

# SEZONAS ĒDIENKARTE / SEASON'S MENU

## AR KO PADALĪTIES / FOR SHARING

Kalamati olīvas ar artišokiem un rozmarīna grīsini 4 5 8 12 13 € 10  
Kalamata olives with artichokes and rosemary grissini

Kraukšķīgās brušetas ar svaigiem un kaltētiem 2 4 5 8 12 13 € 10  
tomātiem, vītinātu cūkgaļu un bazilika mērci  
Crispy bruschetta with fresh and dried tomatoes, cured pork and basil sauce

Veģetārās brušetas ar tomātu kārtojumu, Brie sieru un tomātu pesto 2 4 5 8 12 13 € 10  
Vegetarian bruschetta with tomato sauce, Brie cheese and tomato pesto

Laša tartars ar avokado, nori lapā, melnā sezama sēklām un kimči kāpostiem 1 2 4 5 8 12 13 € 10  
Salmon tartare with avocado, nori leaf, black  
sesame seeds and kimchi cabbage

Karstie lapu salāti ar vistas akniņām 2 5 8 € 8  
Warm leaf salad with chicken livers

Kasdārzā tapās mājputnu pastēte, kazas siers, meža sēņu pastēte, 1 2 3 4 5 8 11 12 €18  
olīvas, hamon šķiņķis, šitaki, ogas, mīdijas, pipargurķītis, dārzeņu  
čipsi, pasniedz ar karstu sēklu maizīti. Lai saglabātu svaigumu  
un sezonalitāti, lapu sortiments var mainīties sekojoši dabai  
Kasdārzā Tapas: poultry pate, goat cheese, wild mushroom pate,  
olives, hamon ham, shiitake, berries, mussels, ginger, vegetable chips,  
served with a hot seeded bun. In order to maintain freshness and  
seasonality, the assortment of leaves can change according to nature.

Vīna tapās aitas piena siers ar baravikām, kazas siers Bouchet, 2 3 4 5 8 12 € 16  
Camembert Royal, vīgu un brūkleņu ievārījums uz grauzdiņiem  
Sheep's milk cheese with boletus, goat's cheese Bouchet,  
Camembert Royal, fig and lingonberry jam on toast

Alus tapās mozzarella siera nūjiņas, kalmāru gredzeni, sīpolu riņķi, 3 4 12 13 € 12  
ķiploku grauzdiņi, pasniedzam ar BBQ un ķiploku mērcēm  
Mozzarella sticks, calamari rings, onion rings, garlic  
toast, served with BBQ and garlic sauces

---

## ZUPAS / SOUPS

---

|  |            |     |
|--|------------|-----|
| <b>Tomātu krēmzupa ar pesto, garšaugiem un saldo krējumu</b> | 2 3 4 5 12 | € 5 |
| Tomato cream soup with pesto, herbs and sweet cream          |            |     |
| <b>Franču sīpolzupa Kasdārzā variācijā</b>                   | 3 4 5 8 12 | € 6 |
| French onion soup Kasdārzā style                             |            |     |
| <b>Baltā baraviku zupa ar siera čipsiem</b>                  | 3 4 12     | € 7 |
| White boletus soup with cheese chips                         |            |     |

