



RIGA ISLANDE HOTEL



### **Aukstās uzkodas / Cold appetizers / Холодные закуски**

Uzkodas pie vīna: grilēti grauzdiņi ar zilo sieru, bumbiers, brī siers, pašu gatavots jāņogu ievārījums, cietais siers, kazas siera creme brulee, vīnogas un sālītas grauzdētas mandeles

\*\*\*  
Snacks with wine: toasts with blue cheese, pear, brie cheese, homemade redcurrant jam, hard cheese, goat cheese crème brulee, grapes un salted almonds

\*\*\*  
Ассорти к вину: тосты с гриля подаются с голубым сыром и грушей, а также с сыром бри и домашним вареньем из красной смородины, твердый сыр, крем-брюле из козьего сыра, виноград, соленый поджаренный миндаль

**5.50 €**

Uzkodas pie alus: pašmāju basturma, sīpolu gredzeni, kūpināts siers, žāvēta zivs, marinēti čili pipari un grauzdiņi ar siera mērci

\*\*\*  
Snacks with beer: homemade basturma, onion rings, smoked cheese, dried fish, marinated chili peppers and toasts with cheese sauce

\*\*\*  
Ассорти к пиву: бастурма домашнего приготовления, кольца лука, копченый сыр, вяленая рыба, маринованный чили перец, сухарики с сырным соусом

**6.00 €**

Tradicionālā Latvijas uz kodu izlase: pašmāju pikantā cūkgaļas rulete, speķis, liellopu aknas sinepju sēkliņās, kartupeļu salāti, mazzālīti gurķi, ķiršu tomāti un svaigs mārrutks

\*\*\*  
Traditional Latvian snacks: homemade spicy pork roll, speck, beef liver in mustard seeds, potato salad, fresh salted cucumbers, cherry tomatoes and fresh horseradish

\*\*\*  
Ассорти традиционных Латвийских закусок: домашний пряный рулет из свинины, сало, говяжья печень в семечках горчицы, картофельный салат, малосольные огурцы, черри томаты и свежий хрен

**5.50 €**

### **Salāti un uzkodas / Salads and snacks / Салаты и закуски**

Salāti ar kokteiļgarnelēm, pasniegti ar svaigiem dārzeņiem, vieglu jogurta mērci un vasarīgu gurķu kokteili

\*\*\*  
Prawn salad with fresh vegetables, light yogurt sauce and cucumber cocktail

\*\*\*  
Салат с коктейльными креветками, подается со свежими овощами, легкой йогуртовой заправкой и летним огуречным коктейлем

**5.90 €**

Par alergēniem jautājiет viesmīļiem / Ask staff about allergen data



RIGA ISLANDE HOTEL



Tunča kubiciņi sezama panējumā, pasniegti ar rīsu nūdeļu, burkānu, paprikas, austersēņu, jauno salātlapu dzinum salātiem un lēni pagatavotu paipalas olu

\*\*\*

Tuna cubes in sesame, served with rice noodles, carrot, paprika, oyster mushrooms, lettuce salad and slow cooked quail egg

\*\*\*

Кубики тунца в панировке из кунжута, подаются с салатом из рисовой лапши, моркови, паприки, вешенок, молодых побегов салатных листьев и перепелиным яйцом медленного приготовления

**8.00 €**

Siltie liellopa gaļas salāti ar jaunās ražas kartupeļu šķēlītēm, mazzālītu gurķi, sarkanajiem sīpoliem, kaltētiem tomātiem, jaunās ražas salātlapām un Sičuāņas mērci

\*\*\*

Warm beef salad with potato slices, fresh salted cucumber, red onions, dried tomatoes, salad leaf and Sichuan sauce

\*\*\*

Салат с горячей говядиной, подается с ломтиком молодого картофеля, малосольным огурцом, красным луком, вялеными томатами, молодыми листьями и сычуаньским соусом

**8.00 €**

Cēzara salāti ar anšovu mērci, ciabatas grauzdiņiem, cieto sieru un pašmāju kūpinātu lasi

