



RESTORĀNS LATGALES VĒSTNIECĪBĀ

UZKODAS

APPETIZERS / ЗАКУСКИ

LIELLOPA TARTARS ^{1,3,11,13}

dižonas sinepju mērce, paipalu ola, kaperi

BEEF TARTARE

dijon mustard sauce, quail egg, capers

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

соус из дижонской горчицы, перепелиное яйцо, каперсы

10

Saddle Creek Shiraz 5,00€

TUNČA TARTARS ^{1,4,7,8,11}

ponzu mērce, marinēti sarkanie sīpoli, wakame

TUNA TARTARE

Ponzu sauce, pickled red onions, wakame

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

соус Понзу, маринованный красный лук, вакаме

11

Timo Vermentino San Marzana 7,00€

JŪRAS ĶEMMĪŠU KARPAČO ^{7,8,14}

mango gels, pesto, parmezāna čipsi

SEA SCALLOP CARPACCIO

mango gel, pesto, parmesan chips

КАРПАЧО ИЗ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА

манго гель, песто, чипсы пармезана

19

Secret Coast Sauvignon Blanc 7,00€

STOBRA KAULA UZKODA AR SEPTU ĶĪPLOKU ¹

BEEF BONE MARROW WITH ROASTED GARLIC

ГОВЯЖЬЯ МОЗГОВАЯ КОСТОЧКА С ЖАРЕНЫМ ЧЕСНОКОМ

9

Tocornal Cabernet Sauvignon 6,00€

PAŠGATAVOTS HUMUSS ^{1,8,11}

tortilja, bietes

HOMEMADE HUMMUS tortilla, beetroot

ДОМАШНИЙ ХУМУС тортилья, свекла

7

Tocornal Chardonnay 6,00€

VISTU AKNU PASTĒTE AR BRŪKLEŅU MĒRCI ^{1,7,8}

CHICKEN LIVER PATE WITH LINGONBERRY SAUCE
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С БРУСНИЧНОМ СОУСОМ

7

Saddle Creek Shiraz 5,00€

KRAUKŠĶĪGĀ MAIZE AR LIELLOPA SKIRT STEIKU ^{1,7}

sarkano sīpolu marmelāde, graudu sinepes, čimičuri mērce
CRISPY BREAD WITH BEEF SKIRT STEAK
red onion marmalade, grain mustard, chimichurri sauce
ХРУСТЯЩИЙ ХЛЕБ СО СТЕЙКОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ
мармелад из красного лука, зерновая горчица, соус чимичурри

9

El Camino Malbec Mendoza 6,00€

KRAUKŠĶĪGĀ MAIZE AR AVOKADO TARTARU ^{1,5,8,11}

pievieno garneles + 5,00€
CRISPY BREAD WITH AVOCADO TARTAR add tiger prawns + 5.00€
ХРУСТЯЩИЙ ХЛЕБ С ТАРТАРОМ ИЗ АВОКАДО добавьте креветки + 5.00€

9

Chevanceau Blanc Cotes De Gascogne IGP 6.00€

KRAUKŠĶĪGĀ MAIZE AR BURRATU ^{1,7}

karamelizēti tomāti, balzamiko krēms
CRISPY BREAD WITH BURRATA
caramelized tomatoes, balsamic cream
ХРУСТЯЩИЙ ХЛЕБ С СЫРОМ БУРРАТА
карамелизированные помидоры, бальзамический крем

9

Secret Coast Sauvignon Blanc 7,00€

“ZĪDS” UZKODU PLATE ^{1,2,3,7,8,10}

Prosciutto, vistu aknu pastēte, chorizo,
tīģergerneles, Parmas siers, kamambērs, karamelizēti cherry tomāti,
grilēti dārzeņi, olīvu tapenāde, artišoki, focaccia, dārzenu čipsi
“ZĪDS” ANTIPASTI PLATE Prosciutto, chicken liver pate, chorizo, tiger prawns,
parma cheese, camembert, caramelized cherry tomatoes, grilled vegetables,
olive tapenade, artichokes, focaccia, vegetable chips
ПЛАТА ЗАКУСОК от “ZĪDS” Прошутто, паштет из куриной печени, чоризо,
тигровые креветки, сыр Парма, камамбер, карамелизированные помидоры черри,
овощи гриль, оливковая тапенада, артишоки, фокачча, овощные чипсы

