


# Ēdienkarte • Меню • Menu

			EUR
<b>Uzkodas un salāti</b>	<b>Закуски и салаты</b>	<b>Appetizers and Salads</b>	
Ziemeļatlantijas garneļu salāti ar avokado, jauktām salātlapām, 'Grande Duro' sieru un medotu balzametiķa mērci	Салат из североатлантических креветок с авокадо, латуком, сыром 'Гранде Дуро' и медово-бальзамической заправкой	Salad of North Atlantic shrimp with avocado, mixed lettuce, 'Grande Duro' cheese, and balsamic honey dressing	9.50
Cepts 'Трикātas' svaigais siers ar biešu un brūkleņu čatniju, kolrābja salātiem un rudzu maizes grauzdiņiem	Жареный 'Трикатский' свежий сыр с вареньем из свеклы и брусники, салатом из кольраби и сухариками из ржаного хлеба	Baked 'Трикāta' fresh cheese with beet and lingonberry chutney, kohlrabi salad and rye bread crisps	 7.00
Grilētas tīģergarneles (5gb.) uz maizes grauzdiņa ar tomātu krēmu, avokado un fenheļa-erukas salātiem	Тигровые креветки (5шт) гриль на тосте из хлеба с томатным кремом, авокадо и салатом из фенхеля и рукколы	Grilled tiger shrimps (5pcs.) on toast, with tomato cream and fennel- arugula salad	9.00
Strausa gaļas karpачо ar marinētām sēnēm, sinepju majonēzi, 'Grande Duro' sieru, un rīsu čipsiem	Кarpаччо из мяса страуса с маринованными грибами, горчичным майонезом, сыром 'Гранде Дуро', и рисовыми чипсами	Ostrich carpaccio with pickled mushrooms, mustard mayonnaise, 'Grande Duro' cheese and rice crisps	11.50

Astoņu viesu vai lielākām grupām tiks pieskaitīta 10% maksa par apkalpošanu

A discretionary service charge of 10% will be added to groups of 8 or over

Группам из 8 или более человек будет включена доплата за обслуживание в размере 10%

EUR

**Uzkodas un salāti**

Uz oglēm ceptas jūras ķemmītes un baklažāni, ar spinātiem un olu emulsiju

Uzkodu plate pie vīna (serrano šķiņķis, čoriso, *fuet* desa, Brī siers, parmezāns, Kalamatas olīvas, saulē kaltēti tomāti, grisiņi)

Uzkodu plate pie alus (cepts Kamambēras siers, sīpolu gredzeni, ķiploku grauzdiņi, asā siera mērce)

**Закуски и салаты**

Морские гребешки и баклажаны жаренные на углях, со шпинатом и яичной эмульсией

Ассорти закусок к вину (ветчина serrano, чорисо, колбаса фуэт, сыр бри, пармезан, оливки каламата, вяленые помидоры, гриссини)

Ассорти закусок к пиву (жареный сыр камамбер, луковые кольца, чесночные гренки, острый сырный соус)

**Appetizers and Salads**

Charcoal-roasted scallops and aubergines, with spinach and Hollandaise sauce

Wine snack plate (serrano ham, chorizo, fuet sausage, Brie cheese, parmesan, kalamata olives, sun-dried tomatoes, grissini)

Beer snack platter (fried Camembert cheese, onion rings, garlic bread, spicy cheese sauce)

