





## UZKODAS ▪ APPETIZERS ▪ ЗАКУСКИ



Kazimirs Maļevičs «Melnais kvadrāts»  
Kazimir Malevich «Black Square»  
Казимир Малевич «Чёрный квадрат»

*Kazas krēmsiers*

Trīs veidu pesto/ ciedru rieksti/ dārza  
garšvielu maisījums/ baklažānu čipsis

*Goat cheese*

Three types of pesto / pine nuts / garden  
dressing / eggplant chips

*Козий сыр*

Три вида песто / кедровые орехи / садовый  
соус / бумага из баклажана

**16 €**

Edgars Degā «Zaļā Dejojāja»  
Edgar Degas «The Green Dancers»  
Эдгар Дега «Танцовщица в зеленом»

*Spinātu ravioli*

Sezonas sēnes / krējuma mērce / kartupeļu  
popkorns / porcini sēņu putas

*Spinach ravioli*

Seasonal mushrooms / sour cream sauce / potato  
popcorn / porcini foam

*Равиоли из шпината*

Сезонные грибы / соус из сметаны /  
картофельный попкорн / пена из буравиков

**18 €**

## UZKODAS ▪ APPETIZERS ▪ ЗАКУСКИ



Pēters Pauls Rubens «Zemes un ūdens savienība»  
Peter Paul Rubens «The Union of Earth and Water»  
Питер Пауль Рубенс «Союз земли и воды»

*Surf & Turf*

Brieža fileja / auksti kūpināta skumbrija /  
diļļu majonēze / foreles ikri / biešu čipsi ar  
sēklām

*Surf & Turf*

Venison fillet / cold smoked mackerel / dill  
mayonnaise / trout roe / beetroot chips with  
seeds

*Surf & Turf*

Филе оленя / скумбрия холодного копчения  
/ укропный майонез / икра форели / чипсы  
из семян и свеклы

**19 €**

Rubens Peale «Ainava ar raipalu»  
Rubens Peale «Landscape with Quail»  
Рубенс Пил «Пейзаж с перепёлкой»

*Raipalas konfits*

Pastinaka krēms / cepti sīpoli / puravu pelni /  
zaļumu sviests

*Quail confit*

Parsnip cream / baked onion / leek ash / green  
oil

*Конфи из перепёлки*

Крем из пастернака / запеченный лук /  
пепел из лука-поррея / зелёное масло

**17 €**





SEASONS RESTAURANT

UZKODAS ▪ APPETIZERS ▪ ЗАКУСКИ



*Aleksejs Savrasovs «Ugunskurs pie upes»  
Alexei Savrasov «Bonfire on the River»  
Алексей Саврасов «Костёр у реки»*

*Zutis*

*Karsti kūpināts Baltijas zutis / brioša maize / zosu aknu muss / ceptu ābolu krēms / griķu popkorns*

*Eel*

*Hot smoked Baltic eel / brioche / foie gras mousse / baked apple cream / buckwheat popcorn*

*Угорь*

*Балтийский угорь горячего копчения / бриошь / мусс из гусиной печени / крем из печёного яблока / гречневый попкорн*

**20 €**



*Pauls Klē «Zivju maģija»  
Paul Klee «Fish Magic»  
Пауль Клее «Магия рыб»*

*Foreles balotīns*

*Foreles balotīns (zemā temperatūrā pagatavots) / nasturtium putas / marinēts fenhelis / foreļu ikri / čia kaviārs*

*Trout ballotine*

*Slow cooked trout ballotine / nasturtium espuma / pickled fennel / trout roe / chia caviar*

*Баллотин из форели*

*Приготовленный при низкой температуре баллотин из форели / пена из настурции / маринованный фенхель / икра форели / икра из семян чиа*

**18 €**

Jautājiet, lūdzu viesmīlim par alergēniem un vegānu iespējām  
Ask your server about allergens and vegan dishes  
Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов  
Tās ir reprodukcijas | These are reproductions | Репродукции



SEASONS RESTAURANT

PAMATĒDIENS ▪ MAIN DISHES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



*Walters Dendijs Sadlers «Ceturtdiena»  
Walter Dendy Sadler «Thursday»  
Уолтер Денди Садлер «Четверг»*

