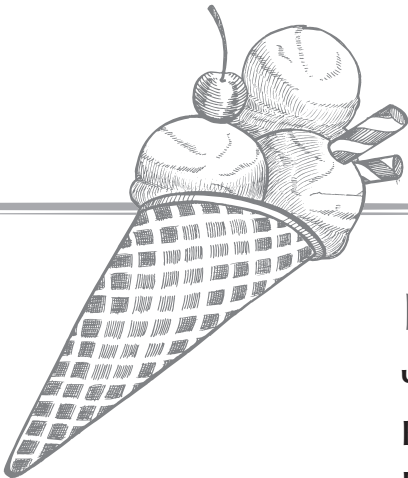




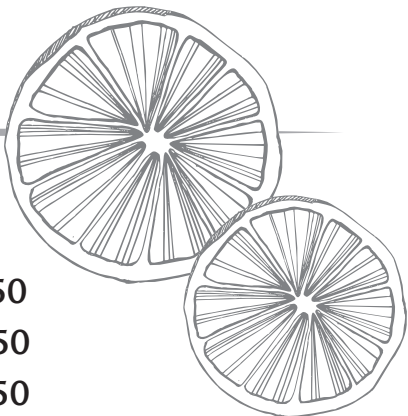
ДЕСЕРТЫ

- МАРЦИПАНОВОЕ ПИРОЖНОЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 8.00
подаётся с апельсиновым соусом
- ТИРАМИСУ 8.00
- ФОНДАН ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА 7.00
подаётся с ванильным мороженым
- АССОРТИ МОРОЖЕНОГО 6.50
с жареными орехами и ягодным соусом
- СОРБЕТ /1 шарик/ 2.50
малиновый, лимонный, манго, клубничный



КОФЕ

- ЧЕРНЫЙ КОФЕ 2.60
- КОФЕ С МОЛОКОМ 2.80
- БЕЗ КОФЕИНА 2.40
- ESPRESSO 2.60
- LATTE 3.50
- CAPPUCCINO 3.50



ЧАЙ /250 мл/

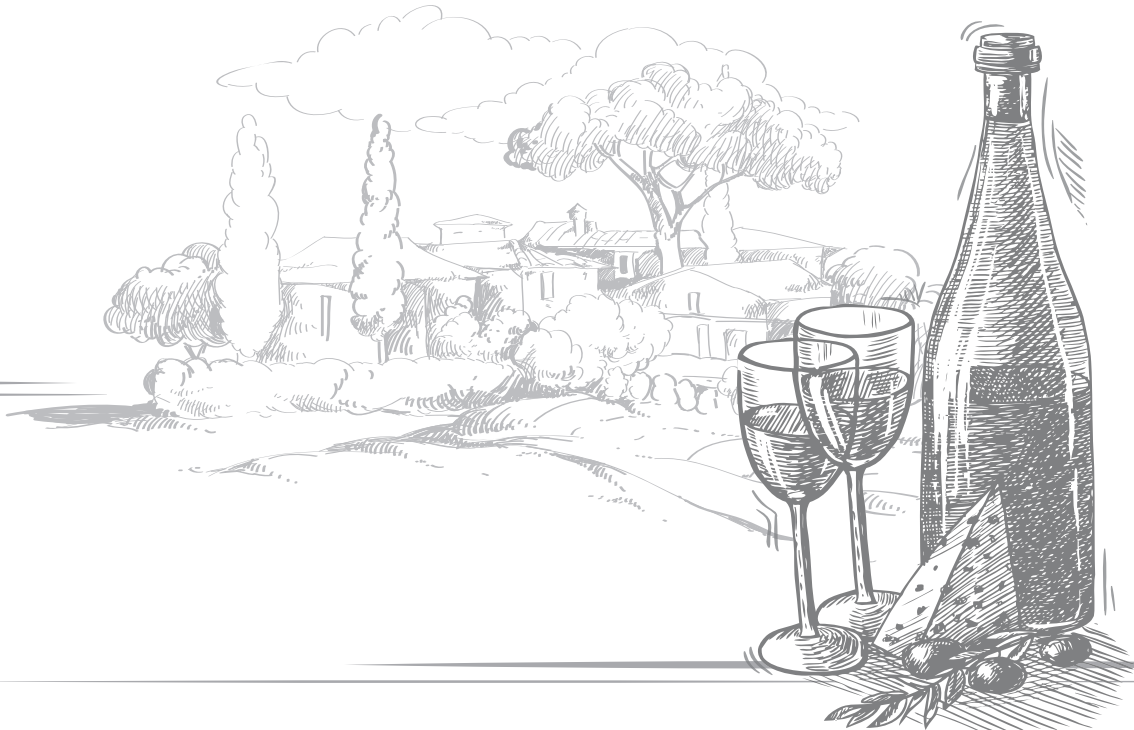
- EARL GREY 3.50
- CREAM ORANGE 3.50
- SWEET BERRIES 3.50
- JASMINE 3.50
- GREENLEAF 3.50
- ENGLISH BREAKFAST 3.50
- FRUITY CAMOMILE 3.50



