

Aukstās uzkodas

Cēzara salāti

ar kraukšķīgu bekonu (1;4;7;10;11)


7.50 Euro


ar garšaugu sviestā ceptu vistas krūtiņu (1;4;7;10;11)


8.50 Euro

ar ceptām tiģergarnelēm (1;4;7;10;11)

10.00 Euro

 *Caesar salad: with crispy bacon / with chicken breast cooked in herb utter / with breaded crispy king prawns*


 *Cäesar Salat mit knusprigem Speck / mit in Kräuterbutter gebratenen Hähnchenbrust / mit panierten knusprigen Riesengarnelen*


 *Cezario salotos su traškia šonine / su žolelių svieste kepta vištienos krūtinėle / su apkepintomis traškėmis tigrinėmis krevetėmis*

Laša tartars ar kaperiem, saldajiem sīpoliem, čili majonēzi un garneļu kraukšķiem (2;3;4;7)

8.50 Euro

 *Salmon tartar with capers, sweet onions, chilly mayonnaise and shrimp crisps*

 *Lachstatar mit Kapern, süßen Zwiebeln, Chili-Mayonnaise und Garnelenchips*


 *Lašišos tartaras su kaparėliais, saldžiais svogūnais, aitriosios paprikos majonezu ir krevečių traškučiais*

Avokado tartars ar saldajiem sīpoliem, tomātiem, čili majonēzi un garneļu kraukšķiem (2;3;7)


7.50 Euro


 *Avocado tartar with sweet onions, tomatoes, chilly mayonnaise and shrimp crisps*

 *Avocado-Tartar mit süßen Zwiebeln, Tomaten, Chili-Mayonnaise und Garnelenchips*


 *Avokadų tartaras su saldžiais svogūnais, pomidorais, aitriosios paprikos majonezu ir krevečių traškučiais*





 **Cūkas cepeša salāti ar viegli marinētiem kartupeļiem, gurķu - saulē kaltētu tomātu salsu un pētersīļu majonēzi** (3;7;10;12) **7.00 Euro**


 *Roast pork salad with lightly marinated potatoes, cucumber and sun dried tomato salsa, and parsley mayonnaise*


 *Salat aus Schweinebraten, leicht marinierten Kartoffeln, Gurken und Salsa aus sonnengetrockneten Tomaten und Petersilienmayonnaise*

 *Keptos kiaulienos salotos su lengvai marinuotomis bulvėmis, agurky, saulėje džiovintų pomidorų salsa ir petražolių majonezu*


 **Dārzeņu – lapu salāti ar garšaugu sviestā ceptu vistas krūtiņu, fetas sieru un zaļumu mērci** (7;8;12) **9.00 Euro**


 *Vegetable- lettuce salad with chicken breast cooked in herb butter, feta cheese and herb dressing*


 *Gemüsesalat mit in Kräuterbutter gebratener Hähnchenbrust, Fetakäse und Kräutersauce*

 *Daržovių - lapų salotos su žolelių svieste kepta vištienos krūtinėlė, fetos sūrius ir žolelių padažu*


 **Pašu gatavota vistas aknu pastēte ar karamelizētiem sarkanajiem sīpoliem, upenēm un pašceptu maizi** (1;3;7;9;12) **6.00 Euro**

 *Homemade chicken liver pate with caramelized red onions, black currants and home-baked bread*

 *Hausgemachte Hühnerleberpastete mit karamellisierten roten Zwiebeln, schwarzen Johannisbeeren und hausgemachtem Brot*

 *Naminis vištienos kepenėlių paštetas su karamelizuotais raudonaisiais svogūnais, juodaisiais serbentais ir naminė duona*




 **Saldskābmaizes ķiploku grauzdiņi ar ķiploku siera mērci** (1;3;7;11) **5.00 Euro**

 *Garlic toasts*


 *Süß-sauerbrot-Knoblauchtoast*

 *Saldžiarūgštės duonos česnakiniai skrebučiai*


 **Alus uz kodu plate** (1;3;7;8) **14.00 Euro**

 *Beer snack plate*


 *Bier-Snack-Platte*

 *Alaus užkandžių lėkštė*

 **Pašu cepta maizes izlase ar zaļumu sviestu** (1;3;7;11) **3.00 Euro**

 *Self-baked bread selection with herbed butter*

 *Selbstgebackene Brotauswahl mit Kräuterbutter*

 *Vietoje keptos duonos rinkinys su žolelių sviestu*




Karstās uzkodas

Kartupeļu pankūkas:

