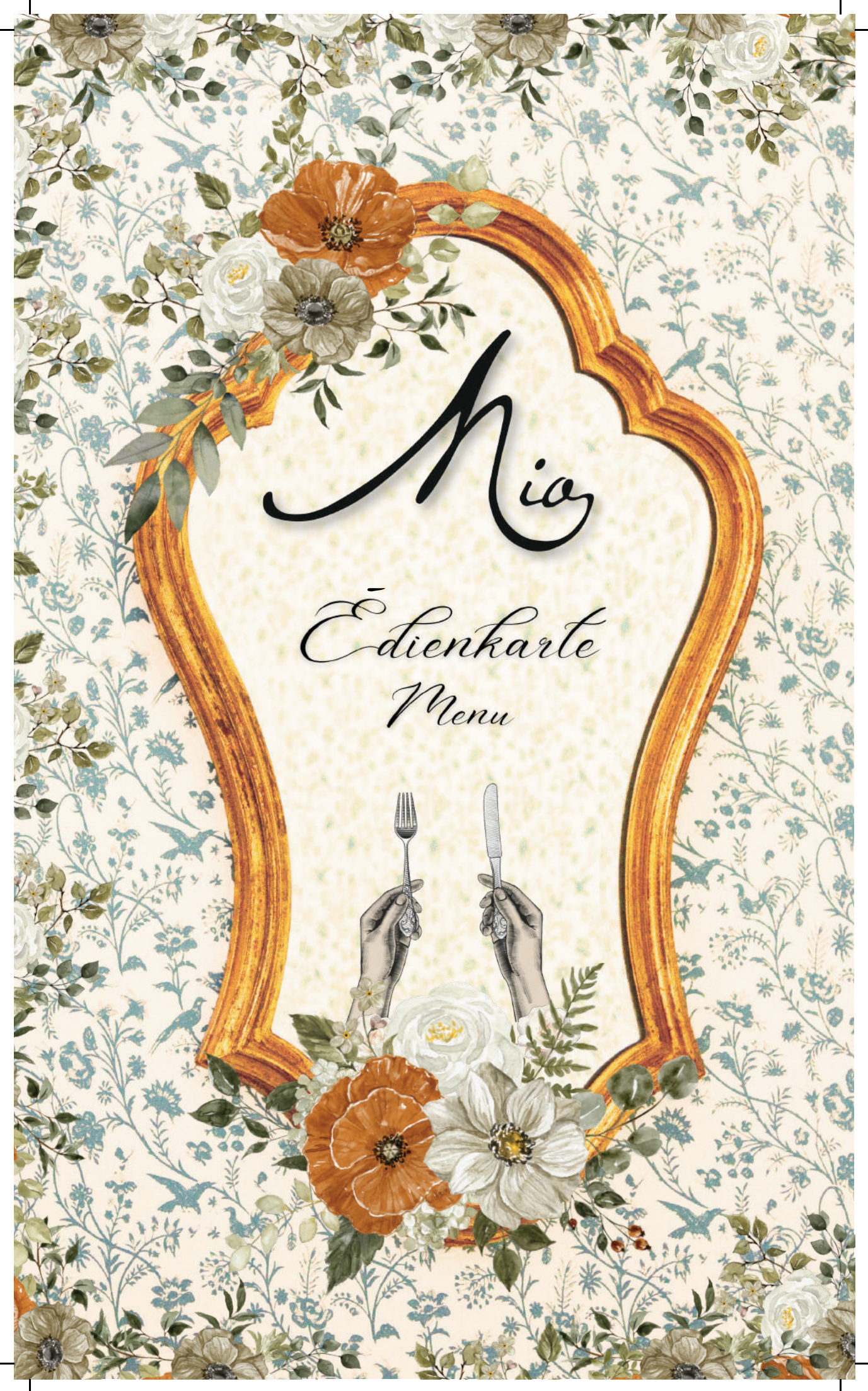




Mia

Edienkarte
Menu



UŽKODAS

STARTERS | ЗАКУСКИ



1,3,7,10

Mio mājas maize

Mio house bread

Міо домашний хлеб

4.00



- vīnu rekomendācijas
- wine recommendations

1,3,7,8,10

Uzkodu plate divām personām

Appetizer plate for two

Закуска к вину на две персоны

26.00



1,7,8

Sieru izlase ar ogām, riekstiem un marmelādi

Cheese selection with berries, nuts and marmelade

Набор сыров с ягодами, орехами и мармеладом

16.00



1,3,4,10

Foreles tartars ar piedevām un estragona aioli

Trout tartare with garnishes and tarragon aioli

Тартар из форели с соусом из эстрагона

16.00



Aligote
Bourgogne

4,6,11

Svilināta dzeltenspuru tunča fileja ar avokado greipfrūtu un Yuzu

Medium roasted yellowfin tuna with avocado, grapefruit and Yuzu

Обжаренное филе тунца с авокадо, грейпфрутом и соевым соусом

18.00



Pinot Grigio

1,7,10

Vēršgaļas karpāčo ar rukolu, cieto sieru un trifeļu oliveļļu

Beef carpaccio with rucola, hard cheese and truffle olive oil

Карпачо из говядины с руколой, твёрдым сыром и трюфельным маслом

16.50



La Croix de
Gay Pomerol

1,7,8

Burrata siers ar grilētiem dārzeņiem, ciedru riekstiem un aveņu balzāmetiķi

Burrata with grilled vegetables, pine nuts and raspberry balsamico

Сыр Burrata с овощами гриль, кедровыми орешками и

бальзамическим уксусом с малиной

16.00



Saint Gall
Champagne

1,7,10

Siltie cāļa salāti ar grauzdiņiem un cieto sieru krēmīgā graudu sinepju mērcē

Warm chicken salad with croutons, hard cheese and creamy mustard sauce

Тёплый куриный салат с гренками, твёрдым сыром и горчичным соусом

15.00



Maggio
Chardonnay



7,8,9

**Spinātu salāti ar zemēnēm, avokādo, pekanriekstiem
un karamelizētu kazas sieru**

Spinach salad with strawberries, avocado pecans and caramelized goat cheese
Салат из шпината с клубникой, авокадо, пеканом и карамелизированным козым сыром
16.00



Sauvignon
Blanc

2,4,7,14

Siltie jūras velšu salāti

Warm seafood salad
Теплый салат из морепродуктов
18.00



Timo
Vermentino

1,7,14

Vingliemeži ķiploku sviestā, pasniegti ar sīpolu marmelādi un tostū

Snails in garlic butter, served with onion marmalade and toast
Улитки в чесночном масле, подаются с тостом и луковым мармеладом
14.50



Chablis

1,2,7,9