28

Boulard-Bauquaire 50,00€

SALĀTI

SALAD / САЛАТЫ

ROMIEŠU SALĀTI AR SVIESTĀ CEPTU VISTAS FILEJU ^{1, 3, 4, 8, 10}

anšovu-sinepju mērce, parmezāns, bagetes grauzdiņi

ROMAIN SALAD WITH BUTTER FRIED CHICKEN FILLET

anchovy-mustard sauce, parmesan, baguette toasts

РИМСКИЙ САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

анчоусно-горчичный соус, пармезан, багет

9

Favola Prosecco Extra Dry DOC 6,00€

ROMIEŠU SALĀTI AR TĪĢERGARNEĻĒM ^{1, 3, 4, 8, 10}

anšovu-sinepju mērce, parmezāns, bagetes grauzdiņi

ROMAIN SALAD WITH TIGER PRAWNS

anchovy-mustard sauce, parmesan, baguette toasts

РИМСКИЙ САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

анчоусно-горчичный соус, пармезан, багет

11

Favola Prosecco Extra Dry DOC 6,00€

LAPU SALĀTI AR GRILDĀRZEŅIEM UN KINOJU ^{1, 5, 8, 11}

pievieno vistas fileju/garneles/fetas sieru + 5,00€

QUINOA SALAD WITH GRILLED VEGETABLES

add chicken fillet/tiger prawns/feta cheese +5.00€

СВЕЖИЙ САЛАТ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И КИНОА

добавьте куриное филе/креветки/сыр фета +5,00€

8

Cavalieri Reali Pinot Grigio 5,00€

ZUPAS

SOUP / СУПЫ

CIOPPINO ^{1,2,4,9,14}

mīdijas, tīģergarneles, baltvīns, baltā zivs

CIOPPINO

mussels, tiger prawns, white wine, white fish

ЧОППИНО

мидии, тигровые креветки, белое вино, белая рыба

9

Timo Vermentino San Marzana 7,00€

CEPTO TOMĀTU KRĒMZUPA ^{1,7,9}

svaigais siers, bagete

ROASTED TOMATO CREAM SOUP

fresh cheese, baguette

КРЕМ-СУП ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ТОМАТОВ

свежий сыр, багет

7

I Muri Primitivo 6,00€

LIELLOPA GULAŠZUPA ^{1,9,10}

lēcas, cepti sīpoli

BEEF GOULASH SOUP

lentils, fried onions

СУП-ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

чечевица, жареный лук

8

Tocornal Cabernet Sauvignon 6,00€

PAMATĒDIENI

MAIN COURSES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

JŪRAS ASARIS AR FOREĻU IKRU MĒRCI ^{1,3,4,6,7}

lēcas, karamelizēti tomāti

SEA BASS WITH TROUT ROE SAUCE lentils, caramelized tomatoes

МОРСКОЙ ОКУНЬ С СОУСОМ ИЗ ИКРЫ ФОРЕЛИ

чечевица, карамелизированные помидоры

14

Pinord Seleccion Cava 6,00€

GRILĒTA LAŠA FILEJA ^{1,4,7}

mini brokoļi, zaļo zirnīšu krēms, kinoja, spināti

GRILLED SALMON FILLET mini broccoli, green pea cream, quinoa, spinach

ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ мини-брокколи, крем из зеленого горошка, киноа, шпинат

