



---

**RANDEVU**  
ĒDIENKARTE



**RANDEVU RESTORĀNS** – 20 GADU PIEREDZE BANKETU, KĀZU UN PASĀKUMU ORGANIZĒŠANĀ LĪDZ PAT 200 PERSONĀM RESTORĀNĀ TĒLPĀS, KĀ ARĪ IZBRAUKUMA BANKETA ORGANIZĒŠANA LĪDZ PAT 800 PERSONĀM.

**VĪNOTEKA RANDEVU** - PIEDĀVĀ IZCILAS KVALITĀTES VĪNUS PAR SAPROTAMĀM CENĀM UN NEATSTĀS VIENALDŽĪGU NEVIENU. MĒS RŪPIGI ATLASĀM EKSKLUZĪVUS VĪNUS NO VISAS PASAULES, LAI JŪS IEPAZĪSTINĀT AR TIEM. VĪNOTEKA TĪKA ATVĒRTA 2024. GADĀ AR ITĀLIJAS VĪNU PIEDĀVĀJUMU, PLĀNOJAM PAPLAŠINĀT AR CITU VALSTS SORTIMENTU. PIEDĀVĀJAM ARĪ DEGUSTĀCIJAS KORPORATĪVAJĒM VIESIEM, DZIMŠANAS DIENAS SVINĪBĀM - KOMPĀNIJĀM NO **6 – 50 PERSONĀM**.

SEKOJIET MŪSU PROFILAM - JŪS PIRMIE VARĒSIET UZZINĀT PAR JAUNUMIEM UN KOPĀ AR MUMS ATKLĀT GARŠU UN VĪNU PASAULI.



**RANDEVU RESTORAN** – 20 LETNĪJĀS PĒRĒŠĪS ORGANIZĀCIJĀS BANKETU, SVĀDEB, MĒROPRIJĀTIJĀS DO 200 PĒRSON V ZĀLĀS RESTORĀNĀ, A TAKĒE DO 800 PĒRSON NĀ VĒJĒZDNĪJĀS BANKĒTĀS.

**VĪNOTEKA RANDEVU** – PĒRDLĀGĀE VĪNĀ IŠKĻŪČĪTELĒJĒGĀ KĀČĒSTVĀ PĒ PRIEMĒLĒMĒJĀS CĒNĀM I NE OŠTĀVĪT NĪKĒGĀ RĀVNOŠUŠNĪJĀM. MĒJ ZĀBĒTLĪVĒO OŠBĪRĀEĀM EKŠKĻŪČĪVĪNĒJĀS VĪNĀS ŠĒ VĒŠĒGĀS SVĒTĀ, ČĒTĒBĒ PĒZNAKĒMĒT VĀS ŠĒ NĪMĪ. VĪNOTEKĀ OŠKĻŪČĪTĀ V 2024 GĒDŪ ŠĒ PĒRDLĒGĒJĒMĒ IŠĀLĪJĀNŠĪKŠĪS VĪNĀS I PLĀNĪRŪEĀT RĀŠĪRĒJĀTĀS ŠĒ AŠŠĒRĪMĒNTĒM DĪRŪGŠĪS ŠĒRĀN. PĒRDLĀGĀEĀM TAKĒE DEGŪŠĒCIJĀS KORPORĀTĪVĀJĒM GĒŠĒJĀM, DĪLĀ PĒRĀZDNĒVĀNĪJĀS DNĒJĀS ROĒDĒJĒNĪJĀS - DĪLĀ KĒMPĀNĪJĀS **6-50 PĒRSON**.

PODPIŠĪTESĒ ŠĒ NĀŠĪS PĒROFĪLĪS, ČĒTĒBĒ PĒRĒVĒMĪS UZNAVĀT PĒRĀ NOŠĒSTĪS I VĒŠĒSTĒ ŠĒ NĀMĪ OŠKĻŪČĪVĀT VĒKŪSĪS I MĪR VĪNĪS.

**RANDEVU RESTAURANT** - 20 YEARS OF EXPERIENCE IN HOSTING BANQUETS, WEDDINGS, EVENTS FOR UP TO 200 PERSONS IN THE RESTAURANT, AS WELL AS OFF-PREMISE BANQUETS FOR UP TO 800 PERSONS.

