

*Uzkodas / Appetizers / Закуски*

EUR

*Liellopa filejas tartars, lāgera alus drupačas, sālīts olas dzeltenums, ķapēri, sīpoli, grauzdiņš / 1,2,10 /* 11,90

*Beef fillet tartare, lager beer crumbs, salted egg yolk, capers, onions, toast*

*Шартар из филе говядины с крошкой пива, солёным яичным желтком, каперсами и сухариком*

*Ieteicamie vīni: Chateau Gassier Espirit Rose Collector / France;  
Castel Firmian Pinot Nero / Italy; Zenato Valpolicella Superiore / Italy*

*Jūras ķemmīšu un laša seviče ar mango, paipalu olu un zaķzivs ikriem / 1,2,4,8,10 /* 12,90

*Scallop and salmon ceviche with mango, quail egg and lumpfish caviar*

*Севиचे из морских гребешков и лосося с манго, перепелиным яйцом и икрой рыбы пинагор*

*Ieteicamie vīni: Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc / Chile;  
Gavi di Gavi Serre di Vallegge / Italy*

*Tīģergarneles ķarija mērcē / 5 /* 9,90

*Tiger prawns in curry sauce*

*Тигровые креветки в соусе карри*

*Ieteicamie vīni: Anselman Riesling Classic / Germany;  
L'Odalet Viognier / France;  
Simonnet Fevre Chablis / France*

***PaĶ-ĉoi austeru mērcē ar ceptām Jaunzēlandes gliemenēm*** **EUR**  
*/ 2,4,10 /* **8,90**  
*PaĶ-choi in oyster sauce with fried New Zealand mussels*  
*ПаĶ-чої в устричном соусе с жареными новозеландскими*  
*моллюсками*  
*Ieteicamie vīni: Tenuta Ca`Bofani Prosecco DOC / Italy;*  
*Lagar de Cervera Albarino / Spain; Gavi di Gavi Serre di Valegge / Italy*

***BrusĶetas ar bifēšpiena mocarellu, ruĶolu*** **7,90**  
*un Ķirštomātiem / 4,10 /*  
*Bruschettas with buffalo mozzarella, arugula and cherry*  
*tomatoes*  
*БрусĶетта с буйфало моцареллой, руĶолой и помидорами*  
*черри*  
*Ieteicamie vīni: Tenuta Ca`Bofani Prosecco DOC / Italy;*  
*Anna De Codorniu Blanc de Blancs Brut Reserva / Spain*

## *Salāti / Salads / Салат*

	<i>EUR</i>
<i>Cēzara salāti ar grilētu tunci / 1,4,8,10 /</i>	<i>9,90</i>
<i>tīģergarnelēm / 1,4,5,8,10 /</i>	<i>8,90</i>
<i>vistas fileju / 1,4,8,10 /</i>	<i>7,90</i>
<i>Caesar salad with grilled tuna / tiger prawns / chicken fillet</i> <i>Салат «Цезарь» с обжаренным на гриле тунцом /</i> <i>тигровыми креветками / куриным филе</i>	
<i>Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo / Spain; Chablis Vieilles Vignes / France;</i> <i>Chateau Gassier Espirit Rose Collector / France; Gavi di Gavi Serre di Vallegge</i>	
<i>Bifeļpiena mocarella ar edamame pupiņām, tomātiem</i>	<i>8,90</i>
<i>un piparmētru / 1,12 /</i>	
<i>Buffalo mozzarella with edamame beans, tomatoes and</i> <i>peppermint</i> <i>Буффало моцарелла с эдамамэ бобами, помидорами и</i> <i>мятой</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i> <i>Tenuta Ca`Bolani Prosecco DOC / Italy; Moulin De Gassac Faune / France</i>	
<i>Cepta laša salāti ar pāršu kuskusu, fetas sieru, ķirštomātiem,</i>	<i>11,90</i>
<i>gurķi, paipalu olu un medus – citrusu mērci / 1,2,4,10 /</i>	
<i>Fried salmon salad with pearl couscous, feta cheese, cherry</i> <i>tomatoes, cucumber, quail egg and honey - citrus dressing</i> <i>Салат с жареным лососем, жемчужным кускусом, сыром</i> <i>фета, помидорами черри, огурцом, перепелиным яйцом и</i> <i>медово-лимонным соусом</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i> <i>San Millan Verdejo / Spain</i>	
<i>Salāti ar grilētu tunci, mango, ķirštomātiem un</i>	<i>11,90</i>
<i>ķīvi – kļavu sīrupa mērci / 4 /</i>	
<i>Salad with grilled tuna, mango, cherry tomatoes and kiwi –</i> <i>maple syrup dressing</i> <i>Салат с обжаренным на гриле тунцом и манго, помидорами</i> <i>черри и соусом из кленового сиропа и киви</i>	
<i>Ieteicamie vīni: Les Jamelles Pinot Noir / France ;</i> <i>San Millan Rose / Spain</i>	

