

\*\*\*  
**HOTEL CĒSIS**  
**RESTORĀNS**

**Zupas**  
**Soups / Супы**

|   |          |
|---|----------|
| Biešu krēmzupa, putots siers, mandeles <sup>6,7,8</sup><br><i>Beet soup, foam cheese, almonds</i><br>Кремовый суп из свеклы, взбитый сыр, миндаль   | 4.00 Eur |
| Vistas buljons, dārzeņi, pērļu grūbas, siera pīrāgs <sup>1,3,7,8,9</sup><br><i>Chicken broth, vegetables, pearl barley, cheese pasty</i><br>Куриный бульон, овощи, жемчужная перловка, сырный пирог | 4.50 Eur |
| Liellopa gaļas gulažzupa, pupiņas<br><i>Beef, bean goulash soup</i><br>Говяжий суп гуляш, фасоль  | 4.60 Eur |

**Uzkodas**  
**Salads and starters / Закуски**

|  |                      |
|--|----------------------|
| Zaļie salāti, anšovu mērce, cietais siers, grauzdēta maize un<br>1) tīģergarneles <sup>2,3,7,10</sup><br>2) vistas krūtiņa <sup>3,7,10</sup><br><i>Green salad, anchovy sauce, hard cheese, toast 1) tiger prawns or 2) breast of chicken</i><br>Зелёный салат, соус из аншоусов, твёрдый сыр, хрустящий тост 1) тигровые креветки 2) куриная грудка | 8.90 Eur<br>5.40 Eur |
| Svilināts lasis, moivas ikri, mārrutku mērce <sup>4,6,7,8,11</sup><br><i>Charred salmon, capelin roe, horseradish sauce</i><br>Палёный лосось, икра мойвы, соус из хрена   | 14.30 Eur            |
| Liellopa rostbifs, kaperu mērce, cietais siers <sup>6,7,10</sup><br><i>Roast beef, hard cheese, caper sauce</i><br>Говяжий ростбиф, соус из каперсов, твёрдый сыр  | 12.60 Eur            |
| Grilēta siera ripa, sēklas, ķirbju čatnijs <sup>1,3,7,8,11</sup><br><i>Grilled cheese round, seeds, pumpkin chutney</i><br>Сырная головка обжареная на гриле, семена, чатни из тыквы   | 6.50 Eur             |
| Sieru izlase, dzērveņu čatnijs, medus-riekstu mērce <sup>1,3,7,8</sup><br><i>Selection of cheeses, cranberry chutney, honey-nut sauce</i><br>Отборный сыр, чатни из клюквы, медово ореховый соус   | 13.00 Eur            |

Ar cipariem pie ēdieniem atzīmētas vielas vai produkti, kas var izraisīt alerģiju vai nepanesību. Atšifrējumu skatīt ēdienkartes beigās.

☆☆☆  
**HOTEL CĒSIS**  
**RESTORĀNS**

**Pamatēdieni**  
**Main dishes / Основные блюда**

|  |           |
|--|-----------|
| Pikšas fileja, zaļo zirnīšu biezenis, lēcas, baltvīna mērce <sup>4,7,8</sup><br><i>Haddock fillet, mashed green peas, lentils, white wine sauce</i><br>Филе пикши, пюре зелёного гороха, чечевица, соус белого вина                | 12.80 Eur |
| Varavīksnes foreles fileja, spargēļi, garšaugu sviestā cepti burkāni <sup>4,7</sup><br><i>Rainbow trout fillet, asparagus, carrots fried in herb butter</i><br>Филе радужной форели, спаржа в масле с пряностями обжареная морковь | 12.10 Eur |
| Pīles krūtiņa, pērļu kuskuss, karamelizēti āboli, brūklenes <sup>1</sup><br><i>Duck breast, pearl couscous, caramelised apples, cranberries</i><br>Утиная грудка, перловый кускус, карамелизованные яблоки, брусника               | 14.50 Eur |
| Truša gaļa, karamelizēti burkāni, sinepju mērce <sup>3,7,9,10</sup><br><i>Rabbit meat, caramelised carrots, mustard sauce</i><br>Мясо кролика, карамелизованая морковь, горчичный соус   | 9.80 Eur  |
| Grilēta cūkas fileja, kartupeļi, sēņu mērce <sup>1,7</sup><br><i>Grilled pork fillet, potatoes, mushroom sauce</i><br>Филе свинины обжареное на гриле, картофель, грибной соус   | 9.60 Eur  |
| Brieža gaļas gulašs, kartupeļu biezenis, apcepti dārzeņi <sup>1,3,7,9</sup><br><i>Venison goulash, mashed potatoes, fried vegetables</i><br>Гуляш оленины, картофельное пюре, обжаренные овощи                                     | 12.50 Eur |
| Jēra karbonāde, mājas makaroni, dārzeņi, cietais siers <sup>1,3,7</sup><br><i>Lamb chops, homemade pasta, vegetables, hard cheese</i><br>Баранья отбивная, домашние макароны, овощи, твёрдый сыр                                   | 21.50 Eur |
| Grilēti dārzeņi, Indijas riekstu mērce <sup>8</sup><br><i>Grilled vegetables, cashew nut sauce</i><br>Овощи обжаренные на гриле, соус индийских орехов   | 6.50 Eur  |