 **ar skābo krējumu** (7)


6.00 Euro

 **ar brūkleņu - ābolu ievārījumu**


6.00 Euro

**ar zaļumu biezpienu un marinētu siļķi
Zemnieka cienasta gaumē** (4;7)

9.00 Euro

 *Potato pancakes with sour cream / with lingonberry - apple jam / with cottage cheese and with marinated herring in "Zemnieka cienasts" style*


 *Reibekuchen mit Sauerrahm / mit Preiselbeer-Apfel-Marmelade / mit Gemüsequark und mit eingelegter Hering nach Zemnieka cienasts Art*

 *Bulviniai blynai su grietine / su bruknių - obuolių uogiene / su varške su žolelėmis ir marinuota silke "Ziemnieka cienasts" stiliumi*

Krēmīgs sēņu – vistas - dārzeņu žuljēns ar sieru un pašu ceptu maizi (1;7;11)

7.00 Euro


 *Creamy mushroom-chicken-vegetable julienne with cheese and home-baked bread*


 *Cremige Julienne aus Pilzen, Hähnchen und Gemüse mit Käse und hausgemachtem Brot*


 *Kreminis grybų, vištienos ir daržovių žiuljenas su sūriu ir naminė duona*

Batātes – dārzeņu karijs ar auna zirņiem pasniegts ar lavašu (1;7;8;9)

6.50 Euro


 *Sweet potatoes - vegetable curry with chickpeas, served with lavash (flat bread)*


 *Gemüsecurry mit Kichererbsen und Süßkartoffeln, serviert mit Fladenbrot*


 *Saldziųjų bulvių - daržovių karis su avinžirniais. Patiekiamas su lavašu*





 **Siltie vistu akniņu salāti ar dārzeniem, kvinoju un medus –
sinepju mērci** (1;7;10;11;15) **8.00 Euro**


 *Warm chicken liver salad with vegetables, quinoa, spinach and honey -
mustard sauce*


 *Warmer Hühnerleber - Salat mit Gemüse, Quinoa, Spinat und Honig - Senf -
Dressing*

 *Vištienos kepenėlių salotos šiltos su daržovėmis, kvinoja, špinatais ir medaus -
garstyčių padažu*

 **Ceptas reņģes, ar marinētiem saldajiem sīpoliem un mārrutku –
zaļumu jogurta mērci** (1;4;7;12) **8.00 Euro**

 *Small herrings fried in oil with marinated sweet onions and horseradish –
greens yogurt sauce*

 *In Olivenöl gebratener Hering mit eingelegten süßen Zwiebeln und Soße aus
Joghurt, Kräutern und Meerrettich*

 *Alyvuogių aliejuje kepta silkė su marinuotais saldžiaisiais svogūnais ir krienu -
žolelių jogurto padažu*



Zupas

Vistas buljonzupa ar dārzeņiem, lēcām, vistas gaļu un garšaugiem

(9)

6.00 Euro



Chicken bouillon soup with vegetables, lentils, chicken meat and herbs



Suppe auf Hühnerbrühe mit Gemüse, Linsen, Hähnchen und Kräutern



Vištienos sultinys su daržovėmis, lęšiais, vištiena ir žolelėmis

Latvijas jēra un dārzeņu gulašzupa ar auna zirņiem, čili un pētersīļiem (9)

8.00 Euro



Goulash soup with lamb meat from Latvia, vegetables, chickpeas, chilly and parsley



Lettische Lamm- und Gemüsegulaschsuppe mit Erbsen, Chili und Petersilie



Latvijoje augintos ērienos ir daržovių gulašo sriuba su avinžirniais, čili ir petražolėmis

Bagātīgā zivju dārzeņu buljonzupa ar dillēm (4;9)

8.00 Euro



Rich fish vegetable bouillon soup with dill



Reichhaltige Fisch-Gemüsebrühe mit Dill



Sodrus žuvies daržovių sultinys su krapais

Tomātu krēmzupa ar siera grauzdiņiem, sēklām un garšaugu eļļu

(1;3;9;11)

6.50 Euro



Tomato cream soup with cheese toasts, seeds and herb oil




Tomatenpüree-Suppe mit Croutons, Kerne und Kräuterbutter





Kreminė pomidorų sriuba su sūrio skrebučiais, sėklomis ir žolelių aliejumi





Zivju pamatēdieni


 **Cepta sama fileja ar seleriju sakņu biezeni, lauku dārzeņiem un kaperu – pētersīļu mērci** (4;7;9;10;15) **12.00 Euro**

