



150 ml

750 ml / €

Dzirkstošais vīns / Игристое вино / Sparkling wine

1	Tenuta Ca`Bolani Prosecco DOC Brut	 10.00	45.00
2	Ferrari Brut Chardonnay		80.00
3	Masseria Altemura Rosamaro Brut	 8.00	40.00

200 ml

375 ml

750 ml / €

Champagne Brut Non Vintage

4	Moët & Chandon Imperial Brut	30.00	70.00	135.00
5	Laurent-Perrier La Cuvee Brut		70.00	120.00
6	Moët & Chandon Nectar Imperial			145.00
7	Billecart Salmon Brut Reserve		70.00	120.00
8	Veuve Clicquot Ponsardin Brut		75.00	145.00
9	Ruinart Blancs de Blancs			170.00
10	Moët & Chandon Grand Vintage, 2009			170.00

Champagne Rosé

11	Laurent-Perrier Cuvee Rose Brut			180.00
12	Moët & Chandon Imperial Rose Brut			160.00
13	Veuve Clicquot Brut Rose			175.00
14	Billecart Salmon Brut Rose		95.00	190.00

Viegli sausie baltvīni / Легкие сухие белые вина / Fresh Crisp and Dry White

Piedāvājumā esošie vīni ir atspirdzinoši un izsmalcināti. Tie ir lielisks aperitīvs, un tos var baudīt kopā ar viegliem salātiem, jūras veltēm un maigiem baltās gaļas ēdieniem.

В этом разделе представлены легкие и элегантные вина, которые идеальны в качестве аперитива, а также великолепно сочетаются с легкими салатами, дарами моря и деликатесными блюдами из белого мяса.

Wines in the section are refreshing and elegant, ideal as an aperitif and can be enjoyed with light salads, seafood and delicate white meat dishes.

15	Ca'Bolani Pinot Grigio, Veneto, 2021 <i>Pinot Grigio</i>		10.00	45.00
16	Mesa Vermentino Primi, Sardegna, 2021 <i>Vermentino</i>		10.00	45.00
17	Bersano Gavi Di Gavi, Piemonte, 2016 <i>Cortese</i>		10.00	45.00
18	Kylie Minogue Sauvignon Blanc, Friulli, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>		10.00	45.00

Aromātiskie augļu baltvīni / Белые вина с фруктовым ароматом / Fruity Aromatic Whites

Šos vīnus raksturo izteikta augļu garša, tie ir lieliski gan paši par sevi, gan kopā ar vistas gaļu, krēmīgām mērcēm uz sviesta bāzes un mīkstiem sieriem.

Эти вина обладают отличными фруктовыми характеристиками и великолепно как без гастрономического сопровождения, так и с кремовыми куриными соусами на основе сливочного масла и мягкими сырами.

These wines exhibit distinctive fruity characteristics, great without food or perfect with chicken, creamy butter based sauces and soft cheeses.

19	Roberto Sarotto Langhe, Piemonte, 2017 <i>Arneis</i>			45.00
20	Frescobaldi Attems, Lucinico, 2017 <i>Sauvignon Blanc</i>		12.00	55.00
21	Pio Cesare Gavi, Piedmonte, 2021 <i>Cortese</i>			70.00
22	Principi di Butera Grillo, Sicily, 2021 <i>Grillo</i>			50.00

Vidēji biezas konsistences neizturēti sausie baltvīni / Сухие белые вина средней плотности без выдержки в дубе / Medium Bodied Unoaked Dry Whites

Šie vīni gatavošanas procesā netiek izturēti ozolkoka mucās, lai tajos pilnībā būtu jūtamas izmantoto vīnogu raksturīgās īpašības. Izbaudiet tos vienus pašus vai kopā ar viegliem cūkgaļas un vistas gaļas ēdieniem un dziļūdens zivju ēdieniem.

Представленные ниже вина были созданы без использования в процессе производства выдержки в дубовых бочках для полноценной передачи характеристик использованного винограда. Насладитесь ими без гастрономического сопровождения или с легкими блюдами из свинины и курицы и блюдами из глубоководной морской рыбы.