Ar cipariem pie ēdieniem atzīmētas vielas vai produkti, kas var izraisīt alerģiju vai nepanesību. Atšifrējumu skatīt ēdienkartes beigās.

☆☆☆  
**HOTEL CĒSIS**  
**RESTORĀNS**

**Piedevas**  
*Side dishes / Добавки*

|  |          |
|--|----------|
| Garšaugos un sviestā cepti kartupeļi <sup>7</sup><br><i>Potatoes fried in Herbs and butter</i><br><i>Картофель обжареная на масле с пряностями</i> | 2.20 Eur |
| Tvaicēti dārzeņi ar zaļumiem<br><i>Steamed vegetables with herbs</i><br><i>Тушеные овощи с зеленью</i>   | 2.20 Eur |
| Savvaļas, gargaudu rīsi<br><i>Long-grain wild rice</i><br><i>Дикий длиннозерный рис</i>  | 2.20 Eur |

**Deserti**  
*Desserts / Десерты*

|  |          |
|--|----------|
| Burkānkūka, krēmsiers, rieksti, ogas <sup>1,3,7,8</sup><br><i>Carrot cake, cream cheese, nuts, berries</i><br><i>Морковное пирожное, сырный крем, орехи, ягоды</i>   | 5.80 Eur |
| Šokolādes -biešu braunijs, aveņu mērce, saldējums <sup>1,3,7,8</sup><br><i>Chocolate and beetroot brownie, raspberry sauce, ice cream</i><br><i>Шоколадно-свекольный брауни, малиновый соус, мороженоЕ</i> | 3.90 Eur |
| Marcipāna kūka, ogu mērce <sup>1,3,7,8,12</sup><br><i>Marzipan cake, berry sauce</i><br><i>Марципановое пирожное, ягодный соус</i>   | 4.90 Eur |

Ar cipariem pie ēdieniem atzīmētas vielas vai produkti, kas var izraisīt alerģiju vai nepanesību. Atšifrējumu skatīt ēdienkartes beigās.