---

## PAMATĒDIENI / MAINS

---

|   |                   |      |
|---|-------------------|------|
| <b>Laša fileja Dižonas glazūrā ar ķiploku sviestā ceptiem dārzeņiem, saulē kaltētu tomātu pesto un baltvīna - laima mērci</b>   | 1 2 3 4 7         | € 20 |
| Salmon fillet in Dijon glaze with vegetables fried in garlic butter, sun-dried tomato pesto and white wine-lime sauce   |                   |      |
| <b>Kartupeļu klimpas tomātu mērcē, ar pekanriekstiem, Brie sieru un artišokiem</b>  | 2 4 5 12          | € 12 |
| Potato dumplings in tomato sauce, with pecans, Brie cheese and artichokes   |                   |      |
| <b>Krāsni cepta pīles krūtiņa apelsīnu mērcē ar batāšu biezeni, zaļajā pupiņām un Sriračas aso mērci</b>  | 3 4               | € 16 |
| Oven-roasted duck breast in orange sauce with sweet potato puree, green beans and hot Sriracha sauce  |                   |      |
| <b>Poks uz šķīvja ar marinējumiem, kimči, rīsu nūdelēm, sezamu un lasi un terijaki mērci</b>  | 1 2 3 8           | € 12 |
| Poke plate with pickles, kimchi, rice noodles, sesame and salmon and teriyaki sauce   |                   |      |
| <b>Veģetārais poks uz šķīvja ar soju, rīsu nūdelēm, dārzeņiem, nori lapu un terijaki mērci</b>  | 1 2 3 8           | € 10 |
| Vegetarian Poke plate with soy, rice noodles, vegetables, nori leaf and teriyaki sauce  |                   |      |
| <b>Teļa vaigi ar pastinaka biezeni un piparu mērci</b>  | 3 4               | € 18 |
| Veal cheeks with parsnip puree and pepper sauce   |                   |      |
| <b>Veģetārais Dārza burgers no šķelto zirņu, lēcu, burkānu, ķiploku masas, papildināts ar kazas sieru un pārliets ar saulē kaltētu tomātu pesto. (Iespējama vegānā versija bez kazas siera)</b> | 2 3 4 5 8 12 13   | € 12 |
| Vegetarian Garden burger made of split peas, lentils, carrots, garlic mass, topped with goat cheese and topped with sun-dried tomato pesto. (A vegan version without goat cheese is possible)   |                   |      |
| <b>Panniņburgers, pasniegts karstā panniņā, papildināts ar apceptiem sezonas dārzeņiem, karamelizētiem sīpoliem, pārliets ar svininātu sieru un BBQ mērci</b>                                   | 2 3 4 5 7 8 12 13 | € 14 |
| Panburger served in a hot pan, topped with fried seasonal vegetables, caramelized onions, topped with melted cheese and BBQ sauce   |                   |      |

---

---

## PAPILDINĀŠANAI / EXTRAS

---

Frī kartupeļi ar mērcīti pēc izvēles (tomātu, majonēze, ķiploku, BBQ) € 5  
French fries with sauce of your choice (tomato, mayonnaise, garlic, BBQ)

---

Saldo kartupeļu (batāšu) frī ar mērcīti pēc izvēles € 6  
(tomātu, majonēze, ķiploku, BBQ)  
Sweet potato fries with sauce of your choice (tomato, mayonnaise, garlic, BBQ)

---

Kartupeļu smaidiņi ar mērcīti pēc izvēles (tomātu, majonēze, ķiploku, BBQ) € 6  
Potato smileys with sauce of your choice (tomato, mayonnaise, garlic, BBQ)

---

## SALDIE / SWEETS

---

Mango sorbets šokolādes olā, kas pārlieta ar mango-čīli mērcīti 2 4 5 12 € 7  
Mango sorbet in a chocolate egg topped with mango-chili sauce

---

Marakujas krembrulē 2 4 12 13 € 6  
Passion fruit crème brûlée

---

Šokolādes desa groziņā pārlieta ar vaniļas mērcīti 2 4 5 12 13 € 5  
Chocolate sausage in a basket topped with vanilla sauce

---

---

## ALERĢĒNI / ALLERGENES

---

1. Zivis un to produkti / Fish and fish products
  2. Zemesrieksti un to produkti / Peanuts and peanut products
  3. Sojas pupas un to produkti / Soya beans and soya products
  4. Piens un tā produkti (ietverot laktozi) / Milk and milk products incl. lactose
  5. Rieksti (mandeļes, lazdu rieksti, valrieksti, Indijas rieksti, pekanrieksti, Brazīlijas rieksti, pistācījas, makadāmijas rieksti) un to produkti / Nuts (almonds, hazelnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts) and their products
  6. Selerijas un to produkti / Celery and its products
  7. Sinepes un to produkti / Mustard and its products
  8. Sezama sēklas un to produkti / Sesame seeds and sesame products
  9. Sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10mg/kg vai 10 mg/l / sulphur dioxide and sulphites, if the saturation exceeds 10mg/kg or 10mg/l
  10. Lupīna un tās produkti / Lupine and its products
  11. Gliemji un to produkti / Snails and their products
  12. Glutēns / Gluten
  13. Olas / Eggs
  14. Vēžveidīgie / Shellfish
-

# VĪNS / WINE

## ŠAMPANIETIS UC. / CHAMPAGNE ETC.

|   |           |
|---|-----------|
| André Clouet Grande Réserve Bouzy Brut                      | € 70      |
| André Clouet Un Jour de 1911 Bouzy Brut                     | € 108     |
| Pinord Seleccion Cava +&+ Brut, Spānija                     | € 29      |
| Amata Prosecco Extra Dry D.O.C, Itālija                     | € 5½ € 25 |
| Ferdinand Mayr Rosé Frizzante, Austrija                     | € 4½ € 22 |
| Pierre Zéro Chardonnay Sparkling, bezalkoholisks / non-alco | € 22      |