\*\*\*

Caesar salad with anchovy dressing, ciabatta croutons, hard cheese and home smoked salmon

\*\*\*

Салат Цезарь, подается с соусом из анчоусов, сухариком из чабаты, твердым сыром и на месте копченым лососем

**9.30 €**

Cēzara salāti ar anšovu mērci, ciabatas grauzdiņiem, cieto sieru, vistas krūtiņu un bekonu

\*\*\*

Caesar salad with anchovy dressing, ciabatta croutons, hard cheese, chicken breast and bacon

\*\*\*

Салат Цезарь, подается с соусом из анчоусов, сухариком из чабаты, твердым сыром, куриной грудкой и беконом

**7.30 €**

Avokado uzskoda ar bez čaumalas vārītu olu, kvinoju un kaltētiem lauku tomātiem ar holandiešu mērci

\*\*\*

Avocado appetizer with poached eggs, quinoa and dried tomatoes with Hollandaise sauce

\*\*\*

Закуска из авокадо, приготовленного на пару яйца пашот, киноа и деревенских вяленых томатов с голандским соусом

**7.00 €**



RIGA ISLANDE HOTEL



**Burgeri un kesadilja / Burgers and quesadilla /  
Бургеры и кесадилья**

Burgers ar vistas fileju, pasniegts ar salātlapām, sarkanajiem sīpoliem, ceptu papriku, Mimolette sieru, bekonu, ābolu mērci ar zilo sieru un frī kartupeļiem ar mērci pēc izvēles

\*\*\*

Chicken burger, served with salad leaf, red onions, baked paprika, Mimolette cheese, bacon, apple sauce with blue cheese and french fries with sauce (on choice)

\*\*\*

Бургер с куриным филе, подается с листьями салата, синим луком, печеной паприкой, сыром мемолетте, беконом, яблочным соусом с голубым сыром, а так же картофель фри с соусом на Ваше усмотрение

**12.50 €**

Burgers ar liellopa gaļu, pasniegts ar salātlapām, dzeltenajiem tomātiem, marinētu baklažānu, sarkanajiem sīpoliem, Čedaras sieru un frī kartupeļiem ar mērci pēc izvēles

\*\*\*

Beef burger, served with salad leaf, yellow tomatoes, marinated eggplant, red onions, Cheddar cheese and french fries with sauce (on choice)

\*\*\*

Бургер с говядиной, подается с листьями салата, желтым томатом, сегментом маринованного баклажана, маринованным красным луком, сыром чеддер, а так же картофель фри с соусом на Ваше усмотрение

**9.50 €**

Veģetārais burgers ar svaigā siera un lakša mērci, kraukšķīgām austersēnēm tempuras mīklā, pizzarella sieru, sīpolu marmelādi, grilētiem cukini un frī kartupeļiem ar mērci pēc izvēles

\*\*\*

Veggie burger with fresh cheese and wild garlic sauce, crunchy oyster mushrooms in tempura sauce, pizzarella cheese, onion marmelade, grilled zucchini and french fries with sauce (on choice)

\*\*\*

Вегетарианский бургер, подается с соусом из свежего сыра и черемши, хрустящие вешенки в темпуре, сыр пиццарелла, луковый мармелад, грилерованные цуккини, а так же картофель фри с соусом на Ваше усмотрение

**7.00 €**

Kesadilja ar trīs veidu sieru, grilētu dārzenu žuljēnu, pasniegta ar jaunās ražas salātlapām un grilētiem ķiršu tomātiem

\*\*\*

Quesadilla with three types of cheese, grilled vegetable julienne, served with salad leaf and grilled cherry tomatoes

\*\*\*

Кесадилья с тремя видами сыра, жульеном из гриль овощей, подается с молодыми салатными листьями и черри томатами с гриля