☆☆☆  
**HOTEL CĒSIS**  
**RESTORĀNS**

**Vīnu un dzērienu karte**  
*Wine and drink list*

| <b>Šampanietis / Champagne</b>                                 |                    | <b>120ml/12cl</b> | <b>750ml/75cl</b>   |
|--|--------------------|-------------------|---------------------|
| Moet & Chandon Nectar Imperial                                 | Francija/Champagne |                   | 69,00 Eur           |
| Moet & Chandon Brut Imperial Rose                              | Francija/Champagne |                   | 75,00 Eur           |
|  |                    |                   | <b>375ml/37,5cl</b> |
| Moet & Chandon Brut Imperial                                   | Francija/Champagne |                   | 35,00 Eur           |
| Gosset Grande reserve sauss                                    | Francija/Champagne |                   | 39,00 Eur           |
| <b>Dzirkstošie vīni / Sparkling wines</b>                      |                    | <b>120ml/12cl</b> | <b>750ml/75cl</b>   |
| Paul Zink Cremant D'Alsace Rose sauss rozā                     | Francija/Alsace    |                   | 25,00 Eur           |
| Freixenet Elyssia Gran Cuvee Brut                              | Spānija            |                   | 30,00 Eur           |
| Zonin Asti DOCG  | Itālija/Veneto     | 3,10 Eur          | 17,00 Eur           |
| Zonin Prosecco Valdobadene Superiore DOCG Prestige1821         | Itālija/Veneto     | 3,30 Eur          | 18,00 Eur           |
| Cantine Maschio dei Cavalier Frizante Prosecco pussauss        | Itālija/Treviso    |                   | 12,00 Eur           |
| Anselmann Riesling Sekt Brut sauss                             | Vācija/Pfalz       |                   | 20,00 Eur           |
| Riunite Il Fojonso Grasporossa di Castelveto Lambrusco p/salds | Itālija/Grasparosa |                   | 13,00 Eur           |
| Rīgas Prestige Cuvee Sauvignon Blanc Sweet/Brut                | Latvija            | 2,50 Eur          | 12,00 Eur           |
|  |                    |                   | <b>200ml/20cl</b>   |
| Rīgas Oriģinālais / Brut                                       | Latvija            |                   | 3,00 EUR            |

  
**HOTEL CĒSIS**  
**RESTORĀNS**

| <b>Baltvīni / White wines</b>                      |                          | <b>150ml/15cl</b> | <b>750ml/75cl</b> |
|--|--------------------------|-------------------|-------------------|
| La Croisade Reserve Sauvignon Blanc 2015           | Francija/Languedoc       |                   | 11,00 Eur         |
| Vidal-Fleury Cotes du Rhone Blanc 2013             | Francija/Rhone           |                   | 15,00 Eur         |
| Thomas Barton Reserva Graves Blanc 2014            | Francija/Bordo,Graves    |                   | 20,00 Eur         |
| L.Jadot Chablis Premier Cru Fourchaume 2014        | Francija/Bourgogne       |                   | 60,00 Eur         |
| Hugel Pinot Gris Classic Alsace 2013               | Francija/Alsace          |                   | 28,00 Eur         |
| Hugel Gewurztraminer Estate Alsace 2012            | Francija/Alsace          |                   | 32,00 Eur         |
| Bricco dei Gavi di Gavi DOCG 2015                  | Itālija/Piedmont         |                   | 20,00 Eur         |
| Cantina di Custoza Pinot Grigio DOC 2015           | Itālija/Veneto,Garda     |                   | 12,00 Eur         |
| Almarosa Grillo Terre Siciliane IGT 2014           | Itālija/Sicilia          |                   | 13,00 Eur         |
| Protos Verdejo 2015                                | Spānija/Rueda            |                   | 17,00 Eur         |
| Quinta de Gomariz Loureiro Vihno Verde 2015        | Portugāle/Vihno verde    |                   | 17,00 Eur         |
| Johan Bihn Riesling Mosel 2015                     | Vācija/Mosel             | 3,00 Eur          | 11,00 Eur         |
| Anselmann Gewurztraminer Kabinett 2015             | Vācija/Pfalz             | 3,60 Eur          | 16,00 Eur         |
| Johannishof Charta Riesling Rheingau pussauss 2013 | Vācija/Rhengau           |                   | 25,00 Eur         |
| Alram Gruner Veltliner Stras.DAC 2015              | Austrija/Kamptal         |                   | 21,00 Eur         |
| Mascota Vineyards Opi Chardonnay 2014              | Argentīna/Mendoza        |                   | 15,00 Eur         |
| Santa Carolina Ocean Side Sauvignon Blanc 2015     | Čīle/San Antonio         | 4,80 Eur          | 22,00 Eur         |
| Wolf Blas Yelow Label Chardonnay 2013              | Austrālija/South Eastern | 4,00 Eur          | 17,00 Eur         |
| Houghton the Bandit Sauv.Blanc/ Semillion 2014     | Austrālija/Swan Valley   |                   | 20,00 Eur         |
| William Robertson Chenin Blanc 2015                | Dāfrika/Robertson Valley |                   | 12,00 Eur         |
| McNaught&Walker Sauvignon Blanc 2013               | Jaunzēlande/Marlborough  |                   | 20,00 Eur         |