## Zupas / Soups / Супы

	EUR
<p><i>Cukīni un brī siera krēmzupa / 1 /</i> <i>Zucchini and brie cheese cream soup</i> Крем - суп из цуккини и сыра бри</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Anselman Riesling Classic / Germany</i></p>	6,90
<p><i>Truša gaļas buljona zupa ar seleriju un šitaki sēnēm</i> <i>/ 1,4,11 /</i> <i>Rabbit meat broth soup with celery and shiitake mushrooms</i> Бульон из кролика, с сельдереем и грибами шиитаке</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Chateau Gassier Espirit Rose Collector / France;</i> <i>L`Odalet Viognier / France</i></p>	7,90
<p><i>Pikantā jēra gaļas zupa ar kartupeļu biezeni un ķirštomātu /1,6/</i> <i>Spicy lamb soup with mashed potatoes and cherry tomato</i> Пикантный суп из ягнёнка с картофельным пюре и помидором черри</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy;</i> <i>Famiglia Pasqua Chianti Classico DOCG / Italy</i></p>	8,90
<p><i>Zivju buljona zupa ar tīģergarnelēm, lasi, mīdijām,</i> <i>kartupeļu konfit un safrānu / 4,5,11 /</i> <i>Fish broth soup with tiger prawns, salmon, mussels, potato confit</i> <i>and saffron</i> Рыбный суп-бульон с тигровыми креветками, лососем, мидиями, конфи из картофеля и шафраном</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Wild Rock Marlborough Sauvignon Blanc / New Zealand;</i> <i>Anselman Riesling Classic / Germany</i></p>	10,90

*Siltie zivju ēdieni / Hot Fish dishes / Горячие рыбные блюда*

**EUR**

*Zvejnieku sagādātais dienas loms ar grilētiem dārzeņiem un citronu - sviesta mērci / 1,4 /* **13,90**  
*Every day another Liepāja fishermen provided fish with grilled vegetables and lemon butter sauce*  
*Свежий улов с жареными овощами на гриле под лимонно - сливочным соусом*

*Ieteicamie vīni: San Millan Verdejo/Spain; Thomas Barton Reserve Graves/France; Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina*

*Cepta zandarta fileja ar belugas lēcām, burkānu biezeni un mīdijām krējuma – vīna mērcē / 1,4,7,11 /* **17,90**  
*Fried perch fillet with beluga lentils, carrot puree and mussels in sour cream and wine sauce*  
*Запеченное филе судака с чечевицей белуга, морковным пюре и мидиями в сметанно-винном соусе*

*Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina; Marques de la Concordia Tempranillo / Spain; San Millan Verdejo / Spain*