## BALTS / WHITE

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Dārza vīns / Garden wine | € 5 € 25 |
|--------------------------|----------|

### FRANCIJA / FRANCE

|  |           |
|--|-----------|
| 2020 Chevanceau Blanc Côtes De Gascogne IGP              | € 5½ € 25 |
| 2020 Claude Chonion Chablis AOC                          | € 42      |
| 2019 Fortant Terroir d'Altitude Chardonnay IGP Pays D'Oc | € 32      |

### ITĀLIJA / ITALY

|  |          |
|--|----------|
| 2020 Sacchetto Pinot Grigio Venezia Giulia IGP                 | € 6 € 27 |
| 2020 Colomba Bianca Grillo 'Vitese' Sicilia DOC Organic Grillo | € 26     |
| 2021 Fabiano Le Coste Soave Veneto DOC                         | € 26     |
| 2021 Laficaia Gavi del Commune di Gavi DOCG                    | € 37     |

### VĀCIJA / GERMANY

|  |           |
|--|-----------|
| 2020 Riesling Nahe Qualitätswein                                   | € 5½ € 25 |
| 2019 Pieroth Blue Burg Layer Schlosskapelle, pussalds / semi-sweet | € 25      |

### AUSTRIJA / AUSTRIA

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| 2021 Ferdinand Mayer Grüner Veltliner | € 6 € 27 |
|---------------------------------------|----------|

SPĀNIJA / SPAIN

2017 Sommos Roble Chardonnay Somontano D.O. € 25

PORTUGĀLE / PORTUGAL

2020 Margaridas Vinho Verde DOC € 21

ČĪLE / CHILE

2019 Tierra Antica Chardonnay Central Valley € 5½ € 25

JAUNZĒLANDE / NEW ZEALAND

2020 White Haven Sauvignon Blanc Marlborough € 8 € 38

AUSTRĀLIJA / AUSTRALIA

2019 Saddle Creek Chardonnay Semillon € 25

## SĀRTS / ROSE

ASV / USA

2018 Sunset Point Zinfandel Rose California € 5½ € 25

FRANCIJA / FRANCE

2019 Domaine des Cedres Rose D`Anjou AOC € 28

## SARKANS / RED

Dārza vīns / Garden wine € 5 € 25

FRANCIJA / FRANCE

2020 Château Saint Romans Bordeaux AOC € 6½ € 32

2019 Cellier Des Princes, Les Vignes Du Prince Côtes du Rhone AOC € 30

2018 Les Vignerons d'Ige Pinot Noir Bourgogne AOC € 38

2018 Chateau Lanessan Haut Medoc AOC € 46

2020 Chevalier de Bayard l'Aude, pussalds / semi-sweet € 5½ € 25

2021 Connoisseur Rouge Prestige Côtes De Gascogne € 25

---

---

ITĀLIJA / ITALY

---

2020 Fattoria Montecchio Chianti DOCG € 6 € 27

---

2020 Cantine Sacchetto Pinot Nero Venezia IGP € 25

---

2021 Luccarelli Primitivo Puglia IGP € 34

---

2020 Fabiano Valpolicella Classico Superiore Veneto DOC € 38

---

SPĀNIJA / SPAIN

---

2018 Paniza Dama D Roca Garnacha Carinena € 5½ € 25

---

2018 Alianza de Galapiteros Alquez Garnacha Tinta Viñas Viejas D.O. Calatayud € 32

---

ČĪLE / CHILE

---

2020 Echeverria Carmenere Reserva Curico Valley € 6 € 27

---

ARGENTĪNA / ARGENTINA

---

2020 El Camino Malbec Mendoza € 5½ € 25

---

AUSTRĀLIJA / AUSTRALIA

---

2019 Saddle Creek Shiraz Cabernet-Sauvignon € 25

---

2018 Lake Breeze Bullant Cabernet Merlot Langhorne Creek € 38

---

ASV / USA

---

2017 Oak Ridge Winery Maggio Zinfandel € 38

---

**SALDS / SWEET**

---

PORTUGĀLE / PORTUGAL

---

Barros Porto Special Reserva 18% € 5

---