**RANDEVU VINO THEQUE** - OFFERS WINES OF EXCEPTIONAL QUALITY AT REASONABLE PRICES AND WILL NOT MAKE ANYONE INDIFFERENT. WE CAREFULLY SELECT EXCLUSIVE WINES FROM AROUND THE WORLD TO INTRODUCE THEM TO YOU. THE WINE SHOP WAS OPENED IN 2024 WITH THE SELECTION OF ITALIAN WINES AND PLANS TO EXPAND WITH THE SELECTION FROM DIFFERENT COUNTRIES. WE ALSO OFFER TASTINGS FOR CORPORATE GUESTS OR BIRTHDAY PARTIES - FOR COMPANIES OF **6-50 PERSONS**.

SUBSCRIBE TO OUR PROFILES TO BE THE FIRST TO KNOW THE NEWS AND DISCOVER THE WORLD OF TASTES AND WINES TOGETHER WITH US.



PIEGĀDES IESPĒJAS RĪGĀ UN JŪRMALĀ



/RANDEVU\_RESTAURANT\_JURMALA



/RANDEVURESTORANS



WWW.RANDEVURESTORANS.COM



+371 22 001 594  
+371 29 236 425



# UZKODAS

ЗАКУСКИ / APPETIZERS



## OLĪVES MARINĒTAS

4.5 €

Kalamata, zaļas karaliskās  
**Marinated olives** –  
Kalamata, green king size  
**Маринованные оливки** –  
Каламата, зеленые королевские

## LIELLOPA GAĻAS TARTARS 12.5 €

ar kaperiem, sarkaniem sīpoliem, sinepēm,  
paipalas olu un grauzdēto Brioš maizi

### Beef tartare

with capers, red onion, mustard, quail egg  
and Brioche bread

### Тартар из говяжьей вырезки

с каперсами, красным луком, горчицей,  
перепелиным яйцом и хлебом Бриош

A/C/G/J

## LAŠA TARTARS 11.9 €

ar avokado salsu, kaperiem, koriandru,  
paipalas olu un grauzdēto Brioš maizi

### Salmon tartare

with avocado salsa, capers, coriander,  
quail egg and Brioche bread

### Тартар из лососины,

с сальсой из авокадо, каперсами,  
кориандром, перепелиным яйцом  
и хлебом Бриош

A/C/D/G



## ANTIPASTI

19 €

Sieru izlase, olīves marinētas,  
Prosciutto, Chorizo, Fuet, Muhammara, grisini

### Antipasti

Cheese selection, marinated olives,  
Prosciutto, Chorizo, Fuet, Muhammara, grissini

### Antipasti

Ассорти сыров, маринованные оливки,  
Prosciutto, Chorizo, Fuet, Мухаммара, гриссини

A/G/H

## SALĀTI «CĒZARS»

10.5 €

ar maziem Romiešu salātiem  
noturēto cieto sieru un:

- lēni gatavotām tīgērgarnelēm  
VAI
- pērļu vistas krūtiņu

### «Ceasar» salad

with small Romaine salad,  
matured hard cheese and:

- slowly cooked tiger prawns  
OR
- corn-fed chick breast

### Салат «Цезарь»

с Римским салатом,  
твердым выдержанным сыром и :

- медленно приготовленными  
тигровыми креветками  
ИЛИ
- грудкой кукурузного цыпленка

A/B/C/D/G/J



## ROMIEŠU SALĀTI AR BUMBIERIEM, 9.5 €

24M Parmezāna sieru,  
grauzdētiem indijas riekstiem, granātābolu,  
seleriju

### Romaine salad with pear,

24M Parmesan cheese, roasted cashew,  
pomegranate, celery

Салат Романо с грушей, сыром Пармезан 24М,  
обжаренными орехами кешью, гранатом,  
сельдереем

G/H/I



# KARSTĀS UZKODAS

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETISERS



## MEŽA SĒŅU ŽULJĒNS

AR KUKURŪZAS CĀĻA FILEJU,    8.5 €

24M Parmezāna sieru un Brioš maizi  
**Forest mushroom julienne**  
with corn-fed chicken breast,  
24M Parmesan cheese and roasted Brioche

### Жульен из лесных грибов

с филе кукурузного цыпленка,  
сыром Пармезан 24М и хлебом Бриош

A/C/G

JŪRAS VELŠU ŽULJĒNS   9.5 €

(mīdijas, tīģergarneles, kalmāri, langustīni, lasis)

### Seafood julienne

(mussels, tiger prawns, calamari, langoustin, salmon)

### Жульен из морепродуктов

(мидии, тигровые креветки, кальмары,  
лангустин, лосось)

