

---

## Uzkodas / Starter

---

### **Viegli marinēts brieža tartars / Slightly marinated venison tartare**

Selerijas remulāde, meža sēņu tapenāde, grillēta paprika, saulē kaltēti tomāti, šalotes sīpoli, olu parmezāns, grissini, lakšu aioli (1;3;7;9;10;11)

Celery root remoulade, wild mushroom tapenade, roasted bell peppers, sundried tomatoes, shallots, egg *Parmesan*, grissini, wild garlic aioli (1;3;7;9;10;11)

€ 10.80

### **Beef carpaccio with mustard oil / Liellopa karpāčo ar sinepju eļļu**

Marinēti sakņu dārzeņi, lakšu aioli, Brioša maize, rukola, Parmezāna siers (1;3;7;9;10;11)

Marinated root vegetables, wild garlic aioli, *Brioche*, rucola, *Parmesan* cheese(1;3;7;9;10;11)

€ 9.95

### **Cēzara salāti Astor gaumē / Caesar salad Astor style**

Grauzdiņi, *Parmesan* siers, pasniegti ar (pēc Jūsu izvēles) –

- Latvijas cāļa fileju (1;3;4;7;10) € 8.90
- Tīģergarnelēm (1;2;3;7;10) € 11.50
- Anšovu ikriem un viegli marinētiem ķirštomātiem (1;2;3;7;10) € 9.90

Croutons, *Parmesan* cheese, served with (of Your choice) –

- Latvian chicken fillet (1;3;4;7;10) € 8.90
- Tiger prawns (1;2;3;7;10) € 11.50
- Anchovy caviar and slightly marinated cherry tomatoes(1;2;3;7;10) € 9.90

### **Baltijas siļķe / Baltic herring**

Citronu – diļļu krēmsiers, kartupeļi, karamelizēti šalotes sīpoli, grilētās paprikas čatnijs, anšovu ikri (3;4;7;10)

Lemon dill cream cheese, potatoes, caramelized shallots, roasted bell pepper chutney, anchovy caviar (3;4;7;10)

€ 7.70

### **Viegli kazas siera Buche de Chèvre salāti / Light goat cheese Buche de Chèvre salad**

Svaigās ogas, cidoniju - balzāmetiķa krēms, karamelizētas ķirbju sēklas, marinēts ķirbis (1;7;10;12)

Fresh berries, quince balsamic vinegar cream, caramelized pumpkin seeds, marinated pumpkin (1;7;10;12)

€ 8.80

### **Salāti ar ceptām Rojas reņģēm / Salad with roasted herrings from Roja**

Viegli marinēti cukini, ķirštomāti, bietes un gurķi, zilā siera saldējums (1;3;4;7;9;10)

Slightly marinated zucchini, cherry tomatoes, beets and cucumber, blue cheese ice cream (1;3;4;7;9;10)

€ 7.85

---

## Zupas / Soups

---

### **Pikantā Gulašzupa ar izturētu liellopu / Spicy Beef Goulash soup**

Sakņu dārzeņi, kartupeļi, tomāti, kinza, muskatrieksts, čili pipars, paprika (1;9;10;12)

Root vegetables, potatoes, tomatoes, kinza, nutmeg, chilli pepper, bell peppers(1;9;10;12)

€ 8.60

### **Jūras velšu zupa ar stikla nūdelēm / Seafood soup with glass noodles**

Jūras ķemmītes, tīģergarneles, Kalifornijas kalmāri, mīdijas, citronzāle, koksriekstu piens (1;2;7;9;12)

Scallops, tiger prawns, *California* squids, mussels, lemongrass, coconut milk (1;2;7;9;12)

€ 11.90

---

## ***Pamatēdiens / Main Course***

---

### ***21 dienu izturēts Black Angus liellopa filejas steiks (~200g) / Black Angus beef steak aged 21 days (~200g)***

*Portobello* sēnes, mini kartupeļi, Briseles kāposti, sakņu dārzeņu biezenis, sarkanvīna mērce (1;7;9;10;12)

*Portobello* mushrooms, mini potatoes, *Brussels* sprout, root vegetables puree, red wine sauce (1;7;9;10;12)  
€ 29.70

### ***Liellopa Rib-eye steiks (~250g) / Beef Rib Eye steak (~250g)***

Saldā kartupeļa frī, cukurzirņi, karamelizēti šalotes sīpoli, piparu – tumšā ruma mērce (1;7;9;10;12)

Sweet potato fries, sweet peas, caramelized shallots, pepper – dark rum sauce (1;7;9;10;12)  
€ 19.90

### ***„Latgales” reģiona cūkgaļa ar kaulu (~400g) / „Latgales” region pork chop (~400g)***

Cepti sakņu dārzeņi, medus, sinepes, karstā Barbekjū mērce (1;7;9;10;12)

Roasted root vegetables, honey, mustard, hot *Barbecue* sauce (1;7;9;10;12)  
€ 16.20

