

# 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 – tea	1,5
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, 7up, 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

Tālavas, 330 ml	3,5
Tālavas, 500 ml	4,5

## VĪNA KOKTEIĻI - WINE COCKTAILS

Rosé spritz	2,8
Blanc spritz	2,8
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 Viegier Latour	6,5
Château de la Tour Fine	
De Clos de Vougeot 1979	17

## VĪNS - WINE

Skatīt vīna karti! *See full wine list!*





## ĒDIENKARTE - MENU

EUR

### MAIZE - BREAD

Grissini maizes standziņas – *Grissini breadsticks*

1,5

Pašceptas maizes groziņš ar sālitu 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

Franču sieru izlase – *French cheese set*

9

Gardēžu piknika uzskodu plate – *gourmet picnic platter*

15

Ibérico de Bellota šķiņķis – *Ibérico de Bellota ham*

18

### AUSTERES - RAW OYSTERS

Fine de Claire, Tsarskaya, Pearle Blanche

2,8 – 3,5

\*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 miklas 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