A/B/C/D/G

TĪĢERGARNEĻU KROKETES   9.9 €

ar avokadu salsu un tīģergarneļu Bisque mērci

### Tiger prawn croquettes

with avocado salsa and tiger prawn Bisque sauce

### Крокеты с тигровыми креветками,

сальсой из авокадо и соусом Биск  
из тигровых креветок

A/B/C/G/I



KRĀSNĪ CEPTS CAMEMBERT SIERS    12 €

ar medu un ceptām meža sēnēm

### Baked Camembert cheese

with honey and grilled forest mushrooms

### Запеченный в печи сыр Камамбер

с мёдом и обжаренными лесными грибами

G

PILDĪTI KALMĀRI   15.5 €

ar Puttanesca mērci, Chorizo,  
tīģergarneļēm un Kalamata olīvēm

### Stuffed calamari

with Puttanesca sauce, Chorizo,  
tiger prawns and Kalamata olives

### Фаршированные кальмары

с соусом Puttanesca, Чоризо,  
тигровыми креветками

и оливками Каламата

B/D/I

KLASISKĀ BOLOGNESE PASTA  11 €

ar 24M Parmezāna sieru

### Classic Bolognese pasta

with 24M Parmesan cheese

### Классическая паста Болоньезе

с сыром Пармезан 24М

A/C/I

## PASTA TAGLIATELLE

AR JŪRASVELTĒM   15.5 €

(langustīns, mīdijas, tīģergarneles,  
jūras ķemmītes, kalmārs, tomātu mērcē)

### Pasta Tagliatelle with seafood

(langoustine, mussels, tiger prawns,  
sea scallops, calamari, tomatoe sauce)

### Паста Тальятелле с морепродуктами

(лангустин, мидии, тигровые креветки,  
морскими гребешками: кальмаром,  
томатным соусом)

A/B/C/D/I

MĪDIJAS   15.5 €

- baltvīna zilā mērcē

VAI

- Čorizo pikantajā tomātu mērcē  
(tiek pasniegtas ar Beļģu frī kartupeļiem)

## Mussels

- white wine & blue cheese sauce

OR

- Chorizo spicy tomato sauce

(served with Belgian style french fries)

## Мидии

- соус из белого вина и синего сыра

ИЛИ

- Чоризо пикантный томатный соус

(подаётся с картофелем фри по-Бельгийски)

B/(G)/I

GRILĒTS ASTONĶĀJIS   18 €

ar Muhammaras mērci un kaltētiem tomātiem

### Grilled octopus

with Muhammara sauce and dried tomatoes

### Осьминог на гриле

с соусом Мухаммара и вялеными помидорами

B/H/I

# ZUPAS

СУПЫ / SOUPS

250ML



## KLASISKĀ

### FRANČU SĪPOLU ZUPA

ar Gruyer sieru un grauzdiņiem

**Classic French style onion soup**

with Gruyer cheese and croutons

**Классический французский луковый суп**

с сыром Грюер и крутонами

7.5 €



A/G



## BARAVIKU KRĒMZUPA

ar trifeļotiem krutoniem

**Porcini cream soup**

with truffled croutons

**Боровичковый крем-суп**

с трюфельными крутонами



9 €

A/I

## STORES ZUPA KLOSTERA GAUMĒ

ar stores filēju un vežu astēm

**Monastery style soup**

with sturgeon fillet and crayfish tails

**Суп из филе осетрины по-монастырски**

с раковыми хвостами



14.5 €

B/D

## HARIRA ZUPA

Marokāņu jēras gaļas zupa

ar turku zirņiem, lēcām un tomātiem

**Harira soup**

Moroccan lamb meat soup

with chickpeas, lentils and tomatoes

**Суп Харира**

Марокканский суп из баранины

с нутом, чечевицей и помидорами



6.5 €



# OTRIE ĒDIENI

ВТОРЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

## LĪDAKAS KOTLETES

ar klasisko franču kartupeļu biezeni, šampanieša Veloute mērci

un sarkanajiem ikriem

**Notern pike cutlets**

with classic french mashed potatoes,

champagne Veloute sauce and red caviar

**Щучьи котлетки**

с классическим французским

картофельным пюре, соусом Veloute

из шампанского и красной икрой



19.9 €

A/D/G

## ZEMĀ TEMPERATŪRĀ GATAVOTA

### LAŠA FILEJA

ar dārzeņu šifonādi un baltvīna kaperu mērci

**Low-temperature cooked salmon fillet**

with vegetable chiffonade

and white wine caper sauce

**На низких температурах**

**приготовленное филе лосося**

с шифонадом из овощей

и соусом из белого вина и каперсов



15.9 €

D/I

## STORES FILEJA

### AR CAPONATA SICILIANA

(Datterini tomāti, selerija, baklažāni,

Kalamata olīvēs, paprika, ciedru rieksti,

rozīnes un kaperi)

