

ĒDIENKARTE • МЕНЮ • MENU

UZKODAS UN SALĀTI	ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	APPETIZERS AND SALADS	EUR
Tunzivs salāti ar mazajām romiešu lapām, mango, paipalas olām un graudu sinepju mērci	Салат с тунцом, мини листьями римского салата, пе репелиными яйцами и соусом из зерновой горчицы	Tuna salad with baby romaine lettuce, mango, quail eggs and wholegrain mustard sauce	9,50
Ziemeļatlantijas garneļu salāti ar avokado, jauktām salātlapām, «Grande Duro» sieru, grauzdētām linsēklām un medotu balzametiķa mērci	Салат из североатлантических креветок с авокадо, латуком, сыром Гранде дуру, обжаренными семенами льна и медово-бальзамической заправкой	Salad of North Atlantic shrimp with avocado, mixed lettuce, Grande Duro cheese, roasted flax seeds and balsamic honey dressing	10,50
Garneles Pil Pil – garšaugu un ķiploku sviestā gatavotas pikantās tīģergarneles, pasniegtas ar ķiploku bageti	Креветки Пиль Пиль – тигровые креветки в масле с пряными травами и чесноком, подаются с чесночным багетом	Shrimps Pil Pil - spicy tiger shrimps cooked in garlic and herb butter, served with garlic baguette	10,50
Karamelizēts kazas siers uz graudu maizes tosta ar ābolu biezeni un marinētiem baklažāniem	Карамелизированный козий сыр на тосте из зернового хлеба с яблочным пюре и маринованными баклажанами	Caramelized goat cheese on toasted bread with apple puree and marinated aubergine 	7,50
Karamelizēts zoss aknu fuagrā ar bumbieri, grauzdētu ciabatta maizi, sarkanvīna sīpolu ievārījumu un ķiršu mērci	Карамелизированное фуа гра из печени гуся, с грушей, хрустящим хлебом чиабатта, вареньем из красного лука и вишневым соусом	Caramelised goose foie gras with pear, toasted ciabatta bread, red wine and onion jam and cherry sauce	14,00

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%

UZKODAS UN SALĀTI

Garšaugu sviestā ceptas jūras ķemmītes ar grilētiem sparģeļiem, grauzdētu bekonu un Holandiešu mērci

Liellopgaļas karpāčo ar avokado, rīvētu cieto sieru, eruku un trifeļu eļļu

Romiešu salāti ar Cēzara mērci un grilētu bekonā tīto cāļa krūtiņu vai sviestā ceptām tīģergarnelēm (5 gab.)

UZKODU PLATES

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

Siera plate (Grande Duro, kazas, kamambēra, zilā pelējuma siers, ievārijums, ogas, grissini, medus)

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

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

В масле с пряными травами жареные морские гребешки со спаржей на гриле, хрустящим беконом и Голландским соусом

Карпаччо из говядины с авокадо, тертым твердым сыром, руколой и трюфельным маслом

Салат ромен с соусом Цезарь и приготовленной на гриле грудкой цыпленка в беконе или тигровыми креветками, обжаренными на сливочном масле (5 шт.)

ЗАКУСОЧНЫЕ ПЛАТЫ

Закусочная плата к пиву (жареный сыр Моцарелла, луковые кольца, чесночные гренки, острый сырный соус)

Сырная плата (Гранде Дуро, козий, камамбер, сыр с плесенью, варенье, ягоды, гриссини, мед)

Закусочная плата к вину (ветчина serrano, чоризо, колбаса фует, сыр бри, пармезан, оливки каламата, вяленые помидоры, гриссини)

APPETIZERS AND SALADS

Herb butter fried sea scallops with grilled asparagus, crispy bacon and Hollandaise sauce

Beef carpaccio with avocado, grated hard cheese, arugula and truffle oil

Romaine lettuce with Caesar dressing and bacon-wrapped grilled chicken breast or butter-fried tiger shrimps (5 pcs.)