### ***Latvijas teļa vaigi / Latvian veal cheeks***

Kartupeļu biezenis ar maurlokiem, trifeļu eļļa, sīpolu čipši, meža sēņu tapenāde, brūkleņu mērce (1;7;9;10;12)

Potato puree with chive, truffle oil, onion crisps, wild mushroom tapenade, cowberry sauce (1;7;9;10;12)  
€ 15.90

### ***Barberie pīles fileja / Barberie duck fillet***

Ķirbja biezenis, turku zirņi, pakčoijs, karamelizēts šalotes sīpols, pīlādžu – portvīna mērce (1;7;9;10;12)

Pumpkin puree, chickpeas, *Pak choi*, caramelized shallots, rowan - port wine sauce (1;7;9;10;12)  
€ 16.40

### ***Latvijas cāļa krūtiņa / Latvian chicken breast***

Saulē kaltētu tomātu risotto, baziliks, sakņu dārzeņu biezenis, Briseles kāposti, mini burkāni, *Portobello* sēņu – šalotes sīpolu mērce (1;7;9;10;12)

Sundried tomato risotto, basil, root vegetable puree, *Brussels* sprout, mini carrots, *Portobello* mushroom – shallot sauce (1;7;9;10;12)  
€ 13.80

### ***Zandarta fileja / Pearch fillet***

Ķirbju biezenis, jūras velšu kuskuss, pakčoijs, citronzāles mērce (1;4;7;9;10;12)

Pumpkin puree, seafood couscous, *Pak choi*, lemongrass sauce (1;4;7;9;10;12)  
€ 15.00

### ***Laša fileja / Salmon fillet***

Biešu risotto, fenhelis, cukurzirņi, mini burkāni, Miso mērce (1;4;7;9;10;12)

Beet risotto, fennel, sweet peas, mini carrots, Miso sauce(1;4;7;9;10;12)  
€ 14.90

---

## Pasta

---

### **Olu Tagliatelle ar z/s "Indrāni" trusi / Egg Tagliatelle with rabbit fillet from z/s "Indrāni"**

Cukurzirņi, baltvīns, saulē kaltēti tomāti, karamelizēti šalotes sīpoli,  
zaļie zirnīši, Parmezāna siers (1;3;7;10;12)

Sweet peas, white wine, sun dried tomatoes, caramelized shallots, green peas, *Parmesan* cheese (1;3;7;10;12)  
€ 8.45

### **Melnā pasta ar jūras veltēm / Black pasta with seafood**

Jūras ķemmītes, tīģergarneles, Kalifornijas kalmāri, mīdijas,  
sarkanā karija mērce, pakčojs, anšovū ikri (1;2;3;7;9;12)

Scallops, tiger prawns, *California* squids, mussels, red curry sauce, *Pak choi*, anchovy caviar(1;2;3;7;9;12)  
€ 11.90

### **Mājas Pappardelle ar Latvijas brieža bolognese mērci / Homemade Pappardelle with Latvian venison Bolognese sauce**

Sakņu dārzeņi, tomāti, priežu skuju eļļa, divu veidu sieri – kūpināta Mocarella, Parmezāna siers (1;3;7;9;10;12)

Root vegetables, tomatoes, pine needles oil, cheese – smoked *Mozzarella*, *Parmesan* cheese (1;3;7;9;10;12)  
€ 8.70

---

## Deserti / Dessert

---

### **3 krēmu marcipāna torte / 3 cream marzipan cake**

Dzērveņu mērce (1;3;5;7;8)

Cranberry sauce (1;3;5;7;8)

€ 6.80

### **Šokolādes fondants / Chocolate fondant**

Mājas saldējums, ķirši liķierī (1;3;5;7;8)

Homemade ice cream, drunken cherries (1;3;5;7;8)

€ 5.70

### **Mandarīnu Crème Brule / Tangerine Crème Brule**

Liellogu dzērvenes, rozmarīns, piparkūku drumstalas (1;3;5;7;8)

Large cranberries, rosemary, gingerbread crisps (1;3;5;7;8)

€ 5.60

### **Citronu siera kūka / Sunny Lemon cheesecake**

Aveņu mērce (1;3;5;7;8)

Raspberry sauce (1;3;5;7;8)

€ 5.85

\*Ēdieni tiek pagatavoti izmantojot dabīgu olīveļļu

\*\*Netiek izmantoti GMO produkti

1. Kviešus 2. Vēžveidīgos 3. Olas 4. Zivis 5. Zemesriekstus 6. Sojas pupas 7. Pienu vai tā produktus (ieskaitot laktozi) 8. Riekstus  
9. Selerijas 10. Sinepes 11. Sezama sēklas 12. Sēra dioksīdu un sulfītu koncentrācijā virs 10 mg/kg vai 10 mg/l 13. Lupīnu 14. Gliemjus

\* Meals are prepared using natural olive oil

\*\* Absence of GMO products

1. Wheat 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk or products (including lactose) 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l 13. Lupine 14. Mollusk