



**МЕЛНЯ  
БІТЪ**

---

**РЕСТОРАН**

# САЛАТЫ

*Свежие*



*Полезные*

Адажский сыр моцарелла из сырного цеха «Соира» с различными сортами томатов, семечками, рукколой и тыквенным маслом	EUR 11.20
Латвийский «Niçoise» с рыбным ассорти, перепелиными яйцами и соусом из зерен горчицы	EUR 11.50
Салат «Чёрный цезарь» • с тигровыми креветками, обжаренными в конопляном масле • с куриной грудкой в ржаных сухариках	EUR 11.50 EUR 9.50
Листья шпината с жареной утиной грудкой, помидорами черри и цуккини с соусом из апельсина и горчицы	EUR 9.50
Фермерский салат с ростбифом (картофель, разные виды салатов, перепелиные яйца, жаренные боровики, стручки сладкого горошка, филе говядины, песто из вяленых томатов)	EUR 10.00

# СУПЫ



*Наваристые*

Пикантный суп-пюре из деревенской свеклы с бруле из козьего сыра и грушевой пеной	EUR 7.90
Овощной суп с фасолью, латвийским твердым сыром и песто из базилика	EUR 7.90
Свиной суп-гуляш со свежей кинзой	EUR 8.50
Лососёво-сливочный суп с цветной капустой	EUR 8.90

*Холодные*



*Теплые*

# ЗАКУСКИ

## ЗАКУСКИ

Царникавская минога в желе с хлебом «Purpurmiķeļa», конопляным кремом и форелевой икрой	EUR 12.50
Картофельные блинчики с домашней сметаной и • с форелевой икрой • с лососем холодного копчения	EUR 11.80 EUR 10.80
Карпаччо из скумбрии с зеленью, луком и чипсами из традиционного ржаного хлеба	EUR 12.50
Малосольное филе балтийской сельди в картофельных лодочках с перепелиными яйцами и форелевой икрой	EUR 8.20
Дуэт из лосося — тартар с классическими добавками в комбинации с лососем, приготовленным при низкой температуре	EUR 13.00
Жареные кальмары с микс-салатом, соевыми бобами, черри томатами и соусом из белого вина	EUR 12.50
Карпаччо из филе говядины с листовым салатом, трюфельным маслом и твердым латвийским сыром	EUR 12.50
Фермерский набор брускетт (три вида: спросите подробнее у вашего официанта)	EUR 10.50
Тартар из мяса страуса, выращенного в Латвии, с горчицей, корнишонами, каперсами и перепелиным желтком	EUR 13.60
Жареные сигары из рисового теста с начинкой из Латвийских продуктов (подробнее у вашего официанта)	EUR 9.50

## АССОРТИ

Плата Латвийских фермерских сыров с домашним мармеладом	EUR 12.50
Плата под традиционное Латвийское пиво: жареные сардины, различные овощные чипсы, ассорти из сыров от Латвийских производителей, соленый нут	EUR 14.50
Большая Латвийская фермерская плата (шпроты, дуэт из лососёвых тартаров, лосось собственного копчения, два вида латвийского сыра, оливки, салат из томатов черри с орегано и козьим сыром, отварной говяжий язык, жареная телятина, тартар из мяса страуса, домашний холодец, подаётся с соусом из хрена и соусом тартар)	EUR 38.00

## - ГОРЯЧИЕ БЛЮДА -

МЯСНЫЕ



Сочные

Перепелиные яйца запечённые в фарше с жареным картофелем и сырным соусом	EUR 11.90
Домашние пельмени из дичи со сметаной	EUR 12.00
Жареная телячья ножка, маринованная в специях, приготовленная при низкой температуре. Подаётся с Латвийской ячневой крупой и картофелем конфи	EUR 16.00
Жареный деревенский цыпленок (1/2) с перловым ризотто и фасолью	EUR 14.00
Большой фермерский говяжий бургер с рубленой говядиной, обжаренным луком, беконом, сыром и овощами, подается с домашним картофелем фри	EUR 12.50
Жареные свиные медальоны с картофельными клёцками, шпинатом и лесными грибами	EUR 12.50
Свиное подбрюшье медленного приготовления с луковым пюре из серого гороха и анисовым соусом	EUR 12.50
Бычьи щечки медленного приготовления с соусом из красного вина с жареными боровиками, бобами и запечённой кровяной колбасой под брусничным соусом	EUR 14.50
Говяжий язык, запеченный в пергаменте с овощным рагу и сыром	EUR 12.50
Запеченная утиная грудка с карамелизированной красной капустой и соусом из манго	EUR 16.50
Подкопченная ножка кролика, латвийской био-фермы «Гунтини», с толчёным фиолетовым картофелем и жареным луком	EUR 13.00
Стейк из филе говядины хозяйства «Ошмала» с жареными корнеплодами и соусом из перца	EUR 24.50
"Surf & Turf". Антрекот с морепродуктами	EUR 30.00

# РЫБНЫЕ

*Морские*



*Океанские*

Лазанья домашнего приготовления с морепродуктами и творожно-сливочным соусом	EUR 14.50
Запечённая Норвежская треска с картофельно-овощным рагу и пармезаном	EUR 12.50
Рагу из лосося с мидиями и грибами в горчичном соусе	EUR 12.00
Выращенная в Латвии целая форель, приготовленная в белом вине, подаётся с глазированными в масле корнеплодами	EUR 14.00
Филе Гренландского палтуса с цветной чечевицей и соусом из белого вина и черри-томатов	EUR 18.50
Запеченное филе осетрины «Мотра», выращенной в экологической среде, подаётся с цельнозерновыми, морковно-имбирным пюре и соусом из лайма	EUR 21.90



## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Перловая каша с жареными лесными грибами	EUR 8.00
Запеканка из деревенских томатов и баклажанов с копчёным сыром моцарелла из Смилтене и йогуртовым соусом с зеленью	EUR 9.50

БИЗНЕС-ЛАНЧ ПО БУДНИМ ДНЯМ  
С 12:00 ДО 16:00  
**EUR 7.00**

**МЕЛНĀ БИТĒ**  
РЕСТОРАН

Время работы: 12:00 - 00:00  
ул. Аудею, 13, Рига, Латвия

Резервации: +371 67130675  
info@melnabite.lv  
www.melnabite.lv