  
**HOTEL CĒSIS**  
**RESTORĀNS**

| <b>Rozā vīni / Rose wines</b>                                  |                            | <b>150ml/15cl</b> | <b>750ml/75cl</b> |
|--|----------------------------|-------------------|-------------------|
| J.Moreau Rose D`Anjou AOP 2014                                 | Francija/Loire Valey       |                   | 14,50 Eur         |
| <b>Sarkanvīni / Red wines</b>                                  |                            | <b>150ml/15cl</b> | <b>750ml/75cl</b> |
| Saint Louis Cabernet Sauvignon 2015                            | Francija/Languedoc         | 3,00 Eur          | 12,00 Eur         |
| Vidal-Fleury GSM Rouge 2013                                    | Francija/Rhone             |                   | 14,00 Eur         |
| Thomas Barton Reserva Saint Emilion 2012                       | Francija/Saint Emilion     |                   | 25,00 Eur         |
| Bouchard Bourgogne Pinot Noir Les Vendangeurs 2013             | Francija/Bourgogne         |                   | 29,00 Eur         |
| Chateau Liversan Haut-Medoc Cru Bourgeois 2012                 | Francija/Bordo, Haut-Medoc |                   | 35,00 Eur         |
| Domaines Barons de Rothcshild Legende (Lafite)PauillacAOC 2011 | Francija/Bordo,Pauillac    |                   | 55,00 Eur         |
| Almarosa Primitivo Puglia 2015                                 | Itālija/Puglia IGT         | 3,10 Eur          | 14,00 Eur         |
| Melini Chianti San Lorenzo DOCG 2014                           | Itālija/Toscana            |                   | 12,00 Eur         |
| Le Salvaccia Brunello Di Montalciano 2011                      | Itālija/Toscana            |                   | 49,00 Eur         |
| Campillo El Nino DOCa Tempranillo 2014                         | Spānija/Rioja              |                   | 17,00 Eur         |
| Jean Leon La Scjala Cab.Sauvignon Reserva 2009                 | Spānija/Penedes            |                   | 38,00 Eur         |
| Faustino I Gran Reserva DOCa 2004                              | Spānija/Rioja              |                   | 39,00 Eur         |
| Smart Dog Syrah/Trincadeira 2014                               | Portugāle/Alentejano       |                   | 15,00 Eur         |
| Ravenswood Vintners Blend Zinfandel Old Vines 2013             | ASV/California             | 4,00 Eur          | 18,00 Eur         |
| Mascota Vineyards La Mascota Malbec 2014                       | Argentīna/Mendoza          | 4,60 Eur          | 21,00 Eur         |
| Michel Torino Don David Malbec Reserve 2014                    | Argentīna/Cafayate         |                   | 25,00 Eur         |
| Los Vascos Grande Reserve 2013                                 | Čīle/Colchagua Valley      |                   | 27,00 Eur         |
| Haras de Pirque Carmenere Reserva 2014                         | Čīle/Maipo Valley          |                   | 22,00 Eur         |
| Barista Pinotage 2015  | Dāfrika/Robertson Valley   |                   | 17,00 Eur         |
| HARDYS OomOO Shiraz 2012                                       | Austrālija/South Eastern   |                   | 26,00 Eur         |

☆☆☆  
**HOTEL CĒSIS**  
**RESTORĀNS**

**Deserta vīni / Dessert wines** **375ml/37,5cl**

|   |                    |           |
|---|--------------------|-----------|
| Chateau Suduiraut Sauternes 2002                  | Francija/Sauternes | 39,00 Eur |
| J.J.Prum Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese 2004 | Vācija/Mosel       | 33,00 Eur |

**Portvīns / Porto** **50ml/5cl** **750ml/75cl**

|               |           |          |           |
|---------------|-----------|----------|-----------|
| Osborne 10 YO | Portugāle | 2,60 Eur | 35,00 Eur |
|---------------|-----------|----------|-----------|