 *Fried catfish filet with celery root puree, country vegetables, and caper - parsley sauce*


 *Gebratenes Wels Filet mit Selleriewurzelpüree, Landgemüse und Kapern - Petersiliensauce*


 *Kepta šama filē su salieru šakņu piure, kaimiškais daržovėmis ir kaparēliu - petražoliu padažu*


 **Krāsni cepts Dzērbenes foreles steiks ar seleriju sakņu biezeni, lauku dārzeņiem un kaperu - pētersīļu mērci** (4;7;9;10;15) **17.00 Euro**


 *Oven-baked trout steak from Dzērbene with celery root puree, seasonal vegetables, and caper-parsley sauce*

 *Im Ofen gebackenes Forellensteak mit Sellerie-Wurzelpüree, Landgemüse und Kapern - Petersiliensauce*

 *Ļ krosnī keptas upētakio kepsnys su salieru šaknies tyrė, kaimiškais daržovėmis ir kaparēliu - petražoliu padažu*

 **Sviestā cepta laša fileja ar seleriju sakņu biezeni, lauku dārzeņiem un kaperu – pētersīļu mērci** (4;7;9;10;15) **18.00 Euro**


 *Buttered salmon filet with celery root puree, country vegetables, and parsley caper - parsley sauce*


 *In Butter gebratenes Lachsfilet mit Sellerie-Wurzelpüree, Landgemüse und Kapern - Petersiliensauce*


 *Lašišos filē kepta svieste su salieru šaknies piure, kaimiškais daržovėmis, kaparēliu - petražoliu padažu*





Gaļas pamatēdieni


 **Sautēta vistas gaļa ar sēnēm pikantā saldā krējuma mērcē ar kartupeļu biezeni, dārzeņiem un kraukšķīgiem sīpoliem** (1;7;10;15) **9.00 Euro**

 *Stewed chicken meat with mushrooms in spicy sweet cream sauce with mashed potatoes, vegetables, and crispy onions*


 *Geschmortes Hähnchen mit Champignons in pikanter, süßer Sahnesauce mit Kartoffelpüree, Gemüse und knusprigen Zwiebeln*


 *Troškinta vištiena su grybais aštriame saldžios grietinėlės padaže, su bulvių piure, daržovėmis ir traškiais svogūnais*


 **Kraukšķīga vistas gaļas karbonāde ar sieru un zaļumiem, krāsni ceptiem kartupeļiem** (1;3;7;10;15) **9.00 Euro**


 *Crispy chicken chop with cheese and greens, and oven - baked potatoes*


 *Knuspriges Hühnerkotelett mit Käse und Kräutern, im Ofen gebackene Kartoffeln*

 *Traškūs vištienos karbonadas su sūriu ir žolelėmis, bei orkaitėje keptomis bulvėmis*

 **Cepta cūkgaļas šnicele ar krāsni ceptiem kartupeļiem** (1;3;10;15) **8.00 Euro**


 *Fried pork schnitzel with oven-fried potatoes*


 *Gebratenes Schweineschnitzel mit im Ofen gebackenen Kartoffeln*

 *Keptas kiaulienos šnicelis su krosnyje keptomis bulvėmis*


 **Cūkas cepeša šķēle pasniegta garšsakņu buljonā un sezonas dārzeņiem** (9;10;15) **12.50 Euro**


 *Slice of roast pork served in spice roots clear soup and seasonal vegetables*


 *Stück Schweinebraten, serviert in einer Brühe mit Kräutern mit saisonalem Gemüse*


 *Kiaulienos kepsnio gabalėlis, patiekiamas sultinyje su prieskoniais su sezoniniais daržovėmis*



 **Sarkanvīna buljona mērcē sautēti teļa vaigi ar kartupeļu biezeni, karamelizētiem upeņu sīpoliem** (6;12) **19.50 Euro**

 *Veal stewed in red wine bouillon sauce with mashed potatoes, caramelized blackcurrants onions*


 *Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und karamellisierten roten Zwiebeln*

 *Troškinti veršienos žandai raudonojo vyno sultinio padaže su bulvių piure ir karamelizuotais raudonasis svogūnais*