	EUR
<p><i>Sviestā maigi cepta stores fileja, zaļo zirniņu biezenis, jūras zāles un saldā krējuma mērce ar vēžu astītēm / 1,4,5 /</i> <i>Gently butter fried sturgeon fillet, snow pea puree, seaweed and cream sauce with crayfish tails</i> <i>Мягко обжаренное филе осётра, пюре из зелёного горошка, соус из морских водорослей и сливок с хвостами раков</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i> <i>Marques de la Concordia Tempranillo / Spain</i></p>	18,90
<p><i>Cepta sama fileja, spinātu gnoči saldaajā krējumā ar parmezāna sieru, tīģergarnele / 1,4,10,11 /</i> <i>Fried catfish fillet, spinach gnocchi in cream sauce with parmesan cheese, tiger prawn</i> <i>Запечённое филе сома, ньокки из шпината в сливочном соусе с сыром пармезан, тигровая креветка</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina ;</i> <i>Lagar de Cervera Albarino / Spain ; Gavi di Gavi Serre di Valegge / Italy</i></p>	16,90
<p><i>Grilēts tunča steiķs ar karija – ziedkāpostu biezeni un mango relišs / 1,4 /</i> <i>Grilled tuna steak with curry-cauliflower puree and mango relish</i> <i>Запечённый на гриле тунец с пюре из цветной капусты и карри, и релиш из манго</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Les Jamelles Pinot Noir / France ;</i> <i>Chablis Vieilles Vignes / France</i></p>	17,90

EUR

**„Liepājas menca”** - pēc tradicionālas Dienvidkurzemes piekrastes zvejnieku receptes pagatavota auksti kūpināta menca ar apceptiem sīpoliem un žāvētu cūkgaļas krūtiņu krējuma mērcē, pasniegta ar vārītiem kartupeļiem māla podiņā 1,4

7,90

„Kaltētas, arī apdūmotas vai viegli žāvētas mencas Kurzemes piekrastes iedzīvotāju – lībiešu un kuršu – uzturā lietotas vēl pirms vācu kolonistu ierašanās 13.gadsimtā. Arī vēlāk, piemēram, Hanzas pilsētu eksportējamo preču sarakštos sastopama kaltēta menca. Livonijas ordeņa un Kurzemes hercogistes laikā šo produktu uzturā lietojuši bieži, un menca bijusi gan bruņinieku, garīdznieku un mūku, gan baronu, grāfu un hercogu, gan arī zvejnieku, jūrnieceku un zemnieku galdā. Kaltēta menca lietota kā uzkoša, pamatēdiens vai piedeva. Bieži vien tikai ar kaltētu mencu azotē ceļinieks, jūras laupītājs vai zvejnieks varēja iztikēt vairākas dienas. Kaltēta menca lielos daudzumos tika ņemta līdzī uz kuģiem, kas devās apgūt Kurzemes hercogistes kolonijas – Gambiju Ziemeļāfrikā, Tobago un Trinidadu Karību jūrā”

**Ieteicamie vīni:** Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina

**“Liepaja’s Cod”** - cold-smoked cod with fried onions and dried pork fillet in a cream sauce, served with boiled potatoes in a clay pot, prepared using the traditional Southern Kurzeme seashore fishermen's recipes

7,90

„Population living in coastal areas of Kurzeme – the Livs and the Kurshii – used dried, smoke-dried or easily smoked cod in the menu even before the arrival of German settlers in the 13th century. Later, dried cod is found, for example, in the export lists of the Hanseatic cities. During the Livonian Order and the Duchy of Courland this product was used in the daily menu very often. Everybody ate cod - knights, priests and monks, barons, counts and dukes, the fishermen, seafarers and farmers. Dried cod was used as a starter, main course or a supplement. Quite often a wanderer, sea robber, or a fisherman only with a dried cod in the bosom could get along for several days. Dried cod in large quantities was taken in the ships which went to explore the colonies of the Duchy of Courland – Gambia in North Africa, Trinidad and Tobago in the Caribbean Sea.”

