



DAUGAVPILS ĒDIENKARTE

ДАУГАВПИЛСКОЕ МЕНЮ • DAUGAVPILS MENU

"ART HUB"

Restorāns • Ресторан • Restaurant



KRĒMZUPA NO LATGALES SIERIEM

**КРЕМ СУП ИЗ
ЛАТГАЛЬСКИХ СЫРОВ
CREAMY LATGALIAN
CHEESE SOUP**

CŪKGAĻAS RIBIŅAS MEDUS GLAZŪRĀ AR DĀRZENĪEM

no hospera krāsns / piedevas
pēc izvēles

**СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В
МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ С
ОВОЩАМИ** из печи хоспер /
гарнир по желанию

**HONEY GLAZED PORK RIBS
WITH VEGETABLES** made in Jospers
oven / garnish by choice



**MĀJAS SALDĒJUMA ASORTI
ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ
АССОРТИ
HOMEMADE ASSORTED
ICE CREAM**



Rīgas iela 54a, Daugavpils, +371 25454540, www.arthub.lv

"ART HUB"

Restorāns • Ресторан • Restaurant

DINABURGAS PUSDIENAS

1833. gadā maijā uz Dinaburgas cietokšņa iesvētīšanu ieradās Krievijas cars Nikolajs I. Nākamajā dienā Viņa augstības pavārs atprasījās uz 2 stundām, lai dotos uz pilsētu. Tuvojās pusdienlaiks, bet no virēja nebija ne miņas... Nebija neviena, kas varētu pagatavot ēdienu. Tad cietokšņa komandants piedāvāja vietējā pavāra pakalpojumus. Nikolajs I bija patīkami pārsteigts par izmaiņām ierastajā ēdienkartē, – jaunie ēdieni valdniekam gāja pie sirds! Bet pavāru, kurš pārkāpa solījumu – sodīja, liekot viņam iemācīties no galvas visu neparasto pusdienu ēdienu receptes, lai viņš laiku pa laikam varētu iepriecināt caru Nikolaju I ar Dinaburgas ēdienkarti.

ДИНАБУРГСКИЙ ОБЕД

В мае 1833 года на освящение Динабургской крепости приехал царь Николай I. На следующий день повар Его величества отпросился на два часа в город. Приближалось время обеда, но царского кашевара все не было... Готовить некому! И тогда комендант крепости предложил услуги местного повара. Николай I был приятно удивлен изменениями в привычном уже меню – новые блюда пришлись ему по вкусу! А опоздавший горе-повар был наказан: ему пришлось наизусть выучить рецепты блюд необычного обеда, чтобы время от времени радовать Николая I динабургским меню.

DINABURG LUNCH

In May 1833, the Russian Tsar Nikolay I came to consecration ceremony of Dinaburg fortress. Next day, the cook of His Majesty asked to allow him going to the city for two hours. The dinner time was approaching, but the Tsar's cook was still away... There was no one to cook! Then, the governor of fortress suggested services of the local cook. Nikolay I was pleasantly surprised to see changes in his standard menu - he enjoyed the new dishes! And the latecomer - apology for a cook - was punished: he had to learn recipes of dishes from the unusual menu by heart to make Nikolay I happy from time to time with the Dünaburg menu.

Rīgas iela 54a, Daugavpils,
+371 25454540, www.arthub.lv



"PLAZA"

Restorāns • Ресторан • Restaurant



SILTIE SALĀTI AR ZANDARTU "DAUGAVAS LOKI"

salātu maisījums / svaigs gurķis /
ķiršu tomāti / citronu dresings
(olīveļļa, citronu sula, sinepes,
cukurs, sāls) / zandarta fileja /
ķīploki / sāls / pipari

ГОРЯЧИЙ САЛАТ С СУДАКОМ «DAUGAVAS LOKI»

смесь из салатов / свежий огурец / помидоры черри /
филе судака / чеснок / лимонный дрессинг (оливковое
масло, лимонный сок, горчица, сахар, соль) / соль / перец

HOT SALAD WITH ZANDER "DAUGAVAS LOKI"

salad mix / cucumber / cherry tomatoes / garlic / salt /
peppers / zander fillet / lemon dressing (olive oil, lemon
juice, mustard, sugar, salt)

SILTIE SALĀTI AR ZANDARTU "DAUGAVAS LOKI"

17.gs. Dinaburgā apmetās jezuīti. Jesuītiem ir īpaša loma virtuves tra-
dīciju attīstībā, ieviešot jaunus produktus, kas atvesti no tālām aizjūras
zemēm vai iemācot jaunus gatavošanas veidus. Savus visnotaļ vien-
kāršos ēdienus jezuīti bagātināja ar dažādām garšvielām. Tādēļ arī
salātos "Daugavas loki" tiek izmantotas dažas svešzemju sastāvdaļas.