 **Grill kartupelis pildīts ar pikantu malto gaļu, pupiņām, čili, pētersīļiem un jogurtu** (7;9) **12.00 Euro**


 *Grilled potato stuffed with spicy minced meat, beans, chilly, parsley and yogurt*

 *Gegrillte Kartoffeln, gefüllt mit würzigem Hackfleisch, Bohnen, Chilischoten, Petersilie und Joghurt*


 *Grill keptos bulvės, įdarytos aštria malta mėsa, pupelėmis, čili, petražolėmis ir jogurtu*




 **Liellopa gaļas burgers ar bekonu, karamelizētiem sīpoliem, salātu lapām, remulādes mērci, frī kartupeļiem, kečupu (1;3;7;10;) 10.50 Euro**


 *Beef burger with bacon, caramelized onions, lettuce leaves and remoulade sauce, french fries, ketchup*


 *Burger mit Rindfleisch, Speck, karamellisierten Zwiebeln, Salatblättern und Remouladensoße*

 *Jautienos mėsainis su šonine, karamelizuotais svogūnais, salotų lapais ir Remoulade padažu*
Jautienos mėsainis su šonine, karamelizuotais svogūnais, salotų lapais ir Remoulade padažu

 **Vistas gaļas burgers ar saldajiem sīpoliem, marinētu gurķi un ķiploku – siera mērci, frī kartupeļiem, kečupu (1;3;7;10;) 10.00 Euro**


 *Chicken burger with sweet onions, pickled cucumber and garlic-cheese sauce, french fries, ketchup*

 *Burger mit Hähnchenfleisch und süßen Zwiebeln, Essiggurken und Knoblauch - Käse - Sauce*


 *Vištienos mėsainis su saldžiaisiais svogūnais, marinuotais agurkais ir česnakų - sūrio padažu*




Piedevas


 **Svaigu lapu, dārzeņu, kvinojas bļoda ar zaļumu mērci** 4.00 Euro

 *Bowl with fresh lettuce, vegetables, quinoa and herb dressing*


 *Blattsalat- und Gemüse- Platte mit Quinoa, Grüne Soße*


 *Šviežiu lapu, daržoviu salotos su bolivines balandos sekloomis ir zoleliu padažu*