EUR

7,90

*„Лиенайская треска” – готовится по традиционным рецептам рыбаков с южного Курземского побережья. Треска холодного копчения с обжаренным луком и копчёной свиной грудинкой в сливочном соусе. Подается с варёным картофелем в глиняных горшочках.*

*„Вяленая, копченая или слегка сушеная треска присутствовала в рационе жителей курземского побережья – ливов и куршей – еще задолго до вторжения немецких колонистов в 13-ом веке. И позже, например, в списках экспортируемых продуктов в города Ганзейского союза, можно встретить вяленую треску. Во времена, как Ливонского ордена, так и Курляндского герцогства этот продукт часто употребляли в пищу, треска была частым гостем на столе и рыцарей, и духовенства, и монахов, и баронов, графов и даже самого герцога. Также треска была повседневной трапезой для рыбаков, моряков и крестьян. Вяленую треску использовали и как закуску, и как основное блюдо или гарнир. Зачастую только лишь с вяленой треской за пазухой несколько дней мог протянуть путник, пират или рыбак. Выловленную и вяленую рыбаками Лиенаи и Вентспилса треску, в качестве важнейшей части провизии, моряки брали с собой во время плаваний в колонии Курляндского герцогства – Гамбию в северной Африке, Тринидад и Тобаго в Карибском море”.*



***Siltie gašas ēdieni / Hot Meat Dishes / Горячие мясные блюда***

	EUR
<p><b><i>Grilēta jaunlopa ķarbonāde ar ķaulu, timiāna sviestā ceptiem kartupešiem, celmenēm un buljona mērci / 1,7 /</i></b> <i>Grilled veal chop with thyme butter fried potatoes, honey mushrooms and broth sauce</i> Қарбонад из телятины с косточкой на гриле с обжаренным в тимьяновом масле картофелем, опятами и бульонным соусом</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Opi Malbec / Argentina ; Antonin Rodet Bourgogne Pinot Noir / Bourgogne</i></p>	25,90
<p><b><i>Cepta pīles krūtīņa ar batāšu biezeni, ķaramelizētiem burkāniem, foie gras un ķaņepju sēklām / 1,7,12 /</i></b> <i>Fried duck breast with sweet potato puree, caramelized carrots, foie gras and hemp seeds</i> Утиная грудка с пюре из батата, карамелизированной морковью, фуа-гра и семенами конопли</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Les Jamelles Pinot Noir / France ; Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy</i></p>	18,90
<p><b><i>Jēra rumpsteiķš ar grilētu portobello sēni, ceptiem brokošiem un vīna mērci / 7,10,12 /</i></b> <i>Lamb rump steak with portobello mushroom, fried broccoli and wine sauce</i> Рамп стейк из ягнёнка с запечённым на гриле грибом портобелло, жареным брокколи и винным соусом</p> <p><i>Ieteicamie vīni: Mascota Vineyards Unanime / Argentina; Chateau Trimoulet Saint-Emilion Grand Cru / France</i></p>	21,90

	<b>EUR</b>
<p><b><i>Pasta ar vistas fileju un saulē kaltētiem tomātiem zilā siera mērcē / 1,7,10 /</i></b>  <i>Pasta with chicken fillet and sun dried tomatoes in blue cheese sauce</i>  <i>Паста с куриным филе и на солнце сушёными томатами в соусе из голубого сыра</i></p> <p><i>Iteicamie vīni: Chateau Gassier Espirit Rose Collector / France; Dr. Loosen Riesling / Germany</i></p>	<b>9,90</b>
<p><b><i>Garšaugos marinēta, cepta vistas fileja ar terijaki mērces glazūru, pastinaķa biezeni, cukurzirnīšu pākstīm un marinētiem redīsiem / 1 /</i></b>  <i>Herbs marinated fried chicken fillet with teriyaki sauce glaze, parsnip puree, sugar snap peas and marinated radish</i>  <i>Маринованное в приправах куриное филе с глазурию соуса терияки, пюре из пастернака, сахарным стручковым горошком, маринованным редисом</i></p> <p><i>Iteicamie vīni: Chateau Gassier Espirit Rose Collector / France</i></p>	<b>11,90</b>
<p><b><i>Liellopa filejas steiķš ar kartupeļu – trifeļu biezeni, ķiploku sviestā ceptām tīģergarneļēm, ceptiem ķirštomātiem / 1,5,7 /</i></b>  <i>Beef fillet steak with potato – truffle puree, in garlic butter fried tiger prawns and fried cherry tomatoes</i>  <i>Товяжий стейк с картофельно – трюфельным пюре, в чесночном масле обжаренные тигровые креветки, обжаренные помидоры черри</i></p> <p><i>Iteicamie vīni: Mascota Vineyards Opi Malbec / Argentina; Los Vascos Cabernet Sauvignon / Chile; Beefsteak Club Reserva Malbec / Argentina</i></p>	<b>26,90</b>
<p><b><i>Grilēta cūkgaļas fileja ar ziedkāpostu biezeni, romanesko un ķirštomātiem / 1 /</i></b>  <i>Grilled pork fillet with cauliflower puree, romanesco and cherry tomatoes</i>  <i>Запечённое на гриле филе свинины, пюре из цветной капусты, романеско и помидорами черри</i></p> <p><i>Iteicamie vīni: Lamberti Valpolicella Classico DOC / Italy; Wilhelm Walch Pinot Noir Prendo IGT / Italy; Los Vascos Cabernet Sauvignon / Chile</i></p>	<b>10,90</b>

