

LEGEND. Beach

JURMALA

ĒDIENKARTE

МЕНЮ

LABĀK VĒLĀK, NEKĀ NEKAD

(10:00-13:00)

Лучше поздно, чем никогда (10:00-13:00)

Biezpiena pankūkas ar skābo krējumu, ievārījumu un sezonālajām ogām
Домашние сырники со сметаной, вареньем и сезонными ягодами 6.00

Omlete "Leģenda" ar trīs veidu sieriem (mocarella, brī un čedaras), Parmas šķiņķi, sēnēm un dārzeņiem
Омлет «Легенда» с тремя видами сыра (моцарелла, бри и чеддер), овощами, грибами и ветчиной 9.50

VESELĪGI SMŪTIJI BROKASTĪS

Здоровые смузи на завтрак

Mellenes, čia sēklas, banāns, mandeļu piens
Черника, семена чиа, банан, миндальное молоко 4.50

Zemenes, avenes, svaigi spiesta apelsīnu sula, vājpiena jogurts
Клубника, малина, свежевыжатый апельсиновый сок, обезжиренный йогурт 4.50

Mango, avokādo, kokosriekstu piens, vājpiena jogurts
Манго, авокадо, кокосовое молоко, обезжиренный йогурт 4.70

Ananāss, banāns, spināti, kokosriekstu piens
Ананас, банан, шпинат, кокосовое молоко 5.50

UZKODAS

Закуски

Kokteilis no Grenlandes garnelēm, avokādo un salātiem
Коктейль из гренландских креветок, авокадо и салата 12.00

Bietēs marinēts lasis ar sparģeļiem, svaigsiera krēmu, paipalu olām un foreles ikrēm
Лосось, маринованный в свекле со спаржей, крем-фрешем, перепелиными яйцами и икрой форели 10.50

Frite Misto (kalmāri, tīģergarneles, mini astoņkāji tempura mīklā) ar vasabi un iebiezinātā piena mērci
Фритто мисто (кальмары, тигровые креветки, мини осьминоги в темпуре) с соусом из васаби и стученки 12.50

Svaigas mīdijas baltvīna un ķiploku mērcē
Свежие мидии в соусе из белого вина и чеснока 14.50

Karpačo no liellopa filejas ar avokādo, fetaki sieru, šampinjoniem un trifeļu eļļu
Карпаччо из филе говядины с авокадо, сыром фетаки, шампиньонами и трюфельным маслом 14.00

ZUPAS

Супы

Aukstā zupa gaspačo ar ķiploku bageti, avokādo un Cherry tomātiem
Холодный суп гаспачо с чесночным багетом, авокадо и помидорами черри 7.40

Tom Yum zupa ar jūras vēltēm
Том-ям с морепродуктами 12.50

SALĀTI

Салаты

Klasiskie grieķu salāti ar Fetas sieru
Классический греческий салат с сыром Фета 9.50

Cherry tomāti ar Buffalo Mocarella sieru, olīvām, ķirbju sēklām un svaigu baziliku
Помидоры черри с рваным сыром Моцарелла Буффало, оливками, тыквенными семечками и свежим базиликом 11.80

"Cēzara" salāti ar rīvmaizē panētu vistu, vītīnātu bekonu un varītu olu
Салат «Цезарь» с куриной грудкой, сушеным беконом и вареным яйцом 9.50

Salāti ar mango, avokādo, tomātiem, tīģergarnelēm un citrusu mērci
Салат с манго, авокадо, огурцами, помидорами, тигровыми креветками и цитрусовой заправкой 12.50

Vidusjūras salāti ar jūras vēltēm, kartupeļiem, artišķiem un Cherry tomātiem
Средиземноморский салат с морепродуктами, картофелем, артишоками и помидорами черри 16.50

Dažādu veidu salāti pēc Jūs pieprasījuma no produktiem, kas attiecīgajā brīdī uz vietas pieejami / По вашему запросу возможны любые вариации салатов из доступных на месте продуктов

DALĪTIES VAI NEDALĪTIES, TĀDS IR JAUTĀJUMS

Делиться или не делиться,
вот в чем вопрос

Austeres (dienas piedāvājums)
Устрицы (предложение дня)

Sparģeļi tempūras mīklā ar trifeļu majonēzi
Спаржа в темпуре с трюфельным майонезом 6.50

Svaigu dārzeņu asorti ar četrām veidu mērcēm (tzatziki; krējuma mērce; baklažānu, artišķu un spinātu mērce; hummus)
Ассорти из свежих овощей с четырьмя видами соусов (Дзадзики; сметанный соус; соус из баклажанов, артишоков и шпината; хуммус) 15.00

Pludmales tapas (uzkoda pie vīna vai alus):
Пляжные тапас (закуска под вино и пиво):

Tīģergarneles garšaugos
Тигровые креветки в пряных травах 5.50

Olīvu asorti
Ассорти из оливок 5.50

Gaļas asorti
Мясное ассорти 5.80

Siera asorti
Сырное ассорти 6.50

Grissini
Гриссини 4.20

Baklažānu rulliši
Рулетки из баклажанов 4.50

Tzatziki vai baklažānu, artišķu un spinātu krēms, vai hummus
Дзадзики или крем из баклажанов, артишоков и шпината или хуммус 4.50

