from Parmesan cheese  
\*\*\*

Картофельный ризотто с лесными грибами, трюфельным маслом и чипсов из Пармезана

**9.90 €**

Griķu pasta ar cūkgaļas fileju, jaunās ražas zirņiem, ķiršu tomātiem, austersēnēm un teriaki mērci  
\*\*\*

Buckwheat pasta with pork fillet, new peas, cherry tomatoes, oyster mushrooms and Teriyaki sauce  
\*\*\*

Гречневая паста со свиным филе, молодым горошком, черри помидорами,  
вишенками и соусом терияки

**9.90 €**

Liepājas sama fileja, pasniegta ar kūpinātu kartupeļu biezeni, divu veidu paprikas un selerijas čatniju  
\*\*\*

Liepaja catfish fillet, served with smoked potato puree and chutney from two types of paprika and celery  
\*\*\*

Филе Лиепайского сома подаётся с копчёным картофельным пюре и  
чатни из сельдерея и двух видов паприки

**13.50 €**

Baltijas skumbrija, pasniegta ar biežu biezeni, burkānu-citronu Demi Glass mērci,  
jaunās ražas burkāniem un brokoļiem  
\*\*\*

Baltic mackerel, served with beetroot puree, carrot-lemon sauce Demi Glass, new carrots and broccoli  
\*\*\*

Балтийская скумбрия подаётся с свекольным пюре, морковно-лимонным  
деми гласс соусом, молодой морковью и брокколи

**9.90 €**

Latvijas jēra rulete ar spinātu-sēņu pildījumu, pasniegta ar sakņu dārzeņu kubiņiem,  
sarkanvīna mērci un Briseles kāpostu lapām  
\*\*\*

Latvian lamb roll with spinach-mushroom stuffing, served with root vegetable cubes,  
red wine sauce and Brussels cabbage leaves  
\*\*\*

Рулет из местного барашка наполненный шпинатно-грибной начинкой, подаётся с кубиками из  
корнеплодов, красно-винным соусом, и лепестками брюссельской капусты

**15.00 €**

Par alergēniem jautājiēt viesmīļiem / Ask staff about allergen data



## RIGA ISLANDE HOTEL



### Aukstās uzkodas / Cold appetizers / Холодные закуски

Kartupeļu tartars ar kraukšķīgu sviesta maizi un mazzālīta laša fileju  
\*\*\*

Potato tartare with crunchy baguette and fresh salted salmon fillet  
\*\*\*

Картофельный тартар с хрустящим хлебушком и малосольным филе лосося

**7.90 €**

Biešu asorti ar liellopu gaļas rostbifu, salātlapām un dārzeņu Demi Glass mērces žeļu  
\*\*\*

Assorted beetroot with roast beef, salad leaves and vegetable Demi Glass sauce jelly  
\*\*\*

Свекольные вариации с говяжьим ростбифом, салатными листьями и желе из овощного соуса деми гласс

**7.90 €**

Tradicionālā Latvijas plate

(baklažānu ikri, kūpināts speķis, Lāču maizes grauzdīņi,  
tomātu žeļa, mazzālītu gurķu salāti un liellopu aknas)  
\*\*\*

Traditional Latvian appetizers

(eggplant caviar, smoked speck, "Lāči" rye bread croutons,  
tomato jelly, fresh salted cucumber salad and beef liver)  
\*\*\*

Латвийская плата в традиционном стиле

(икра из баклажанов, копченое сало, сухарики из хлеба „Lāči”,  
желе из томатов, салат из малосольного огурца, говяжья печень)

**6.00 €**

### Karstās uzkodas / Hot appetizers / Горячие закуски

Strūdele ar lasi, pasniegta ar jaunās ražas sparģeļiem un burkānu-citronu mērci  
\*\*\*

Strudel with salmon, served with asparagus and carrot-lemon sauce  
\*\*\*

Штрудель с лососем, подаётся с молодой спаржой и лимонно-морковным соусом

**9.90 €**



## RIGA ISLANDE HOTEL



Karstie salāti ar ķirbi (cepts muskata ķirbis, kazas siers, biešu redukcija, ķirbju eļļa un sēkliņš un diedzēti jaunie graudi)  
\*\*\*

Hot salad with pumpkin (baked butternut pumpkin, goat cheese, beetroot reduction, pumpkin oil and seeds and sprouted grains)  
\*\*\*