***Veģetārie ēdieni / Vegetarian dishes / Вегетарианские блюда***

	<b>EUR</b>
<p><b><i>Spinātu gņoči ar saldo ķrējumu un parmezāna sieru/ 1,10 /</i></b>  <i>Spinach gnocchi with cream and parmesan cheese</i>  <i>Ньоққи из шпината в сливочном соусе с сыром пармезан</i>  <b><i>Ieteicamie vīni:</i></b> <i>Anselman Riesling Classic / Germany;</i>  <i>Tenuta Ca`Bolani Prosecco DOC / Italy</i></p>	<b>6,90</b>
<p><b><i>Baķļažāni ar tomātiem, mocarellu un parmezāna sieru / 1 /</i></b>  <i>Eggplants with tomatoes, mozzarella and parmesan cheese</i>  <i>Бақлажаны с помидорами, с сырами моцарелла и пармезан</i>  <b><i>Ieteicamie vīni:</i></b> <i>Villa Maria Private Bin Riesling / New Zealand;</i>  <i>Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc / Chile</i></p>	<b>8,90</b>
<p><b><i>Grilēta portobello sēne, ķaramelizēts cigoriņš, edamame</i></b>  <b><i>pupiņas, ķirbju sēķļu pesto ar pētersīļiem/ 1,3,12 /</i></b>  <i>Grilled portobello mushroom, caramelized chicory, edamame</i>  <i>beans, pumpkin seed pesto and parsley</i>  <i>Запечённый на гриле гриб портобелло, карамелизированный</i>  <i>цикорий, бобы эдамаме , песто из тыквенных семечек и</i>  <i>петрушки</i>  <b><i>Ieteicamie vīni:</i></b> <i>Anselman Riesling Classic / Germany</i></p>	<b>7,90</b>
<p><b><i>Ravioli ar sieru un trifelēm, rukola / 1,2,10 /</i></b>  <i>Ravioli with cheese and truffles, arugula</i>  <i>Равиоли с сыром и трюфелем, руккола</i>  <b><i>Ieteicamie vīni:</i></b> <i>Chateau Gassier Espirit Rose Collector / France;</i>  <i>Mascota Vineyards Opi Chardonnay / Argentina;</i>  <i>Louis Latour Chardonnay / Bourgogne</i></p>	<b>8,90</b>