FASTFOOD PLUDMALĒ

«Быстрая еда» на пляже

Siera burgers "Leģenda", kotlete no 100% liellopu gaļas, Āedaras siers, marinēti sīpoli, dārzeņu salsas, Parmas šķiņķis	12.80
Сырнй бургер «Легенда», котлета из 100% говядины, сыр Чеддер, маринованный лук, овощная сальса, Пармская ветчина	
Pludmales nostaļģija: grilēta kukurūzas vāļite	
Ностальгия по пляжу: кукурузный початок гриль	
ar sāļi, zaļumiem un sviestu	7.90
с солью, зеленью и маслом	
ar Filadelfijas sieru un popkornu	9.00
сыром Филадельфия и попкорном	
ar Āedaras sieru, zaļajiem lociņiem, Parmas šķiņķi	9.00
с сыром Чеддер, зелёным луком, Пармской ветчиной	
Mini pica ar divu veidu sieriem, šķiņķi, sēnēm	10.50
Мини пицца с двумя видами сыра, ветчиной, грибами	

Ēdiena cenā ietilps zaļie salāti un frī kartupeļi /
В стоимость блюда входит зелёный салат и картофель фри

PASTAS

Паста

Tagliatele ar vistas fileju, spinātiem, sēnēm un parmezāna sieru	14.50
Тальятелле с куриным филе, шпинатом, грибами и сыром пармезан	
Melnie spageti ar jūras veltēm tomātu mērcē	18.50
Чёрные спагетти с морепродуктами в томатном соусе	

OTRIE ĒDIENI ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ZIVIS

Рыбные

Dienas loms (jautāt viesmīlim)	
Улов дня (спрашивать у официанта)	
Lasis terijaki ar rīsiem, sparģeļiem, avokādo, sojas pupām, Cherry tomātiem un mandeļu skaidiņām	18.90
Лосось терьяки с рисом, спаржей, авокадо, соевыми бобами, помидорами черри и миндальной стружкой	
Ļuļa-jūrnieks – sasmalcinātas tīģergarnelles un jūras ķemmītes ar nori lapām uz iesmiņiem	19.50
Люля-морьяк – рубленные тигровые креветки и морские гребешки с листьями нори на шпажке	
Astoņkājis ar olīvu citrusu mērci ar melnajiem un sarkanajiem rīsiem	21.50
Щупальца осьминога с соусом из маслин и цитрусов с черным и красным рисом	
Raģu no jūras veltēm ķiploku un spinātu mērcē	24.50
Рагу из морепродуктов под соусом из чеснока и шпината	
Melnā menca ar mīso mērci	25.50
Чёрная треска с мисо соусом	
Septas Kamčatkas krabja spīles ar pikantu sakultas olas mērci	45.00
Запеченные клешни камчатского краба под пикантным взбитым яичным соусом	

GAĻA

Мясные

Dienas steiks (jautāt viesmīlim)	
Стейк дня (спрашивать у официанта)	
Souvlaki no vistas uz iesmiņa ar frī kartupeļiem	15.50
Сувлаки из курицы на шпажке с картофелем фри	
Teļa ribas medus-sineju glazūrā ar grilētiem dārzeņiem	20.00
Телячьи ребра в горчишно-медовой глазури с овощами гриль	
Medaljoni no Lavijas liellopa gaļas filejas ar naktenes mērci un arceptiem kartupeļiem zemnieku gaumē	24.50
Медальоны из латвийского говяжьего филе с соусом из сморчков и обжаренным картофелем по-деревенски	
Jēra ribiņas ar grūbu risotto, sēnēm un sarkanvīna mērci	28.50
Каре баранины с перловым ризотто, грибами и соусом из красного вина	

Ēdiena cenā ietilpst zaļie salāti /
В стоимость блюда входит зелёный салат

PIEDEVAS

Дополнительные гарниры

Grilēti dārzeņi / Овощи гриль	3.90
Rīsi / Рис	3.90
Septi kartupeļi mājas gaumē	3.90
Обжаренный картофель по-домашнему	
Kartupeļu biezenis / Картофельное пюре	3.90
Kartupeļi frī / Картофель фри	3.90
Grūbu risoto ar sezonālajām sēnēm	3.90
Перловое ризотто с сезонными грибами	

DESERTI

Десерты

Klasiskais "Napoleons"	7.50
Классический Наполеон	
Pasifloras augļu siera kūka	7.50
Маракуя чизкейк	
Japāņu saldējums rīsu mīklā "Moči"	8.00
Ассорти Японского мороженого в рисовом тесте «Мочи»	
Saldējuma vai sorberta izlase	8.00
Ассорти из мороженого или сорбета	
Arbūzs (atbilstoši sezonai)	10.00
Арбуз (по сезону)	
Augļu un sezonas ogu izlase	25.00
Ассорти из фруктов и сезонных ягод	

ĒDIENKARTE BĒRNIEM Детское меню

Makaroni siera mērcē	5.50
Макаронны под сырным соусом	
Vistas naģeti mājas gaumē	6.50
Куриные нагетсы домашнего приготовления	
Hot-dogs ar kabanos desiņu un frī kartupeļiem	6.50
Хот-дог с колбаской «Кабанос» и картофелем фри	
Sendvičs ar šķiņķi un sieru	5.50
Сэндвич с ветчиной и сыром	
Zivju kotletes ar kartupeļu biezeni	7.90
Рыбные котлетки с картофельным пюре	

Cenas norādītas EUR / Цены указаны в евро