These wines below have been made without the use of oak ageing during production to fully display the characteristics of the grapes used. Enjoy without food or with light pork and chicken dishes and deep sea fish dishes.

23	Frescobaldi "Albizzia", Toscana, 2017 <i>Chardonnay</i>	40.00
24	Frescobaldi Castello Di Pomino, Toscana, 2017 <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	50.00
25	Bricco dei Gavi di Gavi DOCG, 2017 <i>Cortese</i>	55.00

Piesātināti sausie baltvīni / Ароматные сухие белые вина с тонким букетом / Full Flavored Rich Dry Whites

Šīs izlases vīni labi sader ar ēdieniem ar izteiktu garšu. Daži no šiem vīniem ir izturēti ozolkoka mucās, lai padarītu to garšu vēl izteiksmīgāku. Izbaudiet tos kopā ar tādiem ēdieniem kā ceptu, grilētu un pannā ceptu balto gaļu, dziļūdens zivīm, krēmīgām mērcēm un grilētiem dārzeņiem.

Эти вина идеально подойдут для блюд с выраженным ароматом. Некоторые из этих вин выдерживали в дубовых бочках для достижения более выраженного вкуса и запаха. Насладитесь этими винами с такими блюдами, как жаренное на открытом огне, запеченное и жаренное на сковороде белое мясо и глубоководная морская рыба, сливочные соусы и овощи гриль.

This selection of whites suits dishes with pronounced flavours. Some of these whites are aged in oak barrels to deliver more powerful characteristics. Enjoy with dishes such as roasted, grilled and pan fried white meat and deep sea fish, creamy sauces and grilled vegetables.

26	Principi de Butera, Sicilia, 2017 <i>Chardonnay</i>	 10.00	47.00
27	Rocche dei Manzoni "L'Angelica", Piemonte, 2015 <i>Chardonnay</i>		110.00
28	Jermann W...Dreams..., Friuli Venezia Giulia, 2014 <i>Chardonnay</i>		110.00
29	Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, Toscana, 2016 <i>Sauvignon Blanc</i>		110.00
30	Cantina Toblino Foll Chardonnay, Trentino, 2022 <i>Chardonnay</i>		130.00

Viegli augļu sarkanvīni / Легкие фруктовые красные вина / Light Fruity Reds

Šajā izlasē pieejami vīni ar visdažādākajām garšām – no viegliem un izsmalcinātiem līdz maigiem un piesātinātiem. Tos var baudīt gan vienus pašus, gan kopā ar viegliem cūkgaļas un vistas gaļas ēdieniem, makaronu mērcēm uz tomātu bāzes un kūpinātiem sieriem.

В этом разделе представлены разнообразнейшие вина: от легких и элегантных до мягких и сочных на вкус. Насладитесь ими без гастрономического сопровождения или с легкими блюдами из свинины и курицы, томатными соусами к пасте и копчеными сырами.

Wines in the section range from light and delicate to soft and juicy on the palate. They can be enjoyed without food or with light pork and chicken dishes, tomato based pasta sauces and smoked cheeses.




- | | | | |
|----|--|--|--------|
| 31 | Cantina Toblino Pinot Nero, Trentino, 2021
<i>Pinot Nero</i> | | 65.00 |
| 32 | Principi di Butera Symposio, Sicily, 2012
<i>Nero D'Avola</i> | | 120.00 |
| 33 | Bersano Sanguigna Rosso, Piemonte, 2015
<i>Barbera</i> | | 45.00 |

Vidēji biezas konsistences sarkanvīni / Красные вина средней плотности / Medium Bodied Reds

Šajā izlasē pieejami gan maigi augļu vīni, gan stipri vīni. Tie lieliski garšo kopā ar ceptiem vai uz ogleņiem grilētiem sarkanās gaļas ēdieniem, stingriem sieriem, šķiņķi un uzkodām.

Эти отличные вина варьируют от мягких и фруктовых до мягких и терпких. Они идеальны в сопровождении жаренного на углях, на открытом огне или на сковороде красного мяса, твердых сыров, мясных закусок и тапас.