**Sturgeon fillet with Caponata Siciliana**

(Datterini tomatoes, celery, aubergine,

Kalamata olives, bell pepper, pine nuts,

rasins and capers)

**Филе осетрины с Caponata Siciliana**

(Даттерини помидорами: сельдереем,

баклажанами, Каламата оливками,

паприкой, кедровыми орехами,

изюмом и каперсами)



17.9 €

D/H/I

# OTRIE ĒDIENI

ВТОРЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

## LĒNI GATAVOTA PĪLES KRŪTIŅA 16.9 €

ar vīnā kramelizēto bumbieru,  
pastinaka krēmu un sarkanvīna-ogu mērci

**Slowly cooked duck breast  
with wine-caramelised pear,  
parsnip cream and red wine&berry sauce**

**Медленно приготовленная утиная грудка  
с карамелизированной в вине грушей,  
кремом из пастернака  
и соусом из красного вина и ягод** G

## JAUNZELANDES

### JĒRA GAĻAS RUMP STEIKS 15.9 €

ar meža sēnēm, kartupeļu terīni un piparu mērci

**New Zealand lamb Rump steak  
with forest mushrooms, potato terrine  
and peppercorn wine sauce**

**Rump steik Novozelandskajai baranīnai  
с лесными грибами, картофельным терином  
и перечным соусом**

G/I

## GRILĒTA IBERICO

### CŪKGAĻAS KARBONĀDE AR KAULIŅU 21.9 €

ar salvijas sviestu, kartupeļu terīni  
un sarkanvīna mērci

**Grilled Iberico pork chop with bone  
with salvia butter, potato gratin  
and red wine sauce**

**Обжаренная на гриле  
Iberico свиной карбонад на кости**

С маслом с шалфеем,  
картофельным гратеном  
и соусом из красного вина

G/I

## URUGVAJAS LIELLOPA

### STRIPLOIN STEIKS 23.9 €

ar cepto stobra kaulu,  
beļģu frī kartupeļiem un piparu mērci

**Uruguay beef Striploin steak  
With baked bone marrow,  
belgian style French fries and peppercorn sauce**

**Уругвайский говяжий стейк Striploin**

С запеченным костным мозгом,  
картофелем фри по-бельгийски  
и перечным соусом

G/I

## UZ OGLĒM GATAVOTS

### VESELS KUKURŪZAS CĀLIS 17.9 €

ar Tabbouleh salātiem

**Chargrilled whole corn-fed chicken  
with Tabbouleh salad**

**Приготовленный на углях  
целый кукурузный цыпленок  
с салатом Табуле** A/G

## KIJIVAS KOTLETE 12.5 €

ar garšaugu sviestu pildīta vistas fileja;  
pasniedzās ar kartupeļu biezeni

**Chicken Kyev**

with herb butter stuffed chicken fillet;  
served with mashed potatoes

**Котлета по-киевски**

с маслом, пряными травами  
и картофельным пюре

A/C/G



## PARMIGIANA 7.5 €

Klasisks baklažānu un tomātu sacepums  
ar Mocarellas sieru

**Baked eggplant with tomatoes and Mozzarella cheese**

**Классическая запеканка из баклажанов  
с помидорами и сыром Моцарелла** G



# DESSERTS

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

## ĀBOLU TART TATIN 🍷🍷 5.5 €

ar plombīra saldējumu un sāļo karamēli

### Apple tarte tatin

with plombir ice-cream and salted caramel

### Яблочный тарт татен

с пломбиром и солёной карамелью

A/C/G

## BUMBIERIS MĪKLĀ 🍷 8.9 €

ar tumšas šokolādes mērci,  
Gorgonzola Dolce, valriekstiem un medu

### Pear in pastry

with dark chocolate sauce, Gorgonzola Dolce,  
walnuts and honey

### Груша в тесте

с соусом из чёрного шоколада,  
сыром Горгонзола, грецкими орехами  
и мёдом

A/C/G/H

## SILTA ĀBOLU STRŪDELE 🍷🍷 7.9 €

ar vaniļas saldējumu un karameļu mērci

Hot appel strudel

with vanilla ice cream and caramel sauce

Теплый яблочный струдель

с ванильным мороженым

и карамельным соусом

A/C/F/G

## MĀJAS «NAPOLEONS» 🍷 6.9 €

ar Namelaka krēmu un ogām

Home-made «Napoleon» cake

with Namelaka cream and berries

Домашний торт «Наполеон»

