



## RIGA ISLANDE HOTEL



### Ēdienkarte / Menu / Меню

**Vīna plate (sieru asorti, pašmāju kaltēti tomāti, marinētas olīvas, sāļītas mandeles, vīnogas) 8.50 €**  
Snacks with wine (cheese assortment, homemade dried tomatoes, pickled olives, salted almonds, grapes)  
Ассорти к вину (ассорти сыров, домашние вяленые томаты, маринованные оливки, подсоленный миндаль, виноград)  
(A07,A08)

**Alus plate (sīpolu gredzeni, kūpināts siers, auksti kūpināta gaļa, ķiploku grauzdiņi, siera mērce, kalmāra gredzeni un marinēti čili pipari) 9.50 €**  
Snacks with beer (onion rings, smoked cheese, cold smoked meat, garlic toasts, cheese sauce, squid rings and pickled chili peppers)  
Ассорти к пиву (луковые кольца, копчёный сыр, вяленое мясо, чесночные сухарики, сырный соус, кальмаровые кольца, маринованный чили перец)  
(A01,A03,A04,A07,A10)

### Salāti / Salads / Салаты

**Cēzara salāti ar anšovu mērci, rupjmaizes grauzdiņiem, cieto sieru, grilētām tīģergarnelēm un lēni pagatavotu paipalu olu 9.50 €**  
Caesar salad with anchovy dressing, rye bread croutons, hard cheese, grilled tiger prawns and slow-cooked quill egg  
Салат Цезарь, подается с соусом из анчоусов, сухариком из ржаного хлеба, твердым сыром, тигровыми креветками приготовленными на гриле и перепелиным яйцом медленного приготовления  
(A01,A02,A03,A04,A07,A10)

**Cēzara salāti ar anšovu mērci, rupjmaizes grauzdiņiem, cieto sieru, vistas krūtiņu un bekonu 7.30 €**  
Caesar salad with anchovy dressing, rye bread croutons, hard cheese, chicken breast and bacon  
Салат Цезарь, подается с соусом из анчоусов, сухариком из ржаного хлеба, твердым сыром, куриной грудкой и беконом  
(A01,A03,A04,A07,A10)

**Lapu salāti ar vidēji ceptu pīles krūtiņu, mango, avokado, mini tomātiem, zilajiem sīpoliem un Yasai mērci 9.00 €**  
Leaf salad with medium roasted duck breast, mango, avocado, mini tomatoes, blue onion and "Yasai" sauce  
Листовой салат с утиной грудкой средней прожарки, манго, авокадо, мини помидорами, синим луком и соусом "Ясай" (A06,A11,A12)

**Lapu salāti ar jaunās ražas spinātu lapām, pasniegti ar mini tomātiem, vārītām paipalu olām, ceptu bekonu, tumšās ciabatas grauzdiņiem un balzamiko etiķa un olīveļļas mērci 8.50 €**  
Spinach leaves salad, served with mini tomatoes, boiled quail eggs, fried bacon, dark ciabatta croutons and balsamic vinegar with olive oil dressing  
Салат из молодых листьев шпината, подается с мини помидорами, отварными перепелиными яйцами, зажаренным беконом, сухариком из темной чиабаты и заправкой из бальзамического уксуса и оливкового масла (A01,A03,A12)

## Zupas / Soups / Супы

- Tradicionālā aukstā biešu zupa, pasniegta ar paipalu olu un dillēm** 5.00 €  
Traditional cold beet soup, served with quail egg and dill  
Традиционный свекольный холодный суп, подается с перепелиным яйцом и укропом  
(A03,A07,A10)
- Kokosriekstu piena zupa pagatavota ar citronzāli, laima lapām, ingveru un čili pipariem, pasniegta ar tīģergarnelēm, austersēnēm un koriandru** 8.00 €  
Soup made with coconut milk, lemon grass, lime leaves, ginger and chili pepper, served with tiger shrimps, oyster mushrooms and coriander  
Суп приготовленный на кокосовом молоке, с лимонной травой, листьями лайма, имбирём и чили перцем, подается с тигровыми креветками, вешенками и кориандром  
(A02,A07,A09,A11)