## *Deserti / Desserts / Десерты*

	<i>EUR</i>
<p><i>Rābarberu semifredo ar rabarberu - mango sorbetu, bezē, mараkujas krēmu / 1,2 /</i>  <i>Rhubarb semifreddo with rhubarb – mango sorbet, meringue and passion fruit cream</i>  <i>Ревневый semifредо с сорбетом из ревня и манго, безе и кремом из маракуйи</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Brut Rose / Spain</i></p>	5,90
<p><i>Vanišas krēmsiers, auzu pārslu – medus drumstalas, pasifloras krēms, mango sorbets / 1,2,10 /</i>  <i>Vanilla cream cheese with oat flake – honey crumbs, passion fruit cream and mango sorbet</i>  <i>Ванильный сырнйй крем, медово – овсяная крошка, крем из маракуйи и сорбет из манго</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Dr.Loosen Riesling / Germany; Marquis D'Alory Sauternes</i></p>	5,90
<p><i>Tiramisu "Piano" ar amareto likieri/ 1,2/</i>  <i>Tiramisu „Piano” with amaretto liqueur</i>  <i>Тирамису "Пиано"</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Romate Cream Sherry</i></p>	4,90
<p><i>Šokolādes fondants ar pašu gatavotu saldējumu / 1,2,10 /</i>  <i>Chocolate fondant with homemade ice-cream</i>  <i>Шоколадный фондан с мороженым собственного приготовления</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Romate Cream Sherry; Dow's 10 Years Old Tawny Port</i></p>	4,90
<p><i>Krēms Brulē / 1,2 /</i>  <i>Crème Brulee</i>  <i>Крем - брюле</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Anna De Codorniu Dulce Anna / Spain</i></p>	4,90
<p><i>Pašu gatavots sorbets vai saldējums</i>  <i>Homemade sorbet or ice cream</i>  <i>Сорбет или мороженое собственного приготовления</i></p> <p><i>Ieteicamie vīni: Fresita</i></p>	1,80

## *Bērnu ēdienkarte / Children menu / Детское меню*

	<i>EUR</i>
<p><i>Pasta ar Boloņas mērci un rīvētu Holandes sieru / 1,2,6,10 /</i>  <i>Pasta with Bologna sauce and grated Holland cheese</i>  <i>Паста под соусом Болоньезе с тертым Голландским сыром</i></p>	<i>5,90</i>
<p><i>Frī kartupeļi ar grilētu vistas fileju un tomātu mērci / 2,10 /</i>  <i>French fries with grilled chicken and tomato sauce</i>  <i>Картофель фри с филе курицы и томатным соусом</i></p>	<i>5,90</i>
<p><i>Panēti, cepti butes gabaliņi ar kartupeļu biezeni un zaļumu mērci / 1,4,10 /</i>  <i>Breaded, fried pieces of plaice with mashed potatoes and herb sauce</i>  <i>Обжаренные в панировке кусочки камбалы с картофельным пюре</i></p>	<i>4,90</i>
<p><i>Kartupeļu smaidiņi ar siera mērci un ķirštomātiņiem / 1,10 /</i>  <i>Potato smiles with cheese sauce and cherry tomatoes</i>  <i>Картофельные улыбки с сырным соусом и помидорами «Черри»</i></p>	<i>3,90</i>
<p><i>Kraukšķīgā garoziņā cepts saldējums ar zemeņu mērci / 1,2 /</i>  <i>In crunchy crust fried ice cream with strawberry sauce</i>  <i>Обжаренное мороженое в хрустящей корочке с клубничным соусом</i></p>	<i>4,40</i>
<p><i>Plānās pankūkas ar plombīra saldējumu un ievārījumu / 1,2,10 /</i>  <i>Pancakes with ice cream and jam</i>  <i>Блины с мороженым пломбир и вареньем</i></p>	<i>3,90</i>
<p><i>Saldējuma kokteiļi: ar zemenēm, ar šokolādi vai ar augļu sulām / 1 /</i>  <i>Ice-cream cocktails: with strawberry, chocolate or fruit juices</i>  <i>Коктейль из мороженого: клубничный, шоколадный или с фруктовым соком</i></p>	<i>3,40</i>

*Esiet piesardzīgi, ja Jums ir alerģija pret kādu no pārtikas produktiem, lūdzu informēties par to viesmīli pirms pasūtījuma veikšanas*

1. *Laktoze/Lactose*
2. *Olas/Eggs*
3. *Rieksti/Nuts*
4. *Zivis un zivju produkti/Fish and fish products*
5. *Vēžveidīgie/ Crustacea*
6. *Selerijas/Celery*
7. *Sulfiti/Sulfites*
8. *Sinapes/Mustard*
9. *Lipīna un to produkti/Lipin and its products*
10. *Graudaugu lipekļis/Gluten*
11. *Gļiemji un to produkti/Clams and its products*
12. *Sojas pupas un to produkti/Soy beans and its products*
13. *Sezams/Sesame and its products*