*Āte*

*Šampanieša mērce / dedzināti puravi / dārza garšvielu mērce / sēnes eringi / mikrozaļumi*

*Halibut*

*Champagne sauce / burnt leek / garden dressing / eringi mushroom / microgreens*

*Палтус*

*Соус из шампанского / жженный лук-порей / садовый соус / грибы эринги / микрозелень*

**28 €**



*Vasīlijs Perovs «Putnu ķērājs»  
Vasily Perov «The Birder»  
Василий Перов «Птицелов»*

*Paipalas balotīns*

*Sēņu muss ar melno trifeļu krēmu/ sinepju biezenis / vistas gaļas mērce / pildīti baltie sīpoli*

*Quail ballotine*

*Mushroom mousse with black truffle cream / mustard mash / stuffed white onion / chicken jus*

*Баллотин из перепёлки*

*Грибной мусс с кремом из чёрного трюфеля / горчичное пюре / фаршированный белый лук / куриный соус жу*

**26 €**





SEASONS RESTAURANT

PAMATĒDIENS ▪ MAIN DISHES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Anri Matiss «Zelta zivtiņa»  
Henri Matisse «The Goldfish»  
Анри Матисс «Красные рыбки»

*Forele*

*Viegli kūpināta foreles fileja / marinētas dzeltenās bietes / ābolu žeļeja / biešu krēms / foreļu ikri / dārzeņu mērce*

*Trout*

*Slightly smoked wild trout / pickled yellow beetroot / apple gel / beetroot cream / trout roe / vegetable dressing*

*Форель*

*Слегка подкопчённое филе форели / маринованная жёлтая свёкла / гель из яблока / свекольный крем / икра форели / овощной соус*

**24 €**

*Briedis*

*Brieža fileja no Sāremā salas / grilēti kalē kāposti / selerijas steiks / ceptu sīpolu krēms / riekstu krēms / portvīna mērce*

*Venison*

*Venison fillet from Saaremaa Island / grilled kale cabbage / celery steak / baked onion cream / goma dare / port wine sauce*

*Филе оленя*

*Филе оленя с острова Сааремаа / обжаренная капуста кале / стейк из сельдерея / крем из печёного лука / ореховый крем / соус из портвейна*

**30 €**



Otto Scheuerer «Briedis meža plavā»  
Otto Scheuerer «Deer on a Clearing»  
Отто Шойерер «Олень на поляне»



SEASONS RESTAURANT

PAMATĒDIENS ▪ MAIN DISHES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Vinsents van Gogs «Dzejnieka dārzs»  
Vincent van Gogh «The Poet's Garden»  
Винсент Ван Гог «Сад поэта»

*Selerija*

*Selerijas steiks / grilēti kalē kāposti / riekstu krēms / ceptu sīpolu krēms / pastinaku čipsi / dārzeņu mērce*

*Celery*

*Celery steak / grilled kale cabbage / goma dare / baked onion cream / crispy parsnip skin / vegetable jus*

*Сельдерей*

*Стейк из сельдерея / обжаренная капуста кале / ореховый крем / крем из печёного лука / чипсы из пастернака / овощной соус жу*

**18 €**

Jautājiet, lūdzu viesmīlim par alergēniem un vegānu iespējām  
Ask your server about allergens and vegan dishes  
Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов  
Tās ir reprodukcijas | These are reproductions | Репродукции





SEASONS RESTAURANT

SALDAIS ▪ DESSERTS ▪ ДЕСЕРТЫ



Hans Zatzka «Saldie sapņi»  
Hans Zatzka «Sweet Dreams»  
Ханс Зацка «Сладкие мечты»

*Toffee pudiņš*

*Dates / sāļā karamele / paniņu sorbets / pralinē / konjaks*

*Sticky toffee pudding*

*Dates / salted caramel / buttermilk sorbet / praline / cognac*

*Тюффи пудинг*

*Финики / соленая карамель / сорбет из пахты / пралине / коньяк*

**10 €**



*Trifeles*

*Mājās gatavotu saldumu un trifeļu izlase*

*Truffles*

*Selection of handmade sweets and truffles*

*Трюфеля*

*Ассорти из сладостей и трюфелей ручной работы*

**10 €**

*Džons Viljams Votерhauss «Pandora»*

*John William Waterhouse «Pandora»*

*Джон Уильям Уотерхаус «Пандора»*

Jautājiet, lūdzu viesmīlim par alergēniem un vegānu iespējām  
Ask your server about allergens and vegan dishes  
Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов

Tās ir reprodukcijas | These are reproductions | Репродукции



SEASONS RESTAURANT

SALDAIS ▪ DESSERTS ▪ ДЕСЕРТЫ



*Renē Magrits «Cilvēka dēls»*

*René Magritte «The Son of Man»*

*Рене Магритт «Сын человеческий»*

*Maskarpones muss*

*Amaretto / zemenes / brūkleņu žeļeja*

*Mascarpone mousse*

*Amaretto / strawberry / lingonberry gel*

*Мусс из маскарпоне*

*Амаретто / клубника / брусничный гель*

**10 €**



*Pablo Picasso «Klusā daba ar sieru»*

*Pablo Picasso «Still Life with Cheese»*

*Пабло Пикассо «Натюрморт с сыром»*

*Siers*

*Izsmalcinātu sieru izlase no vietējām saimniecībām*

*Cheeses*

*Selection of noble cheeses from local farms*

*Сыры*

*Ассорти из благородных сыров с местных ферм*

**19 €**



SEASONS RESTAURANT

## DEGUSTĀCIJAS ĒDIENKARTE

---

### *Kazas krēmsiers*

*Trīs veidu pesto/ ciedru rieksti/ dārza garšvielu maisījums/ baklažānu čipsis*

### *Surf & Turf*

*Brieža fileja / auksti kūpināta skumbrija / diļļu majonēze / foreles ikri / biešu čipsi ar sēklām*

### *Foreles balotīns*

*Foreles balotīns (zemā temperatūrā pagatavots) / nasturtium putas / marinēts fenhelis / foreļu ikri / čia kaviārs*

### *Forele*

*Viegli kūpināta foreles fileja / marinētas dzeltenās bietes / ābolu želeja / biešu krēms / foreļu ikri / dārzeņu mērce*

### *Briedis*

*Brieža fileja no Sāremā salas / grilēti kalē kāposti / selerijas steiks / ceptu sīpolu krēms / riekstu krēms / portvīna mērce*

### *Toffee pudiņš*

*Dateles / sāļā karamele / paniņu sorbets / pralinē / konjaks*

**89 €**



SEASONS RESTAURANT

## TASTING MENU

---

### *Goat cheese*

*Three types of pesto / pine nuts / garden dressing / eggplant paper*

### *Surf & Turf*

*Venison fillet / cold smoked mackerel / dill mayonnaise / trout roe / beetroot chips with seeds*

### *Trout ballotine*

*Slow cooked trout ballotine / nasturtium espuma / pickled fennel / trout roe / chia caviar*

### *Trout*

*Slightly smoked wild trout / pickled yellow beetroot / apple gel / beetroot cream / trout roe / vegetable dressing*

### *Venison*

*Venison fillet from Saaremaa Island / grilled kale cabbage / celery steak / baked onion cream / goma dare / port wine sauce*

### *Sticky toffee pudding*

*Dates / salted caramel / buttermilk sorbet / praline / cognac*

**89 €**



SEASONS RESTAURANT

## ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

---

### *Козий сыр*

*Три вида песто / кедровые орехи / садовый соус / бумага из баклажана*

### *Surf & Turf*

*Филе оленя / скумбрия холодного копчения / укропный майонез / икра форели / чипсы из семян и свеклы*

### *Баллотин из форели*

*Приготовленный при низкой температуре баллотин из форели / пена из настурции / маринованный фенхель / икра форели / икра из семян чиа*

### *Форель*

*Слегка подкопчённое филе форели / маринованная жёлтая свёкла / гель из яблока / свекольный крем / икра форели / овощной соус*

### *Филе оленя*

*Филе оленя с острова Сааремаа / обжаренная капуста кале / стейк из сельдерея / крем из печёного лука / ореховый крем / соус из портвейна*

### *Тоффи пудинг*

*Финики / соленая карамель / сорбет из пахты / пралине / коньяк*

**89 €**