Горячий салат с тыквой (запечённая мускатная тыква, козий сыр, свекольная редукция, тыквенное масло и тыквенные семечки)  
\*\*\*

**6.00 €**

### Zupas / Soups / Супа

Tomātu un ceptas paprikas krēmzupa, pasniegta ar tīģergarnelēm, fenfeļa sēkliņām, sparģeļiem un dažādu krāsu papriku  
\*\*\*

Cream soup from tomato and baked paprika, served with tiger prawns, fennel seeds, asparagus and different types of paprika  
\*\*\*

Крем суп из томатов и печёной паприки, подаётся с тигровыми креветками, семечками фенхеля, спаржей и разноцветной паприкой  
\*\*\*

**9.00 €**

Teļa gaļas zupa ar melnajām lēcām, burkāniem un zaļajām pupiņām  
\*\*\*

Soup from veal and black lentils, carrots and green beans  
\*\*\*

Суп из телятины с чёрной чечевицей, морковью и зелёной фасолью  
\*\*\*

**5.50 €**

Dārzeņu buljons ar sēņu pelmeņiem Wonton un dārzeņu žuljēnu  
\*\*\*

Vegetable broth with mushroom Wonton dumplings and vegetable julienne  
\*\*\*

Овощной бульон с грибными пельмешками Wonton и овощным жульеном  
\*\*\*

**5.50 €**

### Pasta / Pasta / Паста

Risoto ar krabja gaļu, austeru mērci un pašu gatavotiem dārzeņu čipsiem  
\*\*\*

Risotto with crab meat, oyster sauce and homemade chips  
\*\*\*

Ризотто с крабовым мясом, устричным соусом и самодельными овощными чипсами  
\*\*\*

**12.50 €**



## RIGA ISLANDE HOTEL



### Salāti / Salad / Салаты

Salāti ar jūras gliemenēm un krabju gaļu (rukola, jūras gliemenes, krabju gaļa, pašu gatavoti kukurūzas čipsi, lēni pagatavota paipalu ola un mango čatnijs)

Salad with scallops and crab meat (salad leaves, scallops, crab meat, homemade corn chips, slow cooked quail egg, mango and avocado chutney)

Салат с морским гребешком и крабовым мясом (рокет салат, морской гребешок, крабовое мясо, самодельные кукурузные чипсы, перепелиное яйцо медленного приготовления, чатни из манго)

9.90 €

Salāti ar "Raclette" sieru (jauno salātlapu asorti, raclette siers, cepeškrāsni lēni pagatavoti sakņu dārzeņi, sinepju-medus mērce ar apelsīniem)

Salad with "Raclette" cheese (salad leaves, raclette cheese, in oven slow cooked root vegetables, honey-mustard sauce with oranges)

Салат с сыром „Raclette” (сезонные салатные листья, raclette сыр, медленно приготовленные корнеплоды, горчишно-медовый соус с апельсинами)

7.90 €

Salāti ar asinsdesu (āboli, seleriju kāti, kaltēti ķiršu tomāti, jaunās ražas salātlapas, smalcināti miežu putraimi, alus redukcija un olīveļļas mērce)

Salad with blood sausage (apple, celery, dried cherry tomatoes, salad leaves, crushed barley grits, beer reduction and olive oil sauce)

Салат с кровяной колбасой (сезонные салатные листья, яблоко, стебли сельдерея, вяленые черри помидоры, дроблённая ячменная крупа, пивная редукция, заправка из оливкового масла)

6.00 €

### Veģetārie ēdieni / Vegetarian dishes / Вегетарианские блюда

Lazanja ar kraukšķīgiem dārzeņiem, artišoku biezeni un gaisīgu Beshamel mērci ar piena putām

Lasagna with crunchy vegetables, artichoke puree and Beshamel sauce with milk foam

Лазанья с хрустящими овощами, пюре из артишоков и воздушным соусом бешамель с молочной пенкой

9.90 €



## RIGA ISLANDE HOTEL



Jaunās ražas dārzeņu asorti ar presētu miežu putru no Latvijas laukiem un dārzeņu Demi Glass mērci

\*\*\*

Assorted young vegetables with crushed barley porridge from fields of Latvia and vegetable Demi Glass sauce

\*\*\*

Ассорти сезонных овощей с дробленой ячневой кашей с полей Латвии и овощным деми гласс соусом