## Uzkodas / Snacks / Закуски

- Liellopu gaļas cannelloni ar rukolas salātlapu pildījumu, trifeļu eļļu, ciedru riekstiem un cieto sieru, pasniegti ar tomātu sukādēm un kraukšķīgu parmezāna garoziņu** 9.50 €  
"Cannelloni" with beef and arugula salad, truffle oil, pine nuts and hard cheese, served with candied tomatoes and crispy parmesan crumb  
"Cannelloni" из говяжьего филе, с начинкой из салата руккола, трюфельного масла, кедрового ореха и твердого сыра, подается с цукатами из томатов и хрустящей крошкой из пармезана  
(A01,A07,A08)
- Vistas filejas gabaliņi tempuras mīklā, pasniegti ar frī kartupeļiem un mērci pēc izvēles (kečups, majonēze, saldā čili vai bārbekjū)** 6.50 €  
Chicken nuggets in tempura sauce, served with french fries and sauce on choice (ketchup, mayonnaise, sweet chili and barbecue sauce)  
Кусочки куриного филе приготовленные в тесте "темпура", подаются с картофелем фри и соусом на ваше усмотрение (кетчуп, майонез, сладкий соус чили, барбекю)  
(A01,A03)
- Spring rolls ar garnelēm un saldskābo mērci** 9.20 €  
Spring rolls with prawns and sweet and sour sauce  
Спринг роллы с креветками и кисло-сладким соусом  
(A01,A02,A03,A06,A09,A11)
- Spring rolls ar dārzeniņiem un saldskābo mērci** 4.00 €  
Spring rolls with vegetables and sweet and sour sauce  
Спринг роллы с овощами и кисло-сладким соусом  
(A01,A03,A06,A09,A11)
- Siltais Brī siers panējumā, pasniegts ar vīģu mērci un salātlapām** 6.50 €  
Warm breaded "Brie" cheese, served with fig sauce and salad leaves  
Тёплый сыр "Brie" в панировке, подается с соусом из инжира и салатными листьями  
(A01,A03,A07)

## Burgeri un sviestmaizes / Burgers and sandwiches / Бургеры и сэндвичы

**Burgers ar liellopa kotleti (liellopa kotlete, salātlapas, marinēti un grilēti tomāti\*, cepti šalotes sīpoli\*, siers un sinepju-medus mērce), pasniegts ar frī kartupeļiem un mērci pēc izvēles (kečups, majonēze, saldā čili un barbekjū)** **9.50 €**

Beef burger (beef, salad leaf, pickled and grilled tomatoes\*, baked Shallot onions\*, cheese and mustard-honey sauce), served with french fries and sauce on choice (ketchup, mayonnaise, sweet chili and barbecue sauce)

Бургер с говяжьей котлетой (говяжья котлета, салатные листья, маринованный томат\* приготовленный на гриле, запечённый лук шалот\*, сыр, горчишно-медовый соус) подаётся с картофелем фри и соусом на ваше усмотрение (кетчуп, майонез, сладкий соус чили, барбекю) **(A01,A07,A10,A11)**

**Burgers ar vistas krūtiņu, pasniegts ar salātlapām, bekonu, zilo sīpolu marmelādi, mini tomātiem, svaigu baziliku, bazilika mērci, Mocarella sieru un frī kartupeļiem ar mērci pēc izvēles (kečups, majonēze, saldā čili un barbekjū)** **9.00 €**

Chicken breast burger, served with salad leaf, bacon\*, red onion marmalade\*, mini tomatoes\*, fresh basil, basil sauce, Mozzarella cheese and french fries with sauce on choice (ketchup, mayonnaise, sweet chili and barbecue sauce)

Бургер с куриной грудкой, подается с листьями салата, беконом\*, мармеладом из синего лука, \*, мини томатами\*, свежим базиликом, базиликовым соусом, сыром моцарелла\* и картофелем фри с соусом на ваше усмотрение (кетчуп, майонез, сладкий соус чили, барбекю) **(A01,A07,A10,A11)**

\* Pēc izvēles / on choice / на выбор

## Pamatēdieni / Main dishes / Горячие блюда

**Sibīrijas stores fileja, pasniegta ar sarkanvīnā pagatavotas paprikas mērci, sojas zirņiem un sparģeļiem** **14.90 €**

Siberian sturgeon fillet, served with paprika sauce cooked with red wine, soy peas and asparagus  
Филе сибирского осетра, подается с соусом из паприки приготовленным с красным вином, соевым горошком и спаржей **(A04,A06,A07,A12)**

**Cūkgaļas ribiņas BBQ glazūrā ar saldo kartupeļu biezeni un grilētu marinētu tomātu** **12.50 €**

BBQ glazed pork ribs, served with sweet potato puree and grilled pickled tomato  
Свинные ребрышки в глазури из BBQ, подаются с пюре из сладкой картошки и маринованным томатом с гриля **(A01,A07)**