12.50

15.00

 5.50**zupas**

'OZO' zivju zupa ar jūras veltēm un svaigu koriandru

Tomātu krēmzupa ar bazilika pesto un ceptu bageti

Liellopu gaļas gulažzupa ar sakņķājiem un dārzeņu čipsiem

Dienas zupa

**супы**

Рыбный суп 'OZO' с дарами моря и свежим кориандром

Томатный крем-суп с песто из базилика и жареным багетом

Суп-гуляш из говядины с корнеплодами и овощными чипсами

Суп дня

**Soups**

'OZO' fish soup with seafood and fresh cilantro

Tomato cream soup with basil pesto and baguette

Beef goulash soup with root vegetables and vegetable chips

Soup of the day

8.50

 5.00

6.50

3.50

## Uz oglēm ceptie ēdieni\*

## Блюда, жаренные на углях\*

## Charcoal-Grilled Dishes\*

\* — tiek pasniegts ar dedzinātu kartupeli, sakņājiem, ziedkāpostu biezeni

\* — подаются с обжаренным картофелем, корнеплодами, пюре из цветной капусты

\* — served with burnt potatoes, root vegetables, cauliflower puree



Klusā okeāna tunzivs fileja ar hoisinmērci	Филе тихоокеанского тунца с соусом хойсин	Pacific tuna fillet with hoisin sauce	14.50
Piena jēra kājas steiks rozmarīna marinādē ar zaļo piparu mērci	Рамп стейк из барашка в розмариновом маринаде с соусом из зеленого перца	Rosemary-marinated milk-fed lamb rump stake with green pepper sauce	15.00
Zemā temperatūrā gatavota pīles krūtiņa ar medus apelsīnmērci	Утиная грудка медленного приготовления с медово-апельсиновым соусом	Slow-cooked duck breast with honey orange sauce	13.50
Jēru un tītaru gaļas kebabs ar jogurta gurķu mērci	Кебаб из ягненка и индейки с огуречно-йогуртовым соусом	Lamb and turkey kebab with cucumber yogurt sauce	9.50
Liellopa antrekota (Ribeye) steiks ar sarkanvīna mērci	Стейк антрекот (Рибай) из говядины с соусом из красного вина	Rib eye steak with red wine sauce	25.00
'OZO' Aberdīnangusas liellopgaļas burgers tiek pasniegts ar sarkano sīpolu marmelādi, Ķedaras sieru, marinēto gurķu sinepjūmērci un kartupeļu fritiem	'OZO' бургер с абердин-ангусской говядиной, подается с мармеладом из красного лука, сыром чеддер, соусом из маринованных огурцов с горчицей и картофелем фри	'OZO' Black Angus- beef burger, served with red onion jam, Cheddar cheese, mustard pickles sauce and fries	11.50

EUR

## Pamatēdieni

## Основные блюда

## Main Dishes

Zemā temperatūrā gatavota Arktikas palijas fileja ar griķu nūdelēm, dārzeņiem un olu emulsiju	Арктический голец медленного приготовления с гречневой лапшой, овощами и яичной эмульсией	Slow-cooked Arctic char with buckwheat noodles, vegetables and Hollandaise sauce	13.00
Karstie lēcu un dārzeņu salāti ar grilētiem baklažāniem, spinātiem un kazassieru	Горячий салат из чечевицы и овощей с баклажаном гриль, шпинатом и козьим сыром	Warm lentil and vegetable salad with grilled aubergine, spinach and goat cheese	 10.50
Zemā temperatūrā gatavoti teļa vaigi ar dedzinātu kartupeli, sakņājiem, ziedkāpostu biezeni un sarkanvīna mērci	Телячьи щечки медленного приготовления с обжаренным картофелем, корнеплодами, пюре из цветной капусты и соусом из красного вина	Slow-cooked veal cheek with burnt potatoes, root vegetables, cauliflower puree and red wine sauce	12.00
Griķu nūdeles ar dārzeņiem, saulē kaltētu tomātu pesto, Limbažu 'Grande Duro' sieru un plaucētu lauku vistas olu	Гречневая лапша с овощами, песто из вяленых на солнце томатов, Лимбажским сыром 'Гранде Дуро' и деревенским куриным яйцом-пашот	Buckwheat noodles with vegetables, sun dried tomatoes pesto, 'Grande Duro' cheese and poached free range egg	 8.50

**Piedevas**

Karstie lēcu un dārzeņu salāti

Uz oglēm cepti dārzeņi

Sviestā cepti kartupeļi  
ar garšaugiemSvaigie dārzeņi ar lapu salātiem  
un Kalamatas olīvu eļļu

Kartupeļu friti

**Гарниры**Горячий салат  
из чечевицы и овощей

Овощи, жаренные на углях

Картофель,  
жаренный на сливочном масле,  
с пряными травамиСвежие овощи с латуком  
и оливковым маслом каламата

Картофель фри

**Side Dishes**

Warm lentil and vegetable salad

Char-grilled vegetables

Butter-roasted potatoes  
with herbsFresh vegetable salad with lettuce  
and kalamata oil olive

French fries

3.00

3.00

3.00

3.00

3.00

**Deserti**Marcipāna saldējuma kūka ar  
mandelēmVaniļas brulē krēms ar  
karamelizētām auzu pārslāmŠokolādes fondāns ar flambētām  
ogām un vaniļas saldējumu**Десерты**Марципановый торт с  
прослойками мороженого и  
миндалёмВанильный крем-брюле с  
карамелизованными овсяными  
хлопьямиШоколадный фондан  
с фламбированными ягодами и  
ванильным мороженым**Desserts**Marzipan ice cream cake with  
almondsVanilla crème brulee with  
caramelized oatsChocolate fondant  
with flambeed berries and vanilla  
ice-cream

5.50

5.50

6.50

# **Bezalkoholiskie kokteiļi**

## **Безалкогольные коктейли • Non-Alcoholic Cocktails**

**5.00 EUR**

### **Green Tour**

Salds, skābs un atsvaidzinošs. Tajā varēsiet sajuxt ābolu, kivi un ananasa notis  
Сладкий, кислый и одновременно освежающий, где чувствуются ноты яблока, киви и ананаса  
Sweet, sour and refreshing at the same time, with taste of apple, kiwi and pineapple

### **Beauty of a Fairway**

Tropisko un vietējo garšu savienojums, kura pamatā tiek izmantotas tādas garšas kā aronija, ananass un mango.  
Соединение тропических и местных вкусов, где как основа используются арония, ананас и манго.  
Mix of tropical and local flavors with the basis of aronia, pineapple and mango

### **Arnold Palmer Offseason Tea**

Ozo īpašā Arnolda Palmera ledus tēja, kas tiek gatavota ziemas versijā.  
Ozo особый холодный чай Арнольда Палмера, приготовленный в зимней интерпретации.  
Winter interpretation of Ozo special Arnold Palmer iced tea