15

St.Michael Riesling Nahe 5,00€

ASTOŅKĀJIS ^{2,3,8,10}

kastaņu krēms, kartupeļu čipsi, Holandes mērce

OSTOPUS chestnut cream, potato chips, hollandaise sauce

ОСЬМИНОГ каштановый крем, картофельные чипсы, голландский соус

25

Secret Coast Sauvignon Blanc 7,00€

MAKRELE ^{4,6,7,8,10}

fenheļa biezenis, karamelizētas bietes

MACKEREL fennel puree, caramelized beetroot

МАКРЕЛЬ пюре из фенхеля, карамелизированная свекла

14

Cascas Vinho Verde 5,00€

SPINĀTU PASTA AR TĪGERGARNELĒM ^{1,3,4,7}

sierīgā mērce, tomāti, čorizo

SPINACH PASTA WITH TIGER PRAWNS cheese sauce, tomatoes, chorizo

ШПИНАТНАЯ ПАСТА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ сырный соус, помидоры, чоризо

12

Secret Coast Sauvignon Blanc 7,00€

KARTUPEĻU VAFELE AR LAŠA TARTARU ^{1,4,7}

tecināta krējuma krēms, maurloki, foreļu ikri

POTATO WAFFLE WITH SALMON TARTARE drained cream, chives, trout roe

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ

сметанный соус, шнитт-лук, икра форели

12

Margaridas Vinho Verde Rose 5,00€

KARTUPEĻU VAFELE AR BEKONU ^{1,7,10}

tecināta krējuma krēms, maurloki, sīpolu marmelāde

POTATO WAFFLE WITH BACON drained cream, chives, onion marmalade

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С БЕКОНОМ сметанный соус, шнитт-лук, луковый мармелад

9

Margaridas Vinho Verde Rose 5,00€

CŪKGAĻAS KRŪTIŅA MEDUS MARINĀDĒ ^{6,7,10,13}

saldo kartupeļu biezenis, plūmjū čatnijs

PORK BREAST IN HONEY MARINADE mashed sweet potatoes, plum chutney

СВИНАЯ ГРУДКА В МЕДОВОМ МАРИНАДЕ пюре из сладкого картофеля, сливовое чатни

12

Saddle Creek Shiraz 5,00€

VISTAS FILEJA SINĒPJU MARINĀDĒ ^{7,10}

ziedkāpostu biezenis, baraviku mērce

CHICKEN BREAST FILLET IN MUSTARD MARINADE cauliflower puree, boletus sauce

КУРИНОЕ ФИЛЕ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ пюре из цветной капусты, соус из белых грибов

11

Secret Coast Sauvignon Blanc 7,00€

TEĻA GAĻAS ŠNICELE ^{1,3,6}

plaucēta ola, tunča majonēze, citrons

VEAL SCHNITZEL poached egg, tuna mayonnaise, lemon

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ яйцо пашот, майонез из тунца, лимон

18

Coto Mayor Crianza 30,00€

LIELLOPA FILEJAS STEIKS ^{7,10}

čimi-čuri mērce, marinēti sarkanie sīpoli

BEEF FILLET STEAK chimichurri sauce, pickled red onions

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЕГО ФИЛЕ соус чими-чури, маринованный красный лук

25

I Muri Primitivo 6,00€

ZIEDKĀPOSTU STEIKS ⁹

indijas riekstu mērce, zaļumu mērce

MACKEREL chestnut cream, potato chips, hollandaise sauce

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ соус кешью, соус с травами

9

Timo Vermentino San Marzana 7,00€

PAK CHOI KĀPOSTS ^{1,6,8,11}

portobello, terijaki, humuss

PAK CHOI portobello, teriyaki, hummus

ПАК ЧОЙ КАПУСТА портобелло, терияки, хумус

11

Timo Vermentino San Marzana 7,00€

PIEDEVAS

SIDES / ГАРНИР

СЕПЕŠKRĀSNĪ СЕПТИ КАРТУPEĻI AR GARŠAUGIEM ^{10,11}

OVEN BAKED POTATOES WITH HERBS

ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДУХОВКЕ КАРТОФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ

4

FRITĒTAS BATĀTES ^{10,11}

SWEET POTATO FRIES

СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

4

FRITĒTI КАРТУPEĻU SALMIŅI ^{10,11}

FRIED POTATO STRAWS

КАРТОФЕЛЬНЫЕ СОЛОМИНКИ ФРИ

4

GRILĒTI DĀRZEŅI ^{10,11}

GRILLED VEGETABLES

ОВОЩИ ГРИЛЬ

5

SVILINĀTI SPINĀTI ^{7,10,11}

STIR-FRY SPINACH

ОШПАРЕННЫЙ ШПИНАТ

6

DESERTI

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

ŠOKOLĀDES DESERTS "TIKAI NESAKI MAMMAI!"^{1,3,7}

CHOCOLATE DESSERT "DON'T TELL MOM!"