SNACK PLATES

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

Cheese platter (hard cheese, goat cheese, Camembert, blue cheese, jam, berries, grissini, honey)

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

EUR

13,00

9,50

8,50 / 10,50





5,50



12,00

15,00


ZUPAS	СУПЫ	SOUPS	EUR
Vistas buljonzupa ar griķu nūdelēm, plūkātu cāļa gaļu, pokčoju un svaigu čili piparu	Куриный суп с гречневой лапшой, рваным мясом цыпленка, бок чой (Китайская листовая капуста) и свежим перцем чили	Chicken broth with buckwheat noodles, pulled chicken, pak choi and fresh chilli	6,00
Zivju zupa ar foreli, mīdijām, tīģergarneli, dāržeņiem, garšaugiem un krabju čipsiem	Рыбный суп с форелью, мидиями, тигровой креветкой, пряными травами и крабовыми чипсами	Fish soup with trout, mussels, tiger shrimp, vegetables, herbs and crab chips	9,00
Jaunlopa gaļas gulažzupa ar dāržeņiem un svaigiem garšaugiem	Суп гуляш из молодой говядины с овощами и свежими пряными травами	Beef goulash soup with vegetables and fresh herbs	7,50
Tomātu krēmzupa ar Mocarellas sieru un bazilika eļļu	Томатный крем суп с сыром Моцарелла и базиликовым маслом	Tomato cream soup with Mozzarella cheese and basil oil	 5,50
Pie galdiņa pagatavota aukstā zupa ar biešu kefīru, paipalas olu un zaļumiem	У столика приготовленный холодный суп со свекольным кефиром, перепелиным яйцом и зеленью	Tableside prepared cold soup with beetroot kefir, quail egg and herbs	 4,50


FRITI UN ...	ФРИ И ...	FRIES AND ...	EUR
... Panko rīvmaizē ceptas reņģes un krabju čipsi ar wasabi- moivas ikru majonēzi	... салака, жареная в панировке Панко и крабовые чипсы с майонезом из васаби и икры МОЙВЫ	... Baltic herring fried in panko breadcrumbs with crab chips and wasabi capelin mayonnaise	7,00
... kluba sendvičs ar itāļu šķiņķi, sieru un sinepju majonēzi	... клубный сэндвич с итальянской ветчиной, сыром и горчичным майонезом	... club sandwich with Italian ham, cheese, and mustard mayonnaise	8,50
... Čīles mīdijas baltvīna mērcē	... чилийские мидии в соусе из белого вина	... Chilean mussels in a white-wine sauce	11,50
... OZO burgers*	... бургер OZO*	... OZO burger*	
• Aberdīnangusas liellopgaļas (190 g)	• с абердин-ангусской говядиной (190 г)	• Black Angus-beef (190 g)	12,50
• Vagjū liellopgaļas (250 g)	• с говядиной Вагю (250 г)	• Wagyu-beef (250 g)	21,50

* — tiek pasniegts ar sarkano sīpolu marmelādi, Čedaras sieru un marinēto gurķu sinepjmērci

* — подается с мармеладом из красного лука, сыром чеддер и соусом из маринованных огурцов с горчицей

* — served with red-onion marmalade, cheddar cheese, and pickled-cucumber mustard sauce

PASTAS	ПАСТЫ	PASTAS	
Taljatelle ar Čīles mīdijām, laša fileju, spinātiem un baltvīna un krējuma mērci	Тальятелле с Чилийскими мидиями, филе лосося, шпинатом и соусом из белого вина и сливок	Tagliatelle with Chilean mussels, salmon fillet, spinach and white wine and cream sauce	11,00
Taljatelle ar cāļa krūtiņu, bekonu un sēnēm krējummērcē	Тальятелле с грудкой цыпленка, беконом и грибами в сливочном соусе	Tagliatelle with chicken breast, bacon and mushrooms in a cream sauce	9,50
Taljatelle ar dārzeņiem, Mocarellas sieru un tomātu mērci	Тальятелле с овощами в томатном соусе и сыром Моцарелла	Tagliatelle with vegetables, Mozzarella cheese and tomato sauce	 9,50