**Konjaks / Cognac** **50ml/5cl**

|               |           |
|---------------|-----------|
| Frapin VS     | 5,00 Eur  |
| Hennessy VSOP | 8,00 Eur  |
| Hennessy XO   | 20,00 Eur |

**Viskijs/Whiskey** **50ml/5cl**

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Bushmills Original                   | 3,00EUR |
| Tullamore Special Reserva Aged 12 YO | 4,30EUR |
| Johnie Walker Black Label            | 3,50EUR |
| Chivas Regal 12YO                    | 5,00EUR |
| Glenmorangie Nectar d'Or             | 8,00EUR |
| Jack Daniel's                        | 4,00EUR |
| Bulleit Rye                          | 4,50EUR |

**Brendijs / Brandy** **50ml/5cl**

|            |          |
|------------|----------|
| Ararat 5*  | 3,00 Eur |
| Metaxa 12* | 4,20 Eur |
| Torres 20  | 4,50 Eur |

☆☆☆  
**HOTEL CĒSIS**  
**RESTORĀNS**

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| <b>Rums / Rum</b>                     | <b>50ml/5cl</b> |
| Captain Morgan Black                  | 2,60 Eur        |
| Bacardi Oakheart                      | 2,60 Eur        |
| Havana Club Anejo Blanco              | 2,60 Eur        |
| Zacapa 23YO                           | 6,40 Eur        |
| Zacapa XO                             | 10,00 Eur       |
| <b>Degvīns / Vodka</b>                | <b>50ml/5cl</b> |
| Smirnoff Red                          | 2,00 Eur        |
| Stolichnaya Elit                      | 4,00 Eur        |
| Beluga                                | 4,00 Eur        |
| Grey Goose original                   | 5,40 Eur        |
| <b>Armanjaks / Armagnac</b>           | <b>50ml/5cl</b> |
| Larressingle XO                       | 5,90 Eur        |
| <b>Kalvados / Calvadoss</b>           | <b>50ml/5cl</b> |
| Boulard                               | 3,90 Eur        |
| <b>Balzāms / Balsam</b>               | <b>50ml/5cl</b> |
| Rīgais Melnais balzāms                | 2,30 Eur        |
| Jagermeister                          | 2,60 Eur        |
| <b>Džins / Gin</b>                    | <b>50ml/5cl</b> |
| Tangeray Gin                          | 2,80 Eur        |
| Bombay Sapphire                       | 3,00 Eur        |
| <b>Tekila / Tequila</b>               | <b>50ml/5cl</b> |
| Tres Sombreros Blanco 100% Pure Agave | 3,20 Eur        |
| Don Julio Anejo                       | 4,90 Eur        |



☆☆☆  
**HOTEL CĒSIS**  
**RESTORĀNS**

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <b>Liķieri / Liquer</b>                            | <b>50ml/5cl</b>                   |
| Baileys Irish Cream                                | 2,50 Eur                          |
| Sambuca  | 2,50 Eur                          |
| Limoncello   | 2,50 Eur                          |
| Malibu   | 2,50 Eur                          |
| Countreau  | 3,50 Eur                          |
| St Germain   | 4,20 Eur                          |
| <b>Destilāti / EAU DE VIE</b>                      | <b>50ml/5cl</b>                   |
| Marani Čača  | 3,70 Eur                          |
| Abavas ābolu brandvīns                             | 4,50 Eur                          |
| Grappa Antinori Tignarello                         | 5,70 Eur                          |
| <b>Vermuts / Vermouth</b>                          | <b>50ml/5cl</b>                   |
| Martini Bianco/Rosso/Extra Dry                     | 2,00 Eur                          |
| Aperol   | 2,30 Eur                          |
| Campari Bitter                                     | 2,50 Eur                          |
| <b>Sidrs / Cidre</b>                               | <b>375ml/37,5cl    750ml/75cl</b> |
| Bellot Sidre de Cru Brut                           | 6,80 Eur                          |
| Bellot Sidre Doux                                  | 6,80 Eur                          |
| Abavas ābolu sidrs medium / bruts                  | 3,80 Eur                          |
| <b>Alus / Beer</b>                                 | <b>330ml/33cl    500ml/50cl</b>   |
| Brūža Samtainais                                   | 2,85 Eur                          |
| Warsteiner   | 2,50 Eur                          |
| Jever (Bezalkoholiskais alus / Non alcoholic beer) | 2,15 Eur                          |
| <b>Bezalkoholiskais vīns / Non alcoholic wine</b>  | <b>750ml/75cl</b>                 |
| Torres Natureo Muscat                              | 10,00 Eur                         |
| Torres Natureo Surah                               | 12,00 Eur                         |