 **Gurķu tomātu salāti ar lauku krējumu un sīpoliem** (7) 3.00 Euro


 *Cucumber and tomato salad with rural sour cream and onions*


 *Gurken, Tomaten Salate mit Rahm und Zwiebeln*


 *Agurky, pomidoru salotos su kaimiska grietine ir svogunais*


 **Krāsni gatavoti lauku dārzeni ar medu un graudu sinepēm** (10;15) 3.50 Euro

 *Oven-cooked field vegetables with honey and grain mustard*

 *Im Ofen vorbereitete Gemüse mit Honig und Körner Senf*


 *Krosnyje paruoštos kaimiskos daržovės su medumi ir grūdėtomis garstyčiomis*

 **Kartupeļu biezenis** (7) 2.50 Euro

 *Mashed potatoes*


 *Kartoffelpüree*

 *Bulviu koše*

 **Rozmarīna un ķiploku sviestā cepti kartupeļi** (7) 2.50 Euro

 *Potatoes cooked with rosemary and garlic butter*


 *In Butter gebackene Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch*

 *Svieste keptos bulvės su rozmarinu ir česnaku*

 **Frī kartupeļi** (1) 2.50 Euro

 **Saldo kartupeļu frī** 4.00 Euro

 *Sweet-potatoes fries*


 *Pommes frites aus Süßkartoffeln*

 *Saldžios bulvytės fri*




Mērces


 **Ķiploku siera majonēze** (3;7) **1.00 Euro**


 *Garlic cheese mayonnaise*

 *Knoblauch-Käse-Mayonnaise*

 *Česnakų sūrio majonezas*

 **Remulādes mērce** (3;7;10) **1.00 Euro**


 *Remoulade dressing*


 *Remouladensauce*

 *Remoulade padažas*


 **Adžika Zemnieka cienasta gaumē** (15) **1.00 Euro**

 *Adzhika in Zemnieka cienasts style*

 *Adjika nach Zemnieka cienasts Art*

 *Adžika Zemnieka cienasta stiliumi*

 **Mārrutku – zaļumu jogurta mērce** (7) **1.00 Euro**

 *Horseradish and greens dressing*

 *Meerrettich-Kräuter Joghurt Sauce*

 *Krienų - žolelių jogurto padažas*

 **Kečups**

 *Ketchup*


 *Ketchup*

 *Kečupas*


 **Majonēze** (3;7)


 *Mayonnaise*

 *Mayonnaise*

 *Majonezas*

 **Skābais krējums** (7)

 *Sour cream*

 *Sauerrahm*

 *Grietinē*



Deserts

-  **Biezpiena deserts ar ogu putām un aveņu mērci (7)** **6.00 Euro**
-  Cottage cheese dessert with berry foam and raspberry sauce
 -  Quark Dessert mit Beerensauce
 -  Varškės desertas su aviečių padažu
-  **Saldējums „Alaska” – saldējums ceptā bizē cepurītē** **6.00 Euro**
(1;3;7)
-  Ice cream "Alaska" - ice-cream in a baked meringue cap
 -  Quark Dessert mit Himbeeren Sauce „Alaska” – Eis in gebackenem Baiser Hut
 -  Ledai „Aliaska” – ledai keptoje bezė kepurytėje
-  **Zemeņu krēms ar vaniļas mērci (3;7)** **5.00 Euro**
-  Strawberry cream with vanilla sauce
 -  Erdbeercreme mit Vanillesauce
 -  Braškių kremas su vaniliniu padažu
-  **Saldējums ar šokolādi un lazdu riekstiem (7;8)** **5.00 Euro**
-  Ice-cream selection
 -  Eis Auslese
 -  Ledai su šokoladu ir lazdyno riešutais
-  **Saldējuma kokteilis (7)** **4.50 Euro**
½ porcija **3.50 Euro**
-  Ice cream cocktail
 -  Eis Cocktail
 -  Ledų kokteilis
-  **Dienas kūka, deserts un citi našķi. Jautājiet viesmīlim**




Bērnu ēdienkarte

 **Vistas nageti ar frī kartupeļiem un tomātu mērci** (1;3) **5.50 Euro**

 *Chicken nuggets with French fries and tomato sauce*

 *Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Tomatensauce*

 *Vištienos kepsneliai su bulvytėmis fri ir pomidorų padažu*


 **Makaroni ar sieru** (1;7) **4.00 Euro**



 *Pasta with cheese*


 *Nudeln mit Käse*

 *Makaronai su sūriu*

 **Vistas fileja ar kartupeļu biezeni un svaigiem dārzeņiem** (1;3;7) **4.50 Euro**

 *Chicken carbonade with mashed potatoes and fresh vegetables*


 *Hähnchenkotelett mit Kartoffelpüree und frischem Gemüse*

 *Vištienos karbonadas su bulvių koše ir šviežiomis daržovėmis*

 **Vistas gaļas burgers ar frī un kečupu** (1;3;7;11) **4.50 Euro**


 *Chicken meat burger with french fries, and ketchup*

 *Burger mit Hähnchenfleisch und mit Pommes frites*

 *Vištienos mėsainis su gruzdintomis bulvėmis*



Alerģēnu apzīmējumi

- 1 - graudaugi***
- 2 - vēžveidīgie***
- 3 - olas***
- 4 - zivis***
- 5 - zemesrieksti***
- 6 - sojas pupas***
- 7 - piens***
- 8 - rieksti***
- 9 - selerija***
- 10 - sinepes***
- 11 - sezama sēklas***
- 12 - sēra dioksīds un sulfīti***
- 13 - lupīna***
- 14 - gliemji***
- 15 - medus***
-  - veģetārie ēdieni***



Dzirkstošie vīni / Изпусное вино / Sparkling wine

Rīgas Oriģinālais	100 ml 3.00€
	750 ml 15.00€
Muscadors	750 ml 15.00€
Patriarche Brut, Patriarche Sweet no Francijas	750 ml 15.00€
Martini Asti (salds, Itālija)	
Baudāms pie dažādiem desertiem, augļiem un sieriem	375 ml 10.00€

LATVIJAS VĪNI

Abavas ābolkūka (10%)	50 ml 2.00€
	750 ml 15.00€
Sidrs "Abavas"	330 ml 3.00€
	750 ml 15.00€

Stiprie alkoholiskie dzērieni

Vermuts

Martini Bianco	100 ml 4.00€
-----------------------	--------------

Tekila

Tres Sombreros	50ml 4.00€
Rīgas melnais balzāms	50ml 2.50€
Rīgas melnais balzāms upeņu	50ml 3.00€



