

Uzkodas

Starters

Закуски

Uzkodu plate «il Capitano» (divām personām) ar romiešu salātiem, mazzālītu lasi, liellopgaļas rostbifu, garneļēm, Kamambēras sieru un vītīnātu desu 9.90

il Capitano antipasto (for two people) with romaine lettuce, lightly salted salmon, roast beef, prawns, Camembert cheese and dry-cured sausage

Закусочное ассорти «il Capitano» (на двоих) с ромен-салатом, малосольным лососем, ростбифом из говядины, креветками, сыром камамбер и вяленой колбасой

Liellopgaļas rostbifs ar baklažānu un tomātu piramīdu un graudu sinepju mērci 4.95

Roast beef with aubergine and tomato pyramid and whole-grain mustard sauce

Ростбиф с томатно-баклажановой пирамидой и соусом из зернистой горчицы

Laša tartars ar paipalu olām un ceptu bageti 4.95

Salmon tartare with quail eggs and toasted baguette

Тартар из лосося с перепелиными яйцами и подрумяненным багетом

Cepta pīles krūtiņa ar kartupeļu pankūkām, Parmas šķiņķi, erukas salātiem un kabaču ruletēm, pildītām ar sieru 6.95

Roasted duck breast with potato pancakes, Parma ham, rocket salad and cheese-stuffed vegetable-marrow rolls

Жареная утиная грудка с картофельными оладьями, пармской ветчиной, салатом руккола и рулетиками из кабачков, фаршированными сыром

Kūpināts zutis ar cukini nūdelēm, pastinaku biezeni un mango salsu 5.90

Smoked eel with zucchini noodles, parsnip purée and mango salsa

Копченый угорь с лапшой из цуккини, пюре из пастернака и с манговой сальсой

Liellopgaļas karpačo ar dārzeņu vinegretu un Dīžonas sinepēm 5.90

Beef carpaccio with vegetable hash and Dijon mustard

Карпаччо из говядины с овощным винегретом и дижонской горчицей

Salāti

Salads

Салаты

Tunzivs kārtojums ar fetas sieru un svaigā bazilika pesto- 4.90

Tuna with feta cheese and fresh basil pesto

Тунец с сыром фета и соусом песто из свежего базилика

Garneļu salāti ar meloņu bumbiņām, Parmas šķiņķi un maigu majonēzes mērci 4.95

Shrimp salad with melon balls, Parma ham and light mayonnaise dressing

Салат из креветок с дынными шариками, пармской ветчиной и нежной майонезной заправкой

Karstie vistas filejas salāti ar tīģergarnelēm un meksikāņu tortilju čipsiem 4.50

Warm salad of chicken breast with tiger prawns and tortilla chips

Салат из креветок с дынными шариками, пармской ветчиной и нежной майонезной заправкой

Cēzara salāti ar cāļa krūtiņu un bekonu 4.50

Caesar salad with chicken breast and bacon

Салат Цезаря с куриной грудкой и беконом

Zupas

Soups Супы

Klasiskā zivju zupa ar laša fileju, zandartu un jūras veltēm 3.00

Classic fish soup with salmon fillet, pikeperch and seafood

Классический рыбный суп лососиной, судаком и морскими дарами

Pikantā liellopgaļas zupa ar dārzeņiem un gailenēm 3.00

Spicy beef soup with chanterelles and vegetables

Пикантный суп из говядины с овощами и лисичками

Liellopgaļas gulašzupa ungāru gaumē 3.00

Hungarian beef goulash soup

Венгерский суп-гуляш из говядины

Vistgaļas zupa ar spinātiem un kaltētiem tomātiem 3.00

Chicken soup with spinach and sun-dried tomatoes

Суп из курицы со шпинатом и вялеными помидорами

Zivju ēdieni

Fish Dishes Рыбные блюда

Laša rulete, pildīta ar sparģeļiem, pasniegta ar kaperu mērci un sautētiem dārzeņiem 5.90

Asparagus-filled salmon roll with caper sauce and sautéed vegetables
Рулет из лосося, фаршированный спаржей, с каперсовым соусом и тушеными овощами

Kaņepju sviestā cepts zandarts baltvīna mērcē, pasniegts ar foreļu ikriem, rizoto un dārzeņu biezeni 6.90

Pikeperch fried in hemp butter, served with white-wine sauce, trout caviar, risotto and mashed vegetables
Жаренный на конопляном масле судак в белом винном соусе с форелевой икрой, ризотто и овощным пюре

Cepta paltusa fileja ar spinātiem, olu nūdelēm un gliemeņu mērci 5.70

Fried halibut fillet with spinach, egg noodles and mussel sauce
Жареное филе палтуса со шпинатом, яичной лапшой и соусом из мидий

Krāsni cepts sams ar maigu timiāna sīpolmērci, kartupeļu biezeni un grilētiem dārzeņiem 6.90