ГОРЯЧИЙ САЛАТ С СУДАКОМ «DAUGAVAS LOKI»

В 17 веке в Динабурге обосновались иезуиты. Им принадлежит
особая роль в формировании традиций приготовления еды –
привезенные ими из дальних стран продукты становились частью
местной кухни. А простые по своему составу блюда иезуиты раз-
нообразили многочисленными приправами! Поэтому в салате
«Daugavas loki» присутствуют экзотические ингредиенты.

HOT SALAD WITH ZANDER "DAUGAVAS LOKI"

In the 17th century Jesuits settled down in the Dinaburg city. Jesuits
have a special role in cooking traditions development, introducing
new products from other foreign missions or teaching new ways of
cooking. Jesuits enriched their rather simple food with various spic-
es! That is why salads "Daugavas loki" have some foreign ingredients.

Ģimnāzijas iela 46 (Viesnīcas "Park Hotel Latgola" 10. stāvs),
Daugavpils, +371 65404900, www.hotellatgola.lv

"PLAZA"

Restorāns • Ресторан • Restaurant



ZUŠA TARTARS

"DVINSKAS CIETOKSNIS"

kūpinātā zuša fileja / svaigs gurķis /
sāls / pipari / zaļumi / ķiršu
tomāti / rukolas salāti / sarkanie
sīpoli / konservēti kaperi /
balzamiko krēms (sarkanvīns,
balzamiko etiķis, cukurs)

ТАРТАР ИЗ УГРЯ

«ДВИНСКАЯ КРЕПОСТЬ»

копченое филе угря / свежий огурец / соль / перец /
зелень / листья рукколы / бальзамический крем
(красное вино, бальзамический уксус, сахар) / красный
лук / консервированные каперсы / помидоры черри

EEL TARTAR "DVINSK FORTRESS"

smoked eel fillet / cucumber / salt / pepper / greens /
cherry tomatoes / rucola / red onion / canned capers /
balsamic cream (red wine, balsamic vinegar, sugar)

ZUŠA TARTARS "DVINSKAS CIETOKSNIS"

Zuša tartars simboliski ir līdzīgs cietoksnim – tā sastāvdaļas ir sa-
kārtotas viena uz otras, veidojot gardu uzkodu. Savukārt zuša iz-
skatu varam pielīdzināt Daugavas upei, kas apvij cietoksni. Gardais
un treknais zutis ir sātiģis ēdiens. Zuti var salīdzināt ar Daugavpils
cietoksni – pamatīgs un stiprs ilgdzīvotājs.

ТАРТАР ИЗ УГРЯ «ДВИНСКАЯ КРЕПОСТЬ»

Тартар из угря символично можно сравнить с крепостью – его
составляющие части формируют аппетитное блюдо. А угорь
напоминает Даугаву, которая огибает крепость. Эта вкусная и
питательная рыба – очень сытная еда. Угорь, как крепость – ос-
новательный и сильный долгожитель.

EEL TARTAR "DVINSK FORTRESS"

Eel tartar is symbolically similar to a fortress - its ingredients are put
one on each other making a tasty snack. In its turn, eel appearance
can be equated to Daugava river, which entwines one side of the
fortress. The delicious and fat eel is a nourishing food. Eel might be
symbolically compared to Daugavpils fortress - substantial, strong
and long-liver.