UZ OGLĒM SEPTIE ĒDIENI	БЛЮДА, ЖАРЕННЫЕ НА УГЛЯХ	CHARCOAL-GRILLED DISHES	EUR
Austrālijas liellopa antrekota (Ribeye) steiks ar sarkanvīna mērci	Стейк антрекот (Рибай) из Австралийской говядины с соусом из красного вина	Australian beef Rib eye steak with red wine sauce	23,00
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 glazūrmērci	Стейк из ноги молочного ягненка в розмариновом маринаде с соусом demi-glace	Rosemary-marinated milk-fed lamb rump stake with demi-glace sauce	15,00
Grilēts cāļa gaļas iesms ar pikanto tomātu – garšaugu mērci	Окорочка цыпленка гриль на шампуре с пикантным соусом из томатов с пряными травами	Grilled chicken skewer with spicy tomato herb sauce	10,50
Jūras karūsa ar garšaugu sviestu	Дорада с маслом с пряными травами	Sea bream with herb butter	14,00
BBQ marinētas cūkas ribiņas ar adžikas mērci	Маринованные свиные ребрышки барбекю с аджикой	BBQ marinated pork ribs with adjika sauce	11,00
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
Laša fileja ar Holandes mērci	Филе лосося с Голландским соусом	Salmon fillet with Hollandaise sauce	13,00
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	10,50
Portobello sēne ar humusu, ķiršu tomātiem un Mocarellas sieru	Гриб Портобелло с хумусом, черри томатами и сыром Моцарелла	Porttobello mushroom with hummus, cherry tomatoes and Mozzarella cheese	 11,00

PIEDEVAS	ГАРНИРЫ	SIDE DISHES	EUR
Tvaicēti brokoļi ar sviesta pupiņām un sparģeļiem	Брокколи на пару со стручковой фасолью и спаржей	Steamed broccoli with wax beans and asparagus	3,50
Batātes friti	Батат (сладкий картофель) фри	Sweet potato fries	3,00
Uz oglēm cepti dārzeņi	Овощи, жаренные на углях	Char-grilled vegetables	3,50
Sviestā cepti jaunie kartupeļi	На сливочном масле жареный молодой картофель	Butter fried new potatoes	3,00
Svaigie dārzeņi ar lapu salātiem un Kalamatas olīvu eļļu	Свежие овощи с латуком и оливковым маслом каламата	Fresh vegetable salad with lettuce and kalamata oil olive	3,00
Kartupeļu biezenis	Картофельное пюре	Mashed potatoes	3,00
Basmati rīsi	Рис Басмати	Basmati rice	3,00

PLATES

(ČĒTRĀM PERSONĀM)

Pie alus - Grilēts cāļa gaļas iesms, cūkgaļas ribas, liellopa gaļas burgers, fritēti vistu spārniņi, Panko rīvmaizē ceptas reņģes, frī kartupeļi, načosi, svaigi dārzeņi, pikanto tomātu, čedaras siera mērce, wasabi majonēzi

Zivju - laša fileja, tunzivs fileja, jūras karūsa, Čīles mīdijas baltvīnā, Tīģergarneles, jaunie kartupeļi, grilēti dārzeņi, svaigie salāti, Basmati rīsi, jogurta mērce, sarkanvīna mērce un adžika

Gaļas - jēra kājas steiks, pīles krūtiņa, liellopa antrekots (ribeye), cāļa gaļas iesms, jēra kebabs, jaunie kartupeļi, grilēti dārzeņi, svaigie salāti, Basmati rīsi, jogurta mērce, sarkanvīna mērce un adžiku

ТАРЕЛКИ АССОРТИ

(ДЛЯ ЧЕТЫРЕХ ЧЕЛОВЕК)

К пиву - шампур с окорочками цыпленка, свиные ребрышки, бургер из говядины, куриные крылышки, в панировке Панко жареная салака, картофель фри, начосы, свежие овощи, пикантный томатный соус, соус из сыра чеддер, соус из васаби и майонеза

Рыбная - филе лосося, филе тунца, дорада, Чилийские мидии в соусе из белого вина, тигровые креветки, молодой картофель, овощи гриль, свежий салат, Басмати рис, йогуртовый соус, соус из красного вина и аджика

Мясная - рамп стейк из баранины, утиная грудка, рибай из говядины, шампур с цыпленком, кебаб из баранины, молодой картофель, овощи гриль, свежий салат, Басмати рис, йогуртовый соус, соус из красного вина и аджика

PLATTERS

(FOR FOUR PEOPLE)

With beer - grilled chicken skewer, pork ribs, beef burger, chicken wings, Baltic herring fried in panko breadcrumbs, fries, nachos chips, fresh vegetables, wasabi mayonnaise, spicy tomato and cheddar cheese sauces