These distinctive wines range from soft and fruity to soft and savoury. They ideally partner chargrilled, roasted or pan fried red meat dishes, firm cheeses, charcuterie and tapas.

- | | | | | |
|----|--|---|-------|-------|
| 34 | Masserie Centonze, Puglia, 2015
<i>Primitivo</i> |  | 10.00 | 45.00 |
| 35 | Villa Annaberta Valpolicella Ripasso, Valpolicella, 2016
<i>Rondinella, Molinara, Corvina</i> |  | 12.00 | 50.00 |
| 36 | Tenuta Ulisse, Abruzzo, 2018
<i>Montepulciano</i> | | | 55.00 |
| 37 | Castello D'Albola Chianti Classico, 2020
<i>Sangiovese</i> |  | 10.00 | 45.00 |
| 38 | Bricco Guazzi Albarossa, Piedmonte, 2019
<i>Albarosa</i> | | | 80.00 |

Piesātināti stiprie sarkanvīni / Ароматные плотные красные вина с оттенками пряностей / Full Flavoured Spicy Robust Reds

Šiem vīniem ir izteikta un spēcīga garša. To stiprā garša un bagātīgā konsistence padara šos vīnus lieliski piemērotus ceptiem, lēni gatavotiem un pannā ceptiem liellopa, jēra un medijuma gaļas ēdieniem un asiem sieriem.

Эти вина обладают выраженным и ярким вкусом. Терпкий и богатый вкус обеспечивают идеальное сочетание с жаренной на открытом огне, на медленном огне или на сковороде говядиной, бараниной и блюдами из дичи, также твердыми сырами.

These wines have bold and powerful flavours. The savoury characteristics and rich structure make these wines ideally matched to roasted, slow cooked and pan fried beef lamb and game dishes and strong cheeses.

39	Masseria Altemura Primitivo di Manduria, Puglia, 2020 <i>Primitivo</i>	75.00
40	Castello Banfi Aska Bolgheri, Toscana, 2015 <i>Cabernet Sauvignon</i>	65.00
41	Le Volte Dell'Ornellaia, Toscana, 2016 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	80.00
42	Villa Annaberta, Amarone della Valpolicella, Veneto, 2014 <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	95.00
43	Ornellaia Le Serre Nuove Bolgheri, Toscana, 2013 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	115.00
44	Val de Suga Brunello Riserva, Tuscany, 2015 <i>Sangiovese</i>	170.00
45	Pio Cesare Barbaresco, Piemonte, 2013 <i>Nebbiolo</i>	115.00
46	Luce della Vite "Luce", Toscana, 2013 <i>Sangiovese, Merlot</i>	190.00

Piesātināti, izturētie sarkanvīni / Ароматные мягкие красные вина с бархатным вкусом / Full Flavoured Smooth Mellow Reds

Šie vīni ir biezas konsistences, un, lai gan to garša ir ļoti izteikta, tiem visiem pamatā ir vieglas un izsmalcinātas notis. Šos vīnus var dzert pie dārzeņu ēdieniem ar izteiktu garšu, dažādu veidu filejām, ceptas jēra, cūkas un medijuma gaļas.

Представленные ниже вина являются полнотельными и, несмотря на ярко выраженный вкус, обладают тонким и элегантным послевкусием. Эти вина хороши в сопровождении ароматных овощных блюд, филе, жареной баранины, говядины, свинины и дичи.

The wines below are full bodied, and although the flavours are pronounced, they have a refined and elegant backbone. These wines can accompany full flavoured vegetable dishes, fillet, sirloin and rump steak, roasted lamb, beef, pork and game.