Ģimnāzijas iela 46 (Viesnīcas "Park Hotel Latgola" 10. stāvs),
Daugavpils, +371 65404900, www.hotellatgola.lv

"PLAZA"

Restorāns • Ресторан • Restaurant



"DUBROVINA" PAIPALAS AR SĀLĪTU ĀBOLU UN SALDSKĀBO MĒRCI

paipala / sāls / pipari / medus /
augu eļļa / āboli / sviests /
sāls / mērce "Demi glass" -
balsamiko etiķis / cukurs

ПЕРЕПЕЛКИ «ДУБРОВИНА» С КИСЛОСЛАДКИМ СОУСОМ ИЗ СОЛЕННЫХ ЯБЛОК

перепелиное мясо / соль / перец / мед /
растительное масло / соль / сливочное масло / соус
"Демиглас" - бальзамический уксус / сахар

QUAILS "DUBROVINA" WITH SOUR-SWEET SAUCE OF SALTED APPLES

quail meat / pepper / honey / vegetable oil / apples / salt /
dairy butter / Demi-glaze sauce – balsamic vinegar / sugar

"DUBROVINA" PAIPALAS AR SĀLĪTU ĀBOLU UN SALDSKĀBO MĒRCI

1882. gadā, pateicoties Dinaburgas pilsētas mēram Pāvelam Dubrovinam, tika izveidots pilsētas parks. Reiz strādnieki uzdošinājās uzaicināt Dubrovinu kopīgi ieturēt maltīti. Un mērs neatteicās no piedāvājuma. Viņam ļoti iegāršojās vienkāršās meža paipalas ar dārzeņiem. Savukārt strādnieku stāsts par kopīgo ēdienreizi ar pilsētas mēru vēl ilgi gāja no mutes mutē.

ПЕРЕПЕЛКИ «ДУБРОВИНА» С КИСЛОСЛАДКИМ СОУСОМ ИЗ СОЛЕННЫХ ЯБЛОК

В 1882 году градоначальником Динабурга Павлом Дубровиным был заложен городской парк. Мэр лично руководил всеми работами. Как-то раз работники осмелились пригласить Дубровина «перекусить». Обычные лесные перепела с овощами пришлось по вкусу основателю городского парка. А рассказы о совместном обеде с градоначальником еще долго пересказывались работниками.

Ģimnāzijas iela 46 (Viesnīcas "Park Hotel Latgola" 10. stāvs),
Daugavpils, +371 65404900, www.hotellatgola.lv

"PLAZA"

Restorāns • Ресторан • Restaurant

QUAILS "DUBROVINA" WITH SOUR-SWEET SAUCE OF SALTED APPLES

In 1882 the mayor of Dinaburg Pavel Dubrovin made an arrangement about the town park. The workers dared to invite Pavel Dubrovin to join them during their meal. The mayor did not refuse. He really enjoyed the food offered - quails with vegetables. The story of cooperative lunch with the town mayor has been retold among the workers for a long time since then.



"IRISH DUBLIN PUB"

Restorāns • Ресторан • Restaurant



MAZSĀLĪTA LAŠA SALĀTI AR DOR BLUE SIERU

mazsālīts lasis / rukolas salāti / apelsīns / avokado / Dor blue siers / ingvera-citrona mērce

САЛАТ ИЗ МАЛОСОЛЬНОГО ЛОСОСЯ С СЫРОМ ДОР БЛЮ

малосольный лосось / руккола / апельсин / авокадо / сыр дорблю / имбирно-лимонный соус

LOW-SALTED SALMON SALAD WITH SOME DOR BLUE CHEESE

lightly salted salmon / rucola salad / orange / avocado / Dor Blue cheese / ginger-lemon sauce

MAZSĀLĪTA LAŠA SALĀTI AR DOR BLUE SIERU

Daugavas zivju bagātība ir aprakstīta ne vienā vien grāmatā un apdziedāta zvejnieku mutvārdu folklorā. Lielās, līdz 4,3 metrus garās, Baltijas stores tika izķertas jau 19. gadsimta beigās. 20. gadsimta 1. pusē garšīgie un svaigie laši Daugavpils virtuvēs nebija nekas svešs un nezināms, bet gan pazīstams un iecienīts iedvesmas avots dažādu kulinārijas šedevru radīšanai.

САЛАТ ИЗ МАЛОСОЛЬНОГО ЛОСОСЯ С СЫРОМ ДОР БЛЮ

Рыбное богатство Даугавы описано не в одной книге и передается из уст в уста среди рыбаков. Большие, до 4,3 м длинной, балтийские осетры вылавливали уже в конце XIX века. В первой половине XX века вкусный и свежий лосось на кухне Даугавпилса не был в диковинку, наоборот – хорошо знакомая излюбленная рыба служила источником вдохновения для создания разнообразных кулинарных шедевров.