**8.70 €**

### **Pamatēdieni / Main courses / Горячие блюда**

Paltusa (ātes) zivs fileja ar zaļumu garoziņu, pasniegta ar ziedkāpostu un brokoļu sacepumu, jaunās ražas spinātiem, pagatavotiem baltvīnā ar Kvinojas graudiem

\*\*\*

Halibut fillet with green crust, served with gratin of cauliflower and broccoli, spinach, cooked in white wine and Quinoa grain

\*\*\*

Филе палтуса с зелёной корочкой, подаётся с гратеном из цветной капусты и брокколи, молодым шпинатом приготовленным в белом вине и киноа

**13.50 €**

Cūkgaļas duets (pavēdere ar kraukšķīgu garoziņu un filejas medaljons ar puravu un parmas šķiņķi), pasniegts ar violetajiem kartupeļiem un upeņu sulā pagatavotiem sarkanajiem kāpostiem

\*\*\*

Pork duo (pork belly with crispy crust and fillet medallion with leek and parma ham), served with purple potatoes and in black currant juice cooked red cabbage

\*\*\*

Дуо из свинины (свиное брюшко с хрустящей корочкой, медальон из свиного филе с луком пореем и пармской ветчиной) подаётся с фиолетовой картошкой и синей капустой приготовленной в соке чёрной смородины

**13.50 €**

Pīles kājas konfits, pasniegts ar ķirbju-kartupeļu biezeni, sinepēs un medū ceptu ābolu, kaltētām dzērvenēm ar čili pipariem un dārzeņu Demi Flombe mērci

\*\*\*

Duck leg confit, served with pumpkin-potato puree, baked apple in mustard and honey, dried cranberry with chili pepper and Demi Flombe vegetable sauce

\*\*\*

Конфит из утиной ножки, подаётся с тыквенно-картофельным пюре, запечённым яблоком в горчице и мёде, сушеной клюквой с чили перцем и овощным деми-фломбе соусом

**15.00 €**

### **Piedevas / Side dishes / Гарниры**

Basmati rīsi

\*\*\*

Basmati rice

\*\*\*

Рис басмати

**3.00 €**

Par alergēniem jautājiет viesmīļiem / Ask staff about allergen data



## RIGA ISLANDE HOTEL



Kartupeļu biezenis

\*\*\*

Potato puree

\*\*\*

Картофельное пюре

**3.00 €**

Griķu biezputra

\*\*\*

Buckwheat porridge

\*\*\*

Гречневая каша

**3.00 €**

### Deserti / Desserts / Десерты

Ābolu un muskata ķirbja čatnijs ar laima aromātu, pasniegts ar ābolu-šokolādes biskvītu, kalvadosa saldējumu un riekstu drumstalām

\*\*\*

Apple and butternut pumpkin chutney with lime flavor, served with apple-chocolate biscuit, calvados ice-cream and nut crumbs

\*\*\*

Чатни из яблок и мускатной тыквы с ароматом лайма подаётся с яблочно-шоколадным бисквитом, мороженым из кальвадоса и ореховой крошкой

**5.00 €**

“Millefeuille” pīrāgs ar zaļās tējas krēmu, svaigām avenēm un aveņu pulveri

\*\*\*

Cake "Millefeuille" with cream of green tea, fresh raspberries and raspberry powder

\*\*\*

Пирожное „Millefeuille” с кремом из зелёного чая, свежей малиной и малиновой пудрой

**5.50 €**

Šokolādes musa trio, pasniegts ar karamelizētiem lazdu riekstiem, zemeņu tartaru un kraukšķīgiem čipsiem

\*\*\*

Chocolate mousse trio, served with caramelized hazelnuts, strawberry tar-tar and crispy chips

\*\*\*

Трио из шоколадного муса, подаётся с карамелизированными лесными орехами, клубничным тар-таром и шоколадным бисквитом

**6.50 €**

Saldējuma asorti (pīlādža, tonko pupiņu un Latvijas rupjmaizes ar dzērvenēm)

\*\*\*

Assorted ice-cream (rowan-berry, tonko beans and Latvian rye bread with cranberries)

\*\*\*

Ассорти мороженого (мороженое из рябины, мороженое из боба тонко, ржаное-клюквенное мороженое)

**6.00 €**

Par alergēniem jautājiet viesmīļiem / Ask staff about allergen data