47	Castello D'Albola Chianti Classico Riserva DOCG, Toscana, 2014 <i>Sangiovese</i>	75.00
48	Domini Veneti, Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto, 2013 <i>Corvina Veronese, Rondine, Corvione</i>	75.00
49	Podere 29 «Gelso d'Oro» Nero di Troia, Puglia, 2013 <i>Nero di Troia</i>	80.00
50	Marchesi de Frescobaldi Castel Giocondo, Brunello di Montalcino, Toscana, 2013 <i>Sangiovese</i>	110.00
51	Villa Spinosa Valpolicella Amarone Vintage, Veneto, 2014 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	110.00
52	Pio Cesare Barolo DOCG, Piemonte, 2013 <i>Nebbiolo</i>	135.00

Sārtvīni / Розовые вина / Rosé Wines

Lieliski kā aperitīvs vai kopā ar viegli pikantiem ēdieniem, salātiem, kanapē un uzkodām.

Великолепный аперитив или идеальное дополнение к легким острым закускам, салатам, канапе и тапас.

Great apperativ or a perfect match with light spiced dishes, salads, canapés and tapas.

53	Feudo Arancio Tinchite Rose, Sicily, 2017 <i>Frappato</i>	 9.00	40.00
54	Frescobaldi Alie Ammiraglia Rosato, Toscana, 2017 <i>Syrah, Vermentino</i>		50.00
55	Masseria Altemura Zinzula Rose, 2021 <i>Primitivo / Negroamaro</i>	 10.00	45.00
56	Rocco di Montemassi Syrosa, 2021 <i>Syrah / Sangiovese</i>		40.00

Deserta vīni / Десертное вино / Dessert Wine

57	MASI Recioto Angelorum Classico, Piemonte, 2012	8.00	55.00
58	Frescobaldi Castello di Pomino, Toscana, 2007	6.00	60.00

Bezalkoholiskie dzērieni / Безалкогольные напитки / Soft drinks

Coca Cola / Zero / Sprite / Fanta	250	4.00
Kvass	330	4.50
Pašgatavots morss / Домашний морс / Homemade "Morss"	330	6.00
Red Bull	250	5.00
Pūre sulas – Ābolu / Apelsīnu / Tomātu / Multiaugļu		
Соки Pūre – Яблочный / Апельсиновый / Томатный / Мультивитами́н	330	4.50
Pūre Juices – Apple / Orange / Tomato / Multivitamin		
Tomas Henry Lemonade		
Toniks / Greipfrūtu limonāde / Džindžerella / Ingvera alus / Ķiršu limonāde		5.00
Тоник / Грейпфрутовый лимонад / Джинджерелла / Имбирное пиво / Вишневый лимонад		
Tonik water / Grapefruit lemonade / Ginger ale / Ginger beer / Cherry		

750 ml 250 ml / €

Ūdens / Вода / Water

Acqua Panna	6.00	4.00
San Pellegrino	6.00	4.00
Borjomi (330 ml)		5.00

Svaigi spiestas sulas / Свежие соки / Fresh juice (400 ml)

Ābolu / Яблочный / Apple	8.00
Apelsīnu / Апельсиновый / Orange	8.00
Greipfrūtu / Грейпфрутовый / Grapefruit	8.00
Burkānu / Морковный / Carrot	8.00
Ananasu / Ананасовый / Pineapple	10.00

Mājas limonādes / Домашний лимонад / Homemade Lemonades (1 l)

Italian	8.00
Passion fruit	8.00
Rhubarb	8.00
Orangina	8.00
Lemonchina	8.00

Smūtiji / Смузи / Smoothie (400 ml)

Tropical Taste	9.00
Healty Boost	9.00
Very Berry	9.00

Alus / Пиво / Beer

Mežspils 300ml / 500ml	5.00 / 7.00
Užavas 500ml	7.00
Corona Extra	5.00
Italian Beer	5.00
Heineken Non-Alco	5.00
Cider 500ml	7.00

€

Balzāms / Бальзам / Balsam (4 cl)

Rīgas Black Balsam	5.00
Rīgas Black Currant	5.00
Rīgas Black Balsam XO	15.00

Limoncello (4 cl)

Bottega Limoncino	6.00
Villa Massa Limoncella	6.00
Homemade Limoncella	6.00

€

Liķieris / Ликер/ Liquor (4cl)