**7.00 €**



RIGA ISLANDE HOTEL



**Mērce pie burgera pēc izvēles / Sauce on choice /  
Соуса на выбор к бургерам**

Kečups

\*\*\*

Ketchup

\*\*\*

Кетчуп

Majonēze

\*\*\*

Mayonnaise

\*\*\*

Майонез

Pašmāju BBQ mērce

\*\*\*

Homemade BBQ sauce

\*\*\*

Домашний BBQ соус

Tzatziki mērce

\*\*\*

Tzatziki sauce

\*\*\*

Тсадзика

**Zupas / Soups / Супа**

Aukstā akovado zupa ar svaigu gurķi, garnelēm, svaigo sieru, sparģeļu gredzeniem un diļļu emulsiju

\*\*\*

Cold avocado soup with fresh cucumber, prawns, fresh cheese, asparagus rings and dill emulsion

\*\*\*

Холодный авокадо суп со свежим огурцом, розовыми креветками, свежим сыром, колечками спаржи и эмульсией из укропа

**6.50 €**

Aukstā biešu zupa, pasniegta ar vārītiem kartupeļiem ar krējumu un dillēm

\*\*\*

Cold beet soup, served with boiled potatoes with sour cream and dill

\*\*\*

Холодный свекольный суп, подается с горячим отварным картофелем с укропом и сметаной

**4.50 €**

Bouillabaisse zupa ar aromātiskām garšvielām un garšaugiem,

pasniegta ar jūras velšu asorti un ķiploku bageti

\*\*\*

Bouillabaisse soup with herbs and spices, served with assorted seafood and garlic baguette

\*\*\*

Суп Bouillabaisse с пряными и ароматными травами, подается с морским ассорти и чесночной багетой

**8.50 €**

Par alergēniem jautājiет viesmīļiem / Ask staff about allergen data



RIGA ISLANDE HOTEL



### **Pamatēdieni / Main courses / Основные блюда**

Ar sulīgiem dārzeņiem pildīts jūras asaris, pasniegts ar kūpinātas paprikas biezeni, dzeltenā kabača biezeni, kvinoju un grilētu citronu

\*\*\*

Sea bass, filled with vegetables, served with smoked paprika and yellow squash puree, quinoa and grilled lemon

\*\*\*

Целая рыбка морского окуня, наполненная сочными овощами, подается с пюре из копченой паприки, пюре из желтого кабачка, киноа и лимоном с гриля

**16.00 €**

Foreles fileja, pasniegta ar jaunās ražas dārzeņu assorti, ziedkāpostu biezeni ar vaniļu, grilētiem tomātiem, citrona eļļu un diļļu emulsiju

\*\*\*

Trout fillet, served with mixed vegetables, cauliflower puree with vanilla, grilled tomatoes, lemon oil and dill emulsion

\*\*\*

Филе форели, подается с ассорти молодых овощей, пюре из цветной капусты с ванилью, томатом с гриля, лимонным маслом и эмульсией из укропа

**14.50 €**

Tunča steiks, pasniegts ar blanšētiem Pak Choi salātiem, divu veidu sparģeļiem, dārzeņu čatniju un diedzētiem dzinumiem

\*\*\*

Tuna steak, served with blanched Pak Choi salad, two types of asparagus, vegetable chutney and sprouted shoots

\*\*\*

Стейк из тунца, подается с бланшированным салатом Pak Choi, спаржей двух видов, овощным чатни и пророщенными побегами

**17.00 €**

Grilēts liellopa antrekots, pasniegts ar grilētiem dārzeņiem un sarkanvīna mērci

\*\*\*

Grilled beef entrecote, served with grilled vegetables and red wine sauce

\*\*\*

Говяжий антрекот приготовленный на гриле, подается с крупными овощами гриль и красно-винным соусом

**17.00 €**

Cūkgaļas ribiņas BBQ mērces glazūrā, pasniegtas ar sautētiem kāpostiem un vārītiem kartupeļiem ar dillēm