СВЕЖИЙ ЧАЙ /250 мл/

- МЯТНЫЙ 4.50
- ИМБИРНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ 4.50
- МЕД 0.50

vinastudija
МЕНЮ



СУПЫ

СУП ИЗ БАРАНИНЫ	7.00
с фасолью и осенними овощами	
СУП ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ	7.50
сытный и пикантный, с кокосовым молоком и цитронеллой	
СВЕКОЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП	7.00
с козьим сыром	

КОРЗИНКА СО СВЕЖЕИСПЕЧЁННЫМ ХЛЕБОМ	1.50 2.30
/маленькая большая /	

АССОРТИ ЗАКУСОК К ВИНУ

АССОРТИ АНТИПАСТО /для 2 друзей/	13.00
ветчина прошутто, салями Милано, салями Чоризо, вяленые на солнце томаты, артишоки гриль, оливки, козий сыр, гриссини	

СЫРНЫЕ ПЛАТЫ

МЯГКИЕ СЫРЫ	10.20
мягкий сыр горгонзола из коровьего молока, бри, мягкий козий сыр Фьор ди Капра, подается с орехами, свежими ягодами и апельсиновым мармеладом	

ТВЕРДЫЕ СЫРЫ	11.20
Грано Дуро, овечий сыр Пекорино Тоскано, сыр из коровьего молока с черным трюфелем, подается с орехами, свежими ягодами и апельсиновым мармеладом	

МЯСНАЯ ПЛАТА	14.00
Хамон Курадо, салями Чоризо, салями Милано, колбаса Фуэт Экстра Коллар	

ЖАРЕННЫЕ БАГЕТЫ	
с сыром <i>Scamorza</i> и <i>Proscintto</i> или тартаром из лосося /для 2 друзей/	7.90
/для 4 друзей/	15.80

ЖАРЕННЫЕ ВИНОГРАДНЫЕ УЛИТКИ С ЧЕСНОЧНЫМ БАГЕТОМ	12.30
--	-------

АРТИШОКИ ГРИЛЬ /100 Г/	4.50
------------------------	------

АССОРТИ ИЗ ОЛИВОК /100 Г/	4.50
---------------------------	------



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

ТАРТАР ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ	13.00
в стиле <i>Nicoise</i>	

ЖЖЕНЫЙ ТУНЕЦ	10.00
с кунжутом, чили и зеленью	

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	9.00
с сыром <i>Gran Duro</i> и трюфельным соусом	

САЛАТ ИЗ АВОКАДО	7.50
со спаржей, брокколи, водорослями и орегано-лаймовым соусом	

МАНГО-АВОКАДО САЛАТ	12.50
с тигровыми креветками и соусом из лайма и чили	

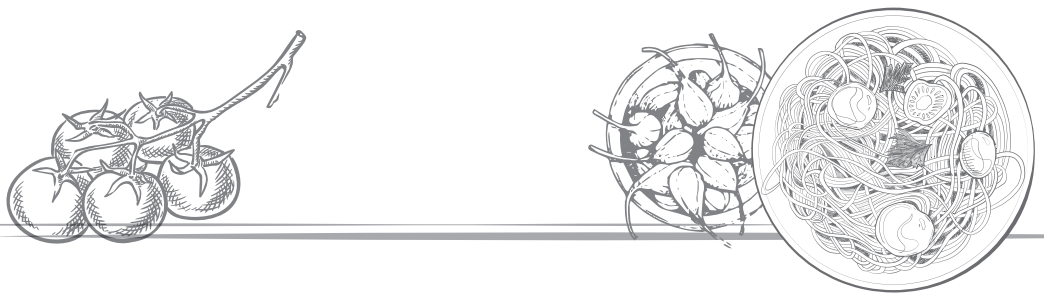
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ, КАПЕРСОВ	
с теплой курицей	8.90
с креветками	10.20

КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ ОТ VĪNA STUDIJA	13.00
с креветками, авокадо, сыром Грана Падано и соусом из свежего лайма и имбиря	

МИДИИ В СОУСЕ ИЗ ТОМАТОВ	12.00
подаются с чесночной брускеттой	

СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ

/1 шт./	4.20
---------	------



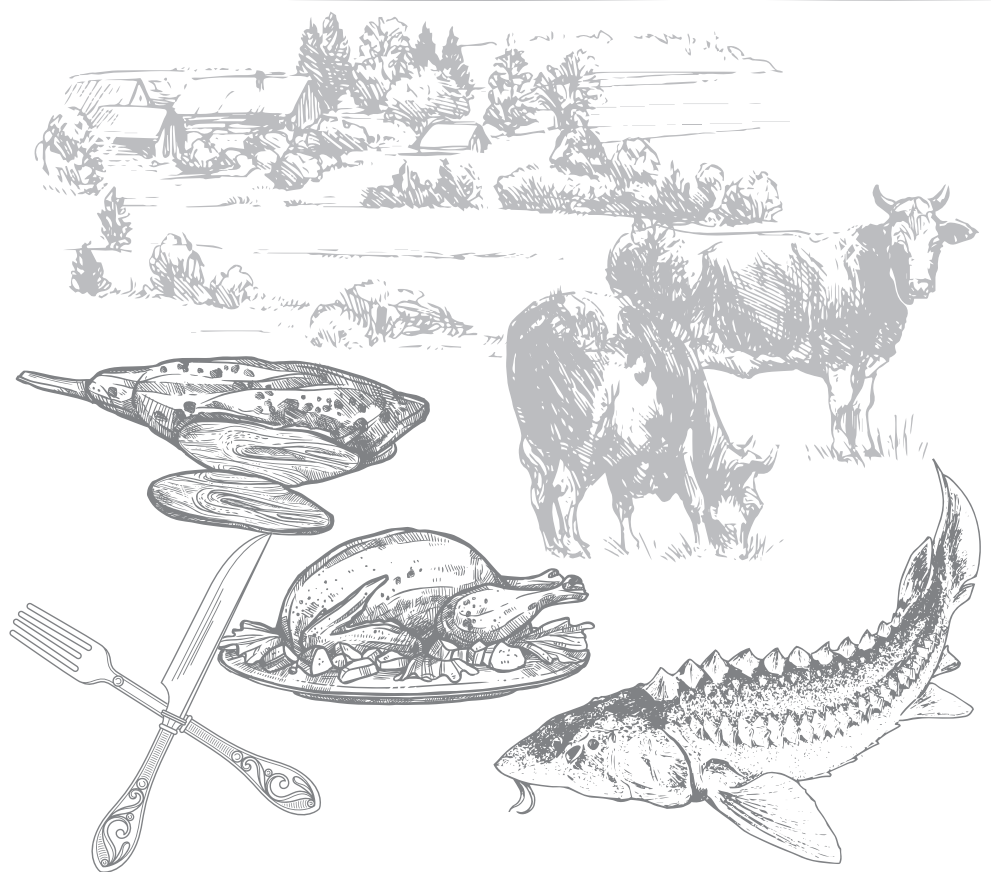
ПАСТА / РИЗОТТО

ПАСТА ПЕННЕ	7.00
с деревенскими помидорами и зеленью	

СПАГЕТТИ ПОД СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА	9.00
с <i>Chorizo</i> , беконом и чили перцем	

РИЗОТТО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	11.50
и спирулиной	

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ	15.50
помидорами и чили перцем	



ВТОРЫЕ БЛЮДА

РАМП СТЕЙК ИЗ БАРАНИНЫ	13.00
в оболочке из зелени со свекольной полентой и тимьяново-мясным соусом	

УТИНАЯ ГРУДКА	14.50
с пюре из тыквы и сладкой картошки под сливово-мясным соусом	

ЖАРЕНОЕ ФИЛЕ СУДАКА	13.99
с картофельным пюре, базиликом и осенними овощами	

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА НА ГРИЛЕ	18.50
с жареной спаржей и винным соусом <i>Riesling</i>	

АНТРЕКОТ ИЗ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ,	23.40
подается с овощами гриль	

ОСЬМИНОГ	30.00
с двумя видами картофельного рагу, турецким горохом и оливками	



* О содержании аллергенов спрашивайте у официанта.

Stabu iela 30

Телефон для резерваций: +371 6722 7610