**Vistas filejas šašliks, pasniegts ar kartupeļu-kukurūzas biezeni un grilētiem dārzeņiem** **10.00 €**

Chicken fillet shashlik, served with potato-corn puree and grilled vegetables  
Шашлык из куриного филе, подается с картофельно-кукурузным пюре и овощами приготовленными на гриле **(A07)**

**Ravioli ar brieža gaļu, pasniegti dārzeņu-krējuma Demi-glacé mērcē** **10.00 €**

Venison ravioli, served in creamy vegetable sauce Demi-glacé  
Равиоли с начинкой из оленины, подаются в сливочно-овощном соусе Demi-glacé **(A01,A03,A07,A09,A10,A12)**

## Piedevas / Side dishes / Гарниры

- Jaunās ražas kartupeļi ar rozmarīnu un ķiplokiem** 3.50 €  
New crop potatoes with rosemary and garlic  
Молодой картофель, приготовленный с розмарином и чесноком  
(A07)
- Septu sezonas dārzeņu asorti ar pētersīļiem un citrona sulu** 4.50 €  
Assorted seasonal vegetables baked with parsley and lemon juice  
Ассорти сезонных овощей, приготовленные с петрушкой и лимонным соком  
(A06,A07)
- Svaigu dārzeņu asorti (gurķi, tomāti, paprika, selerijas kāti, sarkanie redīsi, lociņi)** 3.50 €  
Assorted fresh vegetables (cucumber, tomato, paprika, celery stalk, red radish, green onion)  
Ассорти свежих овощей (огурец, томат, паприка, стебель сельдерея, красный редис, зеленый лук)  
(A09)
- Frī kartupeļi ar mērci pēc izvēles (kečups, majonēze, saldā čili vai bārbekjū)** 3.50 €  
French fries with sauce on choice (ketchup, mayonnaise, sweet chili and barbecue sauce)  
Картофель фри с соусом на ваше усмотрение (кетчуп, майонез, сладкий соус чили, барбекю)
- Mazsālīti dārzeņi (jaunās ražas gurķi, mini tomāti, kabači, redīsi)** 3.50 €  
Fresh salted vegetables (young cucumbers, mini tomatoes, zucchini, radishes)  
Малосольные овощи (молодые огурцы, мини томаты, кабачок, редис)

## Deserti / Desserts / Десерты

- Saldējuma asorti ar svaigām ogām un zemeņu mērci** 5.00 €  
Ice-cream assorti with strawberry sauce and fresh berries  
Ассорти мороженого, подается со свежими ягодами и клубничным соусом  
(A01,A03,A07,A08,A12)
- Šokolādes fondants ar baltās šokolādes un karamelizētu riekstu pildījumu, pasniegts ar saldējuma bumbiņu, svaigām ogām un zemeņu mērci** 5.00 €  
Chocolate "Fondant" with white chocolate and caramelized hazelnut filling, served with a scoop of ice cream, fresh berries and strawberry sauce  
Шоколадный "Fondant" с начинкой из белого шоколада и карамелизированного лесного ореха, подаётся с шариком мороженого, свежими ягодами и соусом из клубники  
(A01,A03,A07)
- Crème brûlée ar mandeļu pienu, pasniegts ar svaigām ogām un piparmētu** 5.00 €  
"Creme brulee" with almond milk, served with fresh berries and mint  
"Creme brulee" приготовленный на миндальном молоке, подается со свежими ягодами и мятой  
(A03,A07)
- Pašmāju siera tortes gabaliņš, pasniegts ar svaigām ogām un ogu mērci** 5.00 €  
Homemade cheese cake with fresh berries and berry sauce  
Домашний сырный торт, подаётся со свежими ягодами и ягодным соусом  
(A01,A03,A07,A08,A12)

## Alerģēnu kodu apraksts / Allergens / Аллергены

- A01** – Graudaugi / Cereals containing gluten / Злаки, содержащие глютен
- A02** – Vēžveidīgie / Crustaceans / Ракообразные и продукты их переработки
- A03** – Olas / Eggs / Яйца
- A04** – Zivis / Fish / Рыба
- A05** – Zemesrieksti / Peanuts / Арахис
- A06** – Sojas pupas / Soybeans / Соя
- A07** – Piens / Milk / Молоко
- A08** – Rieksti / Nuts / Орехи
- A09** – Selerijas / Celery / Сельдерей
- A10** – Sinepes / Mustard / Горчица
- A11** – Sezama sēklas / Sesame seeds / Семена кунжута
- A12** – Sēra dioksīds un sulfīti / Sulphur dioxide and sulphites / Диоксид серы и сульфиты
- A13** – Lupīna / Lupin / Люпин
- A14** – Gliemji / Molluscs / Моллюски