Galliano L'Autentico	6.00	Chartreuse	6.00
Luxardo Marashino	6.00	Cointreau	6.00
Ramazzotti Frangelico	6.00	Chambord	6.00
Villa Massa Amaretto	6.00	Bailey's	6.00
Amara Averna	6.00	Kahlua	6.00
Grand Marnier Cordon Rouge	7.00		

Džins / Джин / Gin (4 cl)

Tanqueray Ten	7.00
Tanqueray Rangpur	7.00
Roku Japanese	8.00
Monkey 47	14.00
Hendrick's	8.00
Whitley Neill Ginger Rhubarb	7.00
Berkshire Botanical Honey and Orange	8.00
Berkshire Botanical Rhubarb and Rapberry	8.00
Berkshire Botanical Dandelion and Burdock	8.00

Viskijs / Виски / Whiskey (4 cl)

Single Malt

Glenfiddich 12 YO	10.00
Glenfiddich 18 YO	14.00
Glemorange Signet	30.00
Glemorange Original 10 YO	10.00
Macallan 12 YO	12.00
Macallan 18 YO	35.00
Lagavulin Islay 16 YO	15.00
Laphroaig 10 YO	10.00
Glenkinchie 12 YO Single Lowland Malt	13.00
Oban 14 YO	10.00
Ardbeg 5 YO Wee Beastie	14.00
Ardbeg Uigeadail	18.00
The GlenDronach 12 YO	10.00
The Balvenie DoubleWood 12 YO	10.00

Irish

Tullamore Dew	7.00
Tullamore Dew 12 YO	8.00
Jameson Black Barrel	8.00
Bushmills Bourbon Finished	7.00
Dead Rabbit	8.00
Bushmills 10 YO	7.00

€

Konjaks / Коняк / Cognac (4 cl)

Courvosier VSOP	11.00
Courvosier XO	24.00
Hennessy VS	8.00
Hennessy VSOP	11.00
Hennessy XO	26.00
Larsen VSOP	7.00
Larsen XO	10.00
Larsen Dark Glass	20.00

€

Brendijs / Бренди / Brandy (4 cl)

Nairi 20 YO	10.00
Dvin 10 YO	12.00

Scotch

Monkey Shoulder	8.00
Chivas Regal 12 YO	9.00
Chivas Regal 18 YO	13.00
Johnie Walker Black Label	9.00
Johnie Walker Gold Reserve	12.00

American

Maker's Mark	8.00
Bulleit Bourbon	7.00
Bulleit Rye Bourbon	8.00
Jack Daniel	7.00
Jack Daniel Single Barrel	9.00

Japanese

Nikka From The Barrel	12.00
-----------------------	-------

Kalvados / Кальвадос / Calvados (4 cl)

COQUEREL FINE	7.00
COQUEREL XO	12.00
Le Compte 12 YO	12.00

Armanjaks / Арманьяк / Armagnac (4 cl)

Castarade Armagnac 1974	23.00
Saint-Vivant Armagnac X.O.	15.00
Baron Gaston Le Grand 1982	16.00

Rums / Ром / Rum (4 cl)

Captain Morgan White / Dark / Special	6.00
Bumbu Rum	8.00
Zacapa 23 YO	14.00
Dictador 12 YO	10.00
Matusalem 15 YO	8.00

il Sole

Grappa / Граппа / Grappa (4 cl) €

Zanin Grappa di Chardonnay	7.00
Grappa Via Roma d'Uva Distillat	8.00
Berta Grappa Greta di Gavi 41%	11.00
COCCHI Doree Di Moscato	12.00

Tekila / Текила / Tequila (4 cl)

Cenote Blanco / Reposado	12.00 / 14.00
Rooster Rojo Blanco / Reposado	8.00
Mezcal SeBuska Reposado	9.00

Port

Calem Tawny Port 10 YO	15.00
Ramoos Pinto, Tawny Port 20 YO	25.00
Noval Tawny 40 YO	50.00

Kafija / Кофе / Coffee (4 cl)