Alus

<i>Bezalkoholiskais alus</i>	2.50 €
<i>Izlejamais alus "Tērvete"</i>	0.3l / 3.00 €
	0.5l / 4.00 €
<i>Izlejamais alus kokteilis "Tērvete Radler"</i>	0.3l / 3.00 €
<i>greipfrūtu - upeņu</i>	0.5l / 4.00 €

Aukstie dzērieni

<i>Minerālūdens (gāzēts, negāzēts)</i>	2.00 €
<i>Dārza limonāde</i>	3.00 €
<i>Coca - Cola, Sprite, Fanta</i>	2.00 €
<i>Kvass</i>	0.3l / 2.50 €
	0.5l / 3.50 €
<i>Sula "PŪRE"</i>	0,330ml / 2.00 €
<i>Dabīga burkānu sula</i>	3.00 €
<i>Dabīgā apelsīnu vai greipfrūta sula</i>	4.00 €

Karstie dzērieni

<i>Tēja kanniņā (melnā, augļu, zaļā)</i>	3.00 €
<i>Kafija</i>	2.00 €
<i>Capucino</i>	3.00 €
<i>Espresso</i>	2.00 €
<i>Latte</i>	3.00 €
<i>Americano</i>	2.00 €
<i>Kafija ar saldējumu</i>	3.50 €
<i>Silts piens pie kafijas vai tējas</i>	0.50 €



Ja patika, pastāstiet citiem, ja nē, pastāstiet mums!

	Degvīns	50 ml
<i>Finlandija</i>		4.00 €
<i>Moskovskaja</i>		4.00 €
<i>Nemiroff Premium</i>		4.50 €
<i>Nemiroff Birch</i>		4.00 €
<i>Nemiroff Honey Pepper</i>		4.00 €
<i>Absolut vodka</i>		4.00 €
	Viskijs	
<i>Tullamore Dew</i>		5.00 €
<i>Jack Daniels</i>		4.50 €
<i>Jameson</i>		4.00 €
<i>Black Label</i>		5.00 €
	Konjaks	
<i>Henessy V.S.</i>		8.00 €
<i>Nenesty V.S.O.P.</i>		15.00 €
	Brendijs	
<i>Francyzskij Aist V.S.O.P.</i>		4.00 €
<i>Bonaparte</i>		4.00 €
	Rums	
<i>Bacardi Black White</i>		4.00 €
<i>Captain Morgan</i>		4.00 €
<i>Campari Bitter</i>		4.00 €
	Līķieris	
<i>Malibu Rum</i>		4.00 €
<i>Baileys</i>		4.00 €
<i>Moka</i>		3.00 €
<i>Conerau</i>		4.00 €



PĀRMĒRĪGAI AKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME

Karstie dzērieni

Mūsu lasīta liepziedu tēja ar medu 2.50 €

Karstais ābolu dzēriens (ābolu sula, krustnagliņas, kanēlis) 3.50 €

“Līčos” audzēta piparmētru tēja ar medu 2.50 €

“Līču” aveņu karstais dzēriens (avenes, ingvers, brūnais cukurs) 4.50 €

“Līču” ābolu tēja (žāvēti āboli, dzērvenes, medus) 4.50 €

Smiltsērķšķu dzēriens (smiltsērķšķu sula, apelsīnu sula, medus) 5.00 €

Ķiršu dzēriens (ķiršu sula, brūnais cukurs) 5.00 €

Augļu muss ar grenadīna sīrupu 3.50 €

“Ziemas riepas” (upeņu sula ar Rīgas melno balzāmu) 5.00 €

“Līču” karstvīns (vīns, mūsu īpašais sīrups, brendijs) 5.00 €



Bezalkoholiskie dzērieni

Mojito (piparmētra, piparmētru sīrups, laims, brūnais cukurs, Sprite)	5.00 €
Saldējuma kokteilis ar plūmju sulu	4.00 €
Dārza limonāde (rožu, cidoniju-rabarberu)	3.00 €

Alkoholiskie kokteiļi

Mojito (baltais rums, piparmētra, piparmētru sīrups, laims, brūnais cukurs, gāzēts ūdens)	6.50 €
Aperol Spritz (Aperatīvs "Aperol", Prosecco, Sprite, apelsīns)	6.50 €
Cuba libre (rums, Coca-Cola, laims)	6.50 €
Džins ar toniku	6.50 €
Radler alus (Tērvete)	0.5l / 4.00 € 0.3l / 3.00 €