LOW-SALTED SALMON SALAD WITH SOME DOR BLUE CHEESE

The Daugava's richness in fish has been described in many books and praised in the oral folklore of fishermen. The big, up to 4.3 meters long Baltic sturgeons were already fished out in the late 19th century. In the 1st half of the 20th century the tasty and fresh salmon was not anything unfamiliar and unknown in Daugavpils kitchens, it was a well-known and popular source of inspiration for creation of various culinary masterpieces.

Viestura iela 10, Daugavpils +371 29218671,
www.irishdublinpub.lv

"IRISH DUBLIN PUB"

Restorāns • Ресторан • Restaurant



CŪKĢAĻAS CEPETIS AR KAULIŅU UN DĀRZENĪ NO DOBES

cūkgaļa / selerijas sakne / kālis / pastinaks / tomāti / marinēti patisoni

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С КОСТОЧКОЙ И ОВОЩИ С ОГОРОДА

свинина / корень сельдерея / брюква / пастернак / помидоры / маринованные патиссоны

ROAST PORK ON BONE WITH LOCAL VEGETABLES

pork / celery root / swede / parsnip / tomatoes / pickled squashes

CŪKĢAĻAS CEPETIS AR KAULIŅU UN DĀRZENĪ NO DOBES

Jau laikā, kad kartupeļi tika ievesti Eiropā no Amerikas, un Latvijā vēl tos nepazīna, bet tomāti tika audzēti puķu dobēs un dēvēti par "Mīlestības āboliem", turīgākajās mājās Daugavpils pusē tika lielos godos tika celts galdā speciālā garšvielu marinādē izturēts cūkas cepetis.

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С КОСТОЧКОЙ И ОВОЩИ С ОГОРОДА

Уже в то время, когда картофель завезли в Европу из Америки и в Латвии его еще не знали, а помидоры выращивали на цветочных клумбах и величали «яблоками любви», в зажиточных домах Даугавпилса только по большим праздникам на стол водружали свиное жаркое, выдержанное в особом маринаде.

ROAST PORK ON BONE WITH LOCAL VEGETABLES

Already in times when potatoes were brought from America to Europe and were not yet known in Latvia, but tomatoes were grown in flower beds and called "Love apples", roast pork in special seasoning was put on the table for very significant celebrations in the wealthiest houses near Daugavpils.

Viestura iela 10, Daugavpils +371 29218671,
www.irishdublinpub.lv

"IRISH DUBLIN PUB"

Restorāns • Ресторан • Restaurant



KOKTEILIS "LATGALES VITAMĪNU BUMBA"

viskijs / smiltsērķšķa sirups /
dzērveņu sula / laima sula

КОКТЕЙЛЬ «ЛАТГАЛЬСКАЯ ВИТАМИННАЯ БОМБА»

виски / сироп облепихи /
клюквенный сок / сок лайма

COCKTAIL "LATGALE'S VITAMIN BOMB"

whiskey / sea buckthorn syrup / cranberry juice / lime juice

KOKTEILIS "LATGALES VITAMĪNU BUMBA"

Senos laikos, kad Daugavas–Volgas ūdensceļš bija ērtākais tranzīta kanāls, pa kuru nogādāt preces uz dažādām tālajām Austrumu un Rietumu zemēm, Daugavpilī parādījās daudzas tajā laikā modīgas lietas. No Rietumiem tika vestas mucas ar stipru dzērienu, kas līdzinājās vietējai "šmakovkai". No Austrumiem, kā vērtīgu ārstniecisko līdzekli, ievveda smiltsērķšķu ogas. Tā radās pirmais globalizācijas rezultātā izveidots kokteilis "Latgales vitamīnu bumba", kura sastāvā ir viskijs no Rietumiem, smiltsērķšķi no Austrumiem, laima sula no dienvidiem un vietējo purvu dzērvenes.

КОКТЕЙЛЬ «ЛАТГАЛЬСКАЯ ВИТАМИННАЯ БОМБА»

В древние времена, когда водный путь Даугава – Волга был самым удобным транзитным каналом, по которому товары переправляли в дальние земли Востока и Запада, в Даугавпилсе появилось множество модных в то время вещей. С Запада приходили бочки с крепким напитком наподобие местной «шмаковки». С Востока, как ценное лекарственное средство, привозили ягоды облепихи. Так, в результате глобализации, появился первый коктейль – «Латгальская витаминная бомба», состоящий из виски с Запада, облепихи с Востока, южного сока лайма и клюквы из местных болот.