Espresso	4.00
Double Espresso	5.00
Cappuccino	6.00
Latte	6.00
Glise	6.00
Flat White	6.00
Caramel Macchiato	7.00
Dor Blue Coffee	7.00
3,14 coffee	7.00
Corretto	8.00

Home Made Teas

Ingvers un piparmētra / Имбирь и мята / Ginger Peppermint	9.00
Smiltsērķški un apelsīns / Облепиха и апельсин / Sea Buckthorn – Orange	9.00
Cidonija / Айва / Quince	9.00

Degvīns / Водка / Vodka (4 cl) €

Ice Palace	7.00
Stolichnaya Elit	9.00
Reyka	9.00
Grey Goose	9.00
Ciros	9.00
Beluga	9.00
Belvedere Pure	9.00

Vermuts / Вермут / Vermouth (4 cl)

COCCHI Americano Bianco / Rosa	9.00
COCCHI Di Torino Storico	9.00
COCCHI Amaro Dopo Teatro	11.00
Campari Bitter	9.00

Ronnefeldt Tea

English Breakfast	5.00
Earl Gray	5.00
Milky Oolong	5.00
Moroccan Mint	5.00
Jasmin Gold	5.00
Ayurveda Herbs & Ginger	5.00
Sweet Berries	5.00
Lemon Fresh	5.00
Fruity Camomile	5.00
Cream Orange	5.00

Kokteili / Коктейли / Cocktails

Ice Cream Cocktails

Popcorn Ice Cream	9.00
Oreo Ice Cream	9.00
Nostalgia	9.00
Berry Cream	9.00
I Don't Know	9.00

Spritz

/ €

Limoncella Spritz	14.00
<i>Limoncella / Prosecco / Lemon / Thyme</i>	
Night Spritz	14.00
<i>Gin / Vodka / Creme de Cassic / Grapefruit Lemonade</i>	
Hugo	14.00
<i>Elderflower / Prosecco / Mint / Lime</i>	
Sparkling Suze	14.00
<i>Suze / Elderflower / Prosecco</i>	
Galliano Autentico Spritz	14.00
<i>Galliano / Prosecco / Tonic</i>	

Our Negroni

Classic Negroni	12.00
<i>Gin / Campari / Red Vermouth</i>	
White Negroni	12.00
<i>Gin / Lillet Blanc / Suze</i>	
Cherry Negroni	12.00
<i>Cherry Gin / Campari / Red Vermouth</i>	
Pomegranate Negroni	12.00
<i>Pomegrape Gin / Campari / Sweet Vermouth</i>	
Pineapple Negroni	12.00
<i>Pineapple Gin / Campari / Sweet Vermouth</i>	
Enzoni	12.00
<i>Gin / Campari / Grapes / Lime Juice</i>	

Non Alcoholic Cocktails

ApplePie Iced Tea	12.00
Lemongrass Jasmine Tea	12.00
Quince Lemonade	12.00
Aperol Spritz	12.00
Hugo Spritz	12.00

Italian Favourites

/ €

Milano-Torino	14.00
<i>Campari / Cocchi Vermouth</i>	
Amaretto Sour	14.00
<i>Whiskey / Amaretto / Lemon</i>	
The Godfather	14.00
<i>Black Label / Amaretto</i>	
Aperol Sour	14.00
<i>Aperol / Gin / Lemon / Orange</i>	
Gardibaldi	14.00
<i>Campari / Fresh Orange Juice</i>	
Lemocello Lemondrop	14.00
<i>Limoncella / Vodka / Lemon Juice / Syrup</i>	
Americano	14.00
<i>Campari / Cocchi Vermouth</i>	
Bellini	14.00
<i>Peach Liquor / Prosecco</i>	
Mimosa	14.00
<i>Fresh Orange Juice / Prosecco</i>	
Rossini	14.00
<i>Strawberry Liquor / Prosecco</i>	
Bitter Mai Tai	14.00
<i>Campari / Bumbu Rum / Curacao</i>	
Italian Paloma	14.00
<i>Tequila / Campari / Grapefruit Juice</i>	