

DZĒRIENI - DRINKS

EUR

ŪDENS - WATER

Karafe ūdens, 500 ml - <i>carafe</i>	0,5
Karafe ūdens, 1l - <i>carafe</i>	1
Filette mierīgs, 750 ml - <i>still</i>	2,8
Filette gāzēts, 750 ml - <i>sparkling</i>	2,8

KARSTIE - HOTTIES

Tēja - <i>tea</i>	1,5
Tēja kanniņā - <i>tea pot</i>	2,5
Kakao*	2,5
Kafija - <i>coffee</i>	2
Kafija ar pienu - <i>coffee with milk*</i>	2
Cappuccino, Latté	2,5

* dzēriens satur govju pienu - *drink contains cow's milk*

VĒSIE - THE COOL ONES

Sula, 250 ml - <i>juice</i>	1,5
Burbuļojošie, 330 ml - Pepsi, Sprite, Tonic	1,5
Weninger BIO sulas, 700 ml - BIO juice	
vīnogu - <i>grape</i>	9
ābolu-cidoniju - <i>apple-quince</i>	9

ALUS - BEER

Tērvetes, 300 ml	2,3
Tērvetes, 500 ml	2,9

SIDRS - CIDER

Abavas, 330 ml	3,5
Abavas, 500 ml	4,5

VĪNA KOKTEIĻI - WINE COCTAILS

Rosé spritz	3,5
Blanc spritz	3,5
Aperol spritz	6

STIPRIE - SPIRITS

50 ml

DŽINS - GIN	
Bombay	3,5
Hendrick's	5

VISKIJS - WHISKEY

Jameson	3,5
Jack Daniel's	3,5
Laphroaig 10 Y.O.	5,5
Macallan 12 Y.O.	7,5
RUMS - RUM	
Bacardi	3,5
Zacapa 23 Y.O.	6,5

LIĶIERIS - LIQUEUR

Campari	3
Rīgas balzams	3

CITI - OTHERS

Pravda vodka	2,5
Calvados Busnel	3,5
Cognac Bowen VSOP	9,5
Château de la Tour Fine	
De Clos de Vougeot 1979	17

VĪNS - WINE

Skatīt vīna karti! *See full wine list!*



MENU

EUR

MAIZE - BREAD

- Grissini maizes standziņas – *Grissini breadsticks* 1,5
Pašceptas maizes groziņš ar sālītu franču sviestu – *freshly baked bread, salted French butter* 2

OLĪVAS - OLIVES

- Itāļu olīvas – *olives from Italy* 3

ČEDARA GRILLSIERA SENDVIČS - GRILLED CHEDDAR CHEESE SANDWICH

- ar saulē kaltētu tomātu pesto – *with sun dried tomato pesto* 5
ar halapenjo, sinepēm, kaperiem – *with halapenjo, mustard, capers* 5

UZKODU PLATES - PLATTERS

- Prosciutto ar trifeļu eļļu un melnajiem pipariem – *prosciutto with truffle oil, black pepper* 7
Mini franču sieru izlase, 100 g – *mini French cheese set* 7
Franču sieru izlase, 200 g – *French cheese set* 12
Gardēžu piknika uz kodu plate – *gourmet picnic platter* 15

*Jautāt bārmenim par ēdienkartes opcijām, alergēniem – *ask the bartender for menu options, allergens*



VĪNA DEGUSTĀCIJU ĒDIENKARTE - WINE TASTING MENU

Grupām no 4 personām, vienojoties vismaz 48 stundas iepriekš, iespējama vīna degustācija ar ēdienu ārpus ēdienkartes – Boeuf bourguignon, Poulet de Bresse à la crème, Kanādas omārs, fritēti kartupeļi, kārtainās mīklas pīrāgs ar šprotēm, svaigu un ceptu austeru izlases utt.

Pre-orders and wine tastings for groups (4 persons at least) possible, if agreed with the bar within 48 hours – Boeuf bourguignon, Poulet de Bresse à la crème, Canadian lobster, French fries, prat pie, raw & baked oysters etc.

REZERVĀCIJAS - RESERVATIONS

+371 22031902 info@vietabar.lv www.vietabar.lv @vietabar