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ "ТОЛЬКО НЕ ГОВОРИ МАМЕ!"

7

MILFEJS AR VANIĻAS KRĒMU UN OGĀM^{1,3,7,8}

MILFEY CAKE

МИЛЬФЕЙ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДАМИ

7

DESERTS "AKUSTIKA"^{1,3,7}

aveņu parfē un bazilika sorberts zem pavlovas

DESSERT "ACOUSTICS"

PAVLOVA / RASPBERRY PARFAIT / BASIL SORBERT

ДЕСЕРТ "АКУСТИКА"

МАЛИНОВОЕ ПАРФЕ И БАЗИЛИКОВЫЙ СОРБЕРТ ПОД ПАВЛОВОЙ

8

SVAIGĀ OGU SIERA KŪKA^{1,5,8,1}

NO-BAKE BERRY CHEESECAKE

СВЕЖИЙ ЯГОДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

7

SOLDONOS BUĻBYS^{1,3,7,8}

SWEET POTATOES

СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ

5

BĒRNU ĒDIENKARTE

CHILDREN'S MENU / ДЕТСКОЕ МЕНЮ

VISTAS BULJONZUPA ¹

CHICKEN SOUP
КУРИНЫЙ СУП

4

BIEZPIENA PLĀCENĪŠI ^{1,3,7}

COTTAGE CHEESE SCONES
СЫРНИКИ

6

MELNĀ PASTA AR SIERA MĒRCI ^{1,3,7}

BLACK PASTA WITH CHEESE SAUCE
ЧЕРНАЯ ПАСТА С СЫРНЫМ СОУСОМ

4

GRILĒTA VISTAS FILEJA AR SVAIGIEM DĀRZEŅIEM ^{1,6}

GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRESH VEGETABLES
КУРИНАЯ ГРУДКА-ГРИЛЬ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

6

 Vegānisks *vegan, веган*

1. Labība: kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas kvieši u.tml.;
2. vēžveidīgie un to produkti; 3. olas un to produkti; 4. zivis un to produkti;
5. zemesrieksti; 6. sojas pupas un to produkti; 7. piens un tā produkti;
8. rieksti un to produkti; 9. selerijas un to produkti; 10. sinepes un to produkti;
11. sezama sēklas un to produkti; 12. sēra dioksīds un sulfīti;
13. lupīna un tās produkti; 14. gliemji un to produkti

1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans; 3. Eggs; 4. Fish; 5. Peanuts;
6. Soybeans; 7. Milk and products thereof (including lactose); 8. Nuts; 9. Celery;
10. Mustard; 11. Sesame seeds; 12. Sulphur dioxide and sulphites;
13. Lupin and products thereof; 14. Molluscs and products thereof

1. Крупы: пшеница, рожь, ячмень, овес, полба и др.;
2. ракообразные и продукты их переработки; 3. яйца и продукты из них;
4. рыба и продукты из нее; 5. арахис; 6. соевые бобы и продукты из них;
7. молоко и продукты из него; 8. орехи и продукты из них;
9. сельдерей и продукты из него; 10. горчица и продукты из нее;
11. семена кунжута и продукты из них; 12. диоксид серы и сульфиты;
13. люпин и продукты из него; 14. моллюски и продукты их переработки

Rēķini virs 5 personām netiek dalīti

Bills for more than 5 persons are not shared

Счета на более чем 5 человек не делятся

NOTIKUMI



SEANSI



 latgalesgors.lv

 [zidsrestorans](#)

 [zidsrestorans](#)