Oven-baked wels catfish with light onion thyme sauce, mashed potatoes and grilled vegetables
Запеченный сом с легким луково-тимьяновым соусом, картофельным пюре и овощами гриль

Pastas

Pastas

Паста

Tagliatelle ar liellopgaļu, spinātiem un Dor Blu siera mērci 4.90

Tagliatelle with beef, spinach and Dor Blu cheese sauce

Тальятелле с говядиной, шпинатом и соусом из сыра дор-блю

Penne ar kūpinātu vistgaļu, Parmas sieru un ceptām gailenēm 4.90

Penne with smoked chicken, Parma cheese and sautéed chanterelles

Пенне с копченой курицей, пармским сыром и жареными лисичками

Tagliatelle ar lasi, jūras veltēm un bazilika tomātmērci 4.90

Tagliatelle with salmon, seafood and basil tomato sauce

Тальятелле с лососем, морскими дарами и томатно-базиликовым соусом

Gaļas ēdieni

Meat Dishes

Мясные блюда

Pīles krūtiņa ar baravīku rizoto, burkānu biezeni, brūkleņu un ābolu salsu un terijaki mērci 8.90

Duck breast with porcini risotto, carrot purée, apple and lingonberry salsa and teriyaki sauce

Утиная грудка с ризотто из белых грибов, с морковным пюре, яблочно-брусничной сальсой и соусом терияки

Liellopgaļas steiks ar kartupeļu sacepumu 8.90

Beef steak with potato gratin served with ham

Стейк из говядины с картофельным граатеном

Krāsni cepta cūkas fileja ar mocarellas sieru, grilētiem kartupeļiem un portvīna mērci 5.70

Oven-roasted pork fillet with mozzarella cheese, grilled potatoes and port wine sauce

Запеченное свиное филе с сыром моцарелла, картофелем гриль и соусом с портвейном

Jēra ciskas steiks ar piparmētru mērci un trifeļu biezeni 9.40

Lamb rump steak with mint sauce and truffle purée

Стейк из окорока барашка с мятным соусом и трюфельным пюре

Ar spinātiem pildīta vistas krūtiņa ar kartupeļiem 'La Ratte' un graudu sinepju mērci 5.40

Spinach-stuffed breast of chicken with La Ratte potatoes and whole-grain mustard sauce

Куриная грудка, фаршированная шпинатом, с картофелем 'La Ratte', и соусом из зернистой горчицы

Liellopgaļas frikasē ar melnajiem basmati rīsiem un pikanto

Āzijas mērci

5.90

Fricassee of beef with black basmati rice and spicy oriental sauce

Фрикасе из говядины с черным рисом басмати и пряным соусом по-азиатски

Cūkgaļas rulete rozmarīna ķiploku marinādē ar ceptiem dārzeņiem

un meža sēņu mērci

5.40

Rosemary and garlic-marinated rolled pork with roasted vegetables and wild mushroom sauce

Рулет из свинины в чесночно-розмариновом маринаде с жареными овощами и соусом из лесных грибов

Veģetārie ēdieni

Vegetarian Dishes

Вегетарианские блюда

Zeltaini sotēti rīvētie kartupeļi ar svaigās erukas salātiem 3.00

Potato rösti with fresh rocket salad

Картофельный рёшти с салатом из свежей рукколы

Meža sēņu rizoto ar Parmas sieru 3.00

Wild mushroom risotto with Parma cheese

Ризотто с лесными грибами и пармским сыром

Tomātu un baklažānu kārtojums ar fetas sieru un bazilika pesto 3.00

Tomato and aubergine stack with feta cheese and basil pesto

Слойка из помидоров и баклажанов с сыром фета и соусом песто из базилика

Baraviku grūbu rizoto ar sakņu seleriju burkānbiezeni 3.00

Porcini orzotto with celeriac and carrot purée

Ризотто из перловой крупы и белых грибов с пюре из моркови и корневого сельдерея

Piedevas

Sides

Гарниры

Melnie basmati rīsi 1.20

Black basmati rice

Черный рис басмати

Kartupeļu biezenis 1.20

Mashed potatoes

Картофельное пюре

Grilēti dārzeņi 1.20

Grilled vegetables

Овощи на гриле

Kartupeļi friti 1.20

French fries

Картофель фри

Svaigie dārzeņi 1.20

Fresh vegetables

Свежие овощи

Deserti

Desserts

Десерты

Siera kūka «il Capitano» ar aveņu sorbetu 2.90

il Capitano cheesecake with raspberry sorbet

Сырный пирог «il Capitano» с малиновым сорбе

Crem Brule ar vaniļas un zemeņu mērci 2.50

Cream Brulee with vanilla and strawberry sauce

Крем-брюле с ванильным и земляничным соусом

Šokolādes fondāns ar kafijas saldējumu 2.90

Chocolate fondant with coffee ice cream –

Шоколадный фондан с кофейным мороженым

Saldējuma assorti ar zemeņu mērci 1.90

Assorted ice cream with strawberry sauce

Мороженое ассорти с клубничным соусом