Fish - salmon fillet, tuna filet, sea bream, Chilean mussels in white wine, new potatoes, grilled vegetables, fresh salad, Basmati rice, adjika, yogurt and red wine sauces

Meat - lamb rump stake, duck breast, beef ribeye, chicken skewer, lamb kebab, new potatoes, grilled vegetables, fresh salad, Basmati rice, adjika, yogurt and red wine sauces

EUR

50,00

69,00

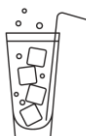
69,00

DESERTI	ДЕСЕРТЫ	DESSERTS	EUR
„OZO Cielaviņa” kūka ar flambētām ogām	“OZO Циелавиня” с фламбированными ягодами	„OZO Cielaviņa” cake with flambed berries	5,50
Šokolādes fondāns ar vaniļas saldējumu un ogu mērci	Шоколадный фондан с ванильным мороженым и соусом из ягод	Chocolate fondant with vanilla ice-cream and berry sauce	6,50
Pašmāju saldējumu asorti (trīs bumbas pēc izvēles) — kafijas, vaniļas, zemeņu, karameļu, pistāciju	Ассорти домашнего мороженого (три шарика на выбор) – кофейное, ванильное, клубничное, фисташковое	Homemade ice-cream selection (<i>three scoops of choice</i>)— coffee, vanilla, strawberries, caramel, pistachio	5,50
Pašmāju sorbetu asorti (<i>trīs bumbas pēc izvēles</i>) —laima, upeņu, aveņu, marakujas, ābolu	Ассорти домашнего сорбе (три шарика на выбор) –лайм, черная смородина, малина, маракуя, яблоко	Homemade sorbet selection (<i>three scoops of choice</i>) — lime, blackcurrant, raspberry, passion fruit, apple	5,50
Dienas deserts	Десерт дня	Dessert of the day	

BEZALKOHOLISKIE KOKTEIĻI • БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ • NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

BEZALKOHOLISKIE • БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

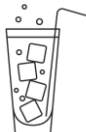
• NON-ALCOHOLIC



ARNOLD PALMER ICED TEA

5 EUR

Aveņu tēja, citronu sula, limonāde
Малиновый чай, лимонный сок, лимонад
Raspberry tea, lemon juice, lemonade



GREEN TOUR

5 EUR

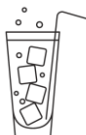
Kivi biezenis, ābolu sula, citronu sula, negāzēts ūdens
Пюре из киви, яблочный сок, лимонный сок,
негазированная вода
Kiwi puree, apple juice, lemon juice, still water



NONALCOHOLIC APEROL SPRITZ

6 EUR

Bezalkoholiskais Aperol, gāzēts ūdens, fresh orange
Безалкогольный Aperol, газированная вода, свежий
апельсин
Nonalcoholic Aperol, carbonised water, fresh orange



ROASTED HAZELNUT ICED COFFEE

5 EUR

Grauzdētu riekstu sīrups, espresso kafija, piens,
šokolādes skaidiņas
Сироп из жареных орехов, кофе эспрессо, молоко,
шоколадная стружка
Roasted Hazelnut syrup, espresso coffee, milk,
chocolate crumbs

SMŪTIJI • СМУЗИ • SMOOTHIES

PERFECT DAY

6 EUR

Bumbiers, mellenes, banāns, čia sēklas,
kokosriekstu ūdens
Груша, черника, банан, семена чиа, кокосовая вода
Pear, blueberries, banana, chia seeds, coconut water



TIME FOR BIRDIE

6 EUR

Kivi biezenis, ābols, piparmētras, ananasu sula
Пюре из киви, яблоко, мята, ананасовый сок
Kiwi puree, apple, peppermint, pineapple juice

SALDĒJUMA KOKTEIĻI • МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

• ICE CREAM SHAKES



NOSTALGIA

5 EUR

Plombīra saldējums, plūmju sula
Мороженое пломбир, сливовый сок
Plombir ice cream, plum juice



CHOCOLATE CHERRY

6 EUR

Plombīra saldējums, ķiršu biezenis, šokolādes
mērce, mandeles, piens
Мороженое пломбир, вишневое пюре, шоколадный
соус, миндаль, молоко
Plombir ice cream, cherry puree, chocolate sauce,
almond, milk