

# Ēdienkarte • Меню • Menu

			EUR
<b>Uzkodas, salāti, zupas</b>	<b>Закуски, салаты, супы</b>	<b>Appetizers, Salads, Soups</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
Dažādu krāsu tomāti ar Mocarellas sieru, bazilika pesto, svaigu eruku un Kalamatas olīvām	Деревенские разноцветные помидоры с сыром Моцарелла, песто из базилика, свежей рукколой и оливками Каламата	Mixed tomato salad with Mozzarella cheese, basil pesto, fresh arugula and kalamata olives	 7.00
Uzkodu plate pie vīna (serrano šķiņķis, čoriso, fuet desa, Brī siers, parmezāns, Kalamatas olīvas, saulē kaltēti tomāti, grisiņi)	Ассорти закусок к вину (ветчина серрано, чорисо, колбаса фуэт, сыр бри, пармезан, оливки каламата, вяленые помидоры, гриссини)	Wine snack plate (serrano ham, chorizo, fuet sausage, Brie cheese, parmesan, kalamata olives, sun-dried tomatoes, grissini)	15.00
Uzkodu plate pie alus (cepts Kamambēras siers, sīpolu gredzeni, ķiploku grauzdīņi, asā siera mērce)	Ассорти закусок к пиву (жареный сыр камамбер, луковые кольца, чесночные гренки, острый сырный соус)	Beer snack platter (fried Camembert cheese, onion rings, garlic bread, spicy cheese sauce)	 5.50
Tomātu krēmzupa ar bazilika pesto un ceptu bageti	Томатный крем-суп с песто из базилика и жареным багетом	Tomato cream soup with basil pesto and baguette	 5.00
Liellopu gaļas gulašzupa ar sakņkājiem un dārzeņu čipsiem	Суп-гуляш из говядины с корнеплодами и овощными чипсами	Beef goulash soup with root vegetables and vegetable chips	6.50

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%

**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

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

‘OZO’ Aberdīnangusas liellopgaļas  
burgers tiek pasniegts ar sarkano  
sīpolu marmelādi, Ķedaras sieru,  
marinēto gurķu sinepjērci 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

**Pamatēdieni**

Zemā temperatūrā gatavota Arktikas palijas fileja ar griķu nūdelēm, dārzeņiem un olu emulsiju

Zemā temperatūrā gatavoti teļa vaigi ar ar griķu nūdelēm, dārzeņiem un sarkanvīna mērci

Griķu nūdeles ar dārzeņiem, saulē kaltētu tomātu pesto, Limbažu 'Grande Duro' sieru un plaucētu lauku vistas olu

**Deserti**

Marcipāna saldējuma kūka ar mandelēm

Šokolādes fondāns ar flambētām ogām un vaniļas saldējumu

**Основные блюда**

Арктический голец медленного приготовления с гречневой лапшой, овощами и яичной эмульсией

Телячьи щечки медленного приготовления с гречневой лапшой, овощами и соусом из красного вина

Гречневая лапша с овощами, песто из вяленых на солнце томатов, Лимбажским сыром 'Гранде Дуро' и деревенским куриным яйцом-пашот

**Десерты**

Марципановый торт с прослойками мороженого и миндалём

Шоколадный фондан с фламбированными ягодами и ванильным мороженым

**Main Dishes**

Slow-cooked Arctic char with buckwheat noodles, vegetables and Hollandaise sauce

Slow-cooked veal cheek with buckwheat noodles, vegetables and red wine sauce

Buckwheat noodles with vegetables, sun dried tomatoes pesto, 'Grande Duro' cheese and poached free range egg


**Desserts**

Marzipan ice cream cake with almonds

Chocolate fondant with flambeed berries and vanilla ice-cream

13.00

12.00

 8.50

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