с кремом Намелака и ягодами

A/C/F/G



## CREME BRÛLÉE A LA GRAND MARNIER 🍷 6.5 €

Klasisks Franču krēms

ar apelsīnu likieri un ogām

### CREME BRÛLÉE A LA GRAND MARNIER

Classic French cream

with orange liqueur and berries

### CREME BRÛLÉE A LA GRAND MARNIER

Классический Французский крем

с апельсиновым ликёром и ягодами

C/G



## KARTĒ NORĀDĪTIE ALERGĒNI

В КАРТЕ УКАЗАННЫЕ АЛЛЕРГЕНЫ  
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

- A** LABĪBA, KAS SATUR LIPELKI, T.I. KVIEŠI, RUDZI, MIEŽI, AUZAS,  
SPELTAS KVIEŠI, TRITICUM TURGIDUM POLONICUM VAI TO HIBRIDIZĒTI  
CELMI, UN TĀS PRODUKTI;  
ЗЛАКИ, СОДЕРЖАЩИЕ ГЛЮТЕН, ПШЕНИЦА, РОЖЬ, ЯЧМЕНЬ,  
ОВЁС И СОДЕРЖАЩИЕ ИХ ПРОДУКТЫ;  
CEREALS CONTAINING GLUTEN, NAMELY: WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT,  
KARNUT OR THEIR HYBRIDISED STRAINS, AND PRODUCTS THEREOF;
- B** VĒŽVEIDĪGIE UN TO PRODUKTI;  
РАКООБРАЗНЫЕ И ИХ ПРОДУКТЫ;  
CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF;
- C** OLAS UN TO PRODUKTI;  
ЯЙЦА И ИХ ПРОДУКТЫ;  
EGGS AND PRODUCTS THEREOF;
- D** ZIVIS UN TO PRODUKTI;  
РЫБА И ИХ ПРОДУКТЫ;  
FISH AND PRODUCTS THEREOF;
- E** ZEMESRIEKSTI UN TO PRODUKTI;  
АРАХИС И ИХ ПРОДУКТЫ;  
PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF;
- F** SOJAS PUPAS UN TO PRODUKTI;  
СОЕВЫЕ БОБЫ И ИХ ПРОДУКТЫ;  
SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF;
- G** PIENS UN TĀ PRODUKTI (IETVERT LAKTOZU);  
МОЛОКО И ПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ЛАКТОЗУ;  
MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE);
- H** RIEKSTI UN TO PRODUKTI;  
ОРЕХИ И ИХ ПРОДУКТЫ;  
NUTS AND PRODUCTS THEREOF;
- I** SELERIJAS UN TO PRODUKTI;  
СЕЛЬДЕРЕЙ И ЕГО ПРОДУКТЫ;  
CELERY AND PRODUCTS THEREOF;
- J** SINEPES UN TO PRODUKTI;  
ГОРЧИЦА И ЕЁ ПРОДУКТЫ;  
MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF;
- K** SEZAMA SĒKLAS UN TO PRODUKTI;  
СЕМЕНА СЕЗАМА И ИХ ПРОДУКТЫ;  
SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF;

## GRAFİKAS NOZĪME

ЗНАЧЕНИЕ ГРАФИЧЕСКИХ ЭЛЕМЕНТОВ  
GRAPHICS MEANING



ĒDIENS KOMPĀNIJAI 2-4 CĪV.  
БЛЮДО ДЛЯ КОМПАНИИ  
DISH FOR COMPANY



VEGETĀRAIS ĒDIENS  
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО  
VEGETARIAN DISH

## MŪSU SOMELJĒ IESAKA

НАШ СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ  
OUR SOMMELIER RECOMMENDS



Sarkanvīns / RED VINE / КРАСНОЕ ВИНО



Baltvīns / WHITE VINE / БЕЛОЕ ВИНО



Sārtvīns / ROSE VINE / РОЗОВОЕ ВИНО



Limončello / LIMONCELLO / ЛИМОНЧЕЛЛО



Balzāms / BALSAM / БАЛЬЗАМ