\*\*\*

Pork ribs in BBQ sauce, served with sauerkraut and boiled potatoes with dill

\*\*\*

Свинные ребрышки в глазури домашнего соуса BBQ, подаются с тушеной квашеной капустой и отварным картофелем с укропом

**12.00 €**

Par alergēniem jautājiet viesmīļiem / Ask staff about allergen data



RIGA ISLANDE HOTEL



Jaunā kukurūzas cāļa krūtiņa ar saldo kartupeļu biezeni, dārzeņu eskalivadu un Demi Glass dārzeņu mērci

\*\*\*

Corn chicken breast with sweet potato puree, vegetable escalivada and Demi Glass sauce

\*\*\*

Грудка молодого кукурузного цыпленка, подается с пюре из батата, овощной эскаливадой и соусом овощной Деми Гласс

**14.00 €**

### **Veģetārie pamatēdieni / Vegetarian main course /**

### **Основные вегетарианские блюда**

Ziedkāpostu steiks, pasniegts ar svaigu skābeņu mērci, saldo kartupeļu biezeni un kazas siera mussu

\*\*\*

Cauliflower steak, served with fresh sorrel sauce, sweet potato puree and goat cheese mousse

\*\*\*

Стейк из цветной капусты, подается с соусом из свежего щавеля, пюре из сладкого картофеля и муссом из козьего сыра

**7.00 €**

Griķu orzoto, pasniegts ar meža sēņu asorti, jaunās ražas dārzeņiem un cieto sieru

\*\*\*

Buchwheat orzotto, served with different type of mushrooms, vegetables and hard cheese

\*\*\*

Орзотто из гречки, подается с ассорти лесных грибов, молодыми овощами и твердым сыром

**7.60 €**

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

Vārīti kartupeļi ar sviestu un dillēm

\*\*\*

Boiled potatoes with butter and dill

\*\*\*

Отварной картофель со сливочным маслом и укропом

**3.00 €**

Grilēti dārzeņi Vorčesteras marinādē

\*\*\*

Grilled vegetables in Worcestershire sauce

\*\*\*

Овощи гриль в маринаде из Ворчестера

**4.50 €**



RIGA ISLANDE HOTEL



Frī kartupeļi ar kečupu

\*\*\*

French fries with ketchup

\*\*\*

Картофель фри с кетчупом

**3.50 €**

Svaigu dārzeņu asorti ar Tzatziki mērci

\*\*\*

Fresh assorted vegetables with Tzatziki sauce

\*\*\*

Ассорти свежих овощей с соусом Тсадзики

**3.50 €**

Vārīti griķi ar sviestu

\*\*\*

Boiled buckwheat with butter

\*\*\*

Отварная гречка со сливочным маслом

**3.00 €**

### **Deserti / Desserts / Десерты**

Ābolu-rabarbera lazanja ar vaniļas mērci, zemeņu garnējumu un atsvaidzinošu dzērienu

\*\*\*

Apple-rhubarb lasagna with vanilla sauce, strawberry garnish and refreshing drink

\*\*\*

Яблочно-рабарбаровая лазанья с ванильным соусом,  
клубничным гарниром и освежающим напитком

**6.00 €**

Grilēts ananāss, pasniegts ar ananāsa-kokosa saldējuma bumbiņu, svaigām ogām un kokosa putekliem

\*\*\*

Grilled pineapple, served with pineapple-coconut ice-cream, fresh berries and coconut dust

\*\*\*

Ананас приготовленный на гриле, подается с шариком ананасово-кокосового мороженого,  
свежими ягодами и кокосовой пылью

**6.00 €**

Mājas saldējuma asorti (melleņu, ērkšķogu ar ābolu, arbūza ar šokolādes gabaliņiem)

\*\*\*

Home ice-cream (blueberry, gooseberry-apple and watermelon with chocolate chips)

\*\*\*

Ассорти домашнего мороженого (черничное, крыжовник с яблоком, арбуз с кусочками шоколада)

**6.00 €**

Par alergēniem jautājiet viesmīļiem / Ask staff about allergen data