Garneles ķiploku sviestā, pasniegtas ar zaļumiem un tostū

Shrimp in garlic butter, served with herbs and toast
Креветки в чесночном масле, подаются с тостом и зеленью
16.00



Gerard Millet
Sancerre

1,7,9

Tomātu gaspačo ar kazas sieru, rukolu un grauzdiņiem

Tomato gazpacho with goat cheese, rucola and toast
Гаспачо из томатов с козым сыром, руколой и сухариком
11.00



Margaridas
Rose

1,2,4,7,9,14

Jūras velšu zupa "Milanese"

Seafood soup "Milanese"
Рыбный суп "Миланесе"
16.50



Rose d'Anjou



PAMATĒDIENI

MAIN COURSE | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



1,7,9,14

Baltvīnā tvaicētas mīdijas (500g) ar zaļumiem un tost

Mussels steamed in white wine (500g) with herbs and toast

Мидии (500г) в белом вине с тостом

18.50



Laficaia Gavi

1,2,3,4,7,9,14

Mājas pasta ar jūras veltēm un garneļu biska mērci

Homemade pasta with seafood and shrimp bisque sauce

Домашняя паста с морепродуктами и креветочным соусом биск

21.00



Neumeyer
Cremant

1,3,7,9,10

BBQ burgers ar čedaras sieru, halapenjo pipariem un fri kartupeļiem

BBQ burger with cheddar, jalapeno and fries

BBQ бургер с сыром чеддер, перчиком халапеньо и фри картофелем

18.00



Ondarre
Reserva Rioja

7

Krēmīgs sēņu risoto ar maskarponi, cieto sieru un trifeļu olīveļļu

Creamy mushroom risotto with mascarpone, hard cheese and truffle olive oil

Сливочный ризотто с грибами, маскарпоне, твёрдым сыром и трюфельным маслом

16.50



Barbera d'Asti

1,8,9

Vegānais kokosa karijs ar Indijas riekstiem un rīsu kroketēm

Vegan coconut curry with cashews and rice croquettes

Веганский кари с кокосовым молоком, индийскими орешками и рисовыми крокетами

15.00



Chevanceau
Blanc





Sekojošiem pamatēdieniem izvēlies piedevas +
Choose side dishes for the following main courses +
Выберите гарниры для следующих основных блюд +

4,7,9,14

Dienas loms (vaicāt viesmīlim)
Catch of the day (ask the waiter)
Дневной улов (спросить у официанта)
25.00

4,7,9,14

Cepta jūras foreles fileja ar mīdijām baltvīna mērcē
Sea trout fillet with mussels in white wine sauce
Филе форели с соусом из белого вина
22.00

 *Lismore Estate*
Vioigner

7,9,14

Grilēts astoņkājis sarkanvīna - rozmarīna glazūrmērcē
Grilled octopus in red wine glaze - rosemarine sauce
Жареный осьминог в глазури из красного вина
29.00