☆☆☆  
**HOTEL CĒSIS**  
**RESTORĀNS**

**Karstie dzērieni**

*Hot drinks*

|  |          |
|--|----------|
| Kafija / Coffee  | 2.00 Eur |
| Espresso   | 2.00 Eur |
| Kapučino / Cappuccino                                      | 2.30 Eur |
| Latte  | 2.30 Eur |
| Tēja (kanniņa 1-2 personām) / Tea (teapot for 1-2 persons) | 2.85 Eur |
| Karstā šokolāde / Hot chocolate                            | 2.50 Eur |

**Bezalkoholishie dzērieni**

*Soft drinks*

**Minerālūdens / Mineral water**

|   |          |
|---|----------|
| Venden negāzēts / Venden still (25cl)   | 1.50 Eur |
| Venden gāzēts / Venden sparkling (25cl) | 1.50 Eur |
| Venden negāzēts / Venden still (75cl)   | 3.00 Eur |
| Venden gāzēts / Venden sparkling (75cl) | 3.00 Eur |

**Sulas / Juices**

|  |          |
|--|----------|
| Sula / Juice (30cl)  | 1.50 Eur |
| Svaigi spiesta burkānu, apelsīnu / Fresh squeezed carrot, orange | 3.00 Eur |

**Atspirdzinošie dzērieni / Refreshing drinks**

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Coca-Cola, Fanta, Sprite (25cl) | 2.00 Eur |
| Schweppes                       | 2.00 Eur |

☆☆☆  
**HOTEL CĒSIS**  
**RESTORĀNS**

**Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes regulas nr.1169/2011 2.pielikumu pie katra ēdiena tiek norādītas vielas vai produkti,kas var izraisīt alerģiju vai nepanesību.**

***Substances or products,which may cause allergies or intolerance,are indicated for each dish.This is the requirment of the Annex 2 of the Regulation No. 1169/2011 of the European Parliament and the European Council.***

1. Labības pārtikas produkti,kas satur kviešu lipekli:kvieši,rudzi,mieži,auzas,speltas kvieši, *triticum turgidumpolonicum* vai to hibridizēti celmi un to produkti.  
*Cereal foods containing gluten:wheat,rye,barley,oats,spelt,kamut or their hybridised strains,and products thereof.*
2. Vēžveidīgie un to produkti.  
*Crustaceans and products thereof.*
3. Olas un to produkti.  
*Eggs and products thereof.*
4. Zivis un to produkti.  
*Fish and products thereof.*
5. Zemesrieksti un to produkti.  
*Peanuts and products thereof.*
6. Sojas pupas un to produkti.  
*Soybeans and products thereof.*
7. Piens un tā produkti (ieskaitot laktozi).  
*Milk and products thereof (including lactose).*
8. Rieksti:mandeles (*Amygdalus communis L.*),lazdu rieksti (*Corylus avellana*), valrieksti (*Juglans regia*), Indijas rieksti (*Anacardium occidentale*), pekanrieksti, pistāciju rieksti (*Pistacia vera*), makadāmijas rieksti un Queensland rieksti (*Macadamia ternifolia*) un to produkti.  
*Nuts:almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illionensis (Wangenh.)K.Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof.*
9. Selerijas un to produkti.  
*Celery and products thereof.*
10. Sinepes un to produkti.  
*Mustard and products thereof.*
11. Sezama sēklas un to produkti.  
*Sesame seeds and products thereof.*
12. Sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10mg/kg vai 10mg/l.  
*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l.*
13. Lupīna un tās produkti.  
*Lupin and products thereof.*
14. Gliemji un to produkti.  
*Molluscs and products thereof.*