 *Pinot Noir*
Marlborough

7,9

Kukurūzas cāļa krūtiņa ar kaperogu gravy mērci
Corn - fed chicken breast with caper gravy
Грудка кукурузного цыплёнка с каперсным соусом грейви
22.00

 *Pfefferer*

7,9

Pīles krūtiņa ar meža ogām un sarkanvīna mērci
Duck breast with wild berries and red wine sauce
Утиная грудка с соусом из лесных ягод и красного вина
25.00

 *Andeluna*
Malbec

7,9,10

Jēra rumpsteiks ar *Café de Paris* sviestu un sarkanvīna mērci
Lamb rump steak with *Café de Paris* butter and red wine sauce
Рамп стейк из баранины с маслом Cafe de Paris и красным винным соусом
24.00

 *Shiraz*
Barossa

7,9

Sutināts teļa vaigs ar sīpolu marmelādi un sarkanvīna - buljona mērci
Steamed calf cheek with onion marmelade and red wine- gravy sauce
Телячьи щёки с луковым мармеладом и соусом из красного вина
24.00

 *Pinot Noir*
Chonion

7,9

Liellopa antrekots ar *Hennessy* sviestu un *gravy* mērci
Beef entrecôte with *Hennessy* butter and *gravy*
Говяжий Антрекот с Hennesey маслом и соусом грейви
32.00

 *Primitivo*
di Manduria



PIEDEVAS

IEKĻAUTAS NORĀDĪTĀ PAMATEDIENA CENĀ
SIDE DISHES | INCLUDED IN THE MAIN COURSE PRICE
ГАРНИР | ВКЛЮЧЕН В СТОИМОСТЬ

7,9

Grilēti sezonas dārzeņi

Grilled seasonal vegetables
Овощи на гриле

7

Kartupeļu biezenis ar trifeļu olīveļļu

Mashed potatoes with truffle olive oil
Картофельное пюре с трюфельным ароматом

7

Arcepti jaunie kartupeļi

Roasted new potatoes
Молодой картофель

Svaigu dārzeņu salāti

Fresh vegetable salad
Свежий салат

9

Tvaicēti dārzeņi ar spinātiem

Steamed vegetables with spinach
Овощи приготовленные на пару

Kartupeļu friti

French fries
Картофель фри

Papildu piedevas + 6.00

Additional side dish + 6.00
Дополнительный гарнир + 6.00



DESERTI

DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

8.50

3,7

Ogu zefirkūka "Bezē" ar zemeņu mērci

Berry meringue cake "Bézè" with strawberry sauce

Зефирное пирожное "Безе" с клубничным соусом

3,7

Vaniļas krēms brulē ar marakuļas sorbetu

Vanilla crème brûlée with passionfruit sorbet

Ванильный крем-брюле с сорбетом из маракуйи

3,7,8

Saldēta marcipānkūka ar mandeļu griljāžu un aveņu sorbetu

Frozen marzipan cake with almond praline and raspberry sorbet

Замороженный торт с марципаном, миндальным пралине и малиновым сорбетом

1,3,7

Tumšās šokolādes fondants ar piena saldējumu

Dark chocolate fondant with ice cream

Фондант из тёмного шоколада с мороженым

Sorbetu izlase

Sorbet assorti

Ассорти сорбетов

Maltītes nobeigumā iesakām | For dessert (50ml):



Dessert wine **Echeverria Late Harvest Sauvignon Blanc**

Portwine **Tawny Port**

Vai kādu no mūsu gardajiem liķieriem | Liquers (50ml):

Crema Alpina Pistachio

Limoncello L'imo Benalonga

Riga Black | Black Currant balsam

Bailey's Irish Cream



ALERĢĒNI

ALLERGENS | АЛЛЕРГЕНЫ

- 1 - labība, kas satur lipekli | grain | Злаки
- 2 - vēžveidīgie un to produkti | crustaceans | ракообразные
- 3 - olas un to produkti | eggs | яйца
- 4 - zivis un to produkti | fish | рыба
- 5 - zemesrieksti un to produkti | peanuts | арахис
- 6 - sojas pupas un to produkti | soy beans | продукты из сои
- 7 - piens un tā produkti, laktoze | milk, lactose | содержащие лактозу
- 8 - rieksti un to produkti | nuts | орехи
- 9 - selerijas un to produkti | celery | сельдерей
- 10 - sinepes un to produkti | mustard | горчица
- 11 - sezama sēklas un to produkti | sesame seeds | сезам
- 12 - sēra dioksīds, sulfīti | sulfur dioxide, sulphites | диоксид серы, сульфиты
- 13 - lupīna un tās produkti | lupine | люпина
- 14 - gliemji un to produkti | molluscs | улитки



Sākot no 6 personām, apkalpošana (10%) iekļauta rēķinā