COCKTAIL "LATGALE'S VITAMIN BOMB"

In ancient times when the Daugava–Volga watercourse was the most convenient transit channel for delivering goods to various distant Eastern and Western countries, many modish things of that time appeared in Daugavpils. From the West, barrels were delivered containing strong drink, similar to the local shmakovka. From the East, buckthorn berries were brought in. Thus the first globalized cocktail "Latgale's vitamin bomb" was created that contains whiskey from the West, buckthorn from the East, lime juice from the South, and cranberries from local swamps.

Viestura iela 10, Daugavpils +371 29218671,
www.irishdublinpub.lv



"Imbir"

Kafejnīca • Кафе • Cafe



VECMĀMIŅAS PANKŪKAS

pankūkas: olas/ piens/ milti / sviests /
cukurs / sāls /
Mērce: bekohs / sāls / pipari /
skābais krējums / sviests

БАБУШКИНЫ БЛИНЧИКИ

блинчики: яйца / молоко /
мука / сливочное масло /
сахар / соль
соус: бекон / соль / перец /
сметана / сливочное масло

GRANNY'S PANCAKES

pancakes: eggs / milk / flour / dairy butter / sugar / salt
sauce: bacon / salt / pepper / sour cream / dairy butter

VECMĀMIŅAS PANKŪKAS

Pankūkas ar apceptu speķi un krējumu tiek gatavotas pēc kafejnīcas saimnieces vecmāmiņas receptes. Vēl joprojām visa viņas ģimene sanāk kopā un, sēžot pie lielā galda, ar gardu muti notiesā veselu lērumu plānu pankūku. Tās ilgi glabā siltumu, jo tiek ietītas dvieļos. Starp citu, laukos pankūkas ēd bez galda piederumiem! Tā noteikti ir garšīgāk!

БАБУШКИНЫ БЛИНЧИКИ

Блинчики со сметаной и обжаренным шпеком по прабабушкиному рецепту хозяйки кафе. До сих пор за большим столом собирается вся семья, и стопка томленных на теплых полотенцах тонких блинчиков исчезает за считанные минуты! Кстати, в деревне их едят без столовых приборов! Так вкуснее.

GRANNY'S PANCAKES

Pancakes with sour cream and fried speck from recipe of cafeteria owner's great grandmother. Heretofore, all family members gather around the large table, and the pile of thin pancakes stewed on warm towels disappear in a moment! By the way, people in village eat them with their hands and use no flatware! It is tastier then.



Saules iela 39, Daugavpils,
+371 24509965

"DVINSKAS SĒTA"

Kafejnīca • Кафе • Cafe



SALĀTI "LAUKU ŠIKS"

vistas aknas / apelsīni / vīnogas /
tomāti

САЛАТ «ДЕРЕВЕНСКИЙ ШИК»

куриная печень /
апельсины / виноград /
помидоры

SALAD "COUNTRY CHIC"

chicken liver / oranges / grapes /
tomatoes

SALĀTI "LAUKU ŠIKS"

Braucot cauri Dvinskai, kādam tirgonim salūza rati. Tuvāko māju viesmīlīgie saimnieki viņam palīdzēja un piedāvāja naktsmītni. Pateicībā tirgotājs viņiem pasniedza dāvanu – aizjūras augļus. No tiem saimniece pagatavoja salātus, kuru pamatā bija vienkārši saņemtas vistu aknas.

"DVINSKAS SĒTA"

Kafejnīca • Кафе • Cafe

САЛАТ «ДЕРЕВЕНСКИЙ ШИК»

У торговца, проезжающего через Двинск, сломалась повозка. В ближайшем жилище гостеприимные хозяева оказали ему помощь и оставили ночевать. В благодарность торговец преподнес им подарок – заморские плоды. Из них хозяйка приготовила салат, основой которого стала обычная запеченная куриная печень.

SALAD "COUNTRY CHIC"

The carriage of some tradesman who was in route in Dvinsk broke down. In the nearest house, the hospitable hosts helped him and allowed him to stay over. In consideration of this, the tradesman gave them a present – overseas fruits. The hostess prepared salad using them, its basic ingredient was a simple baked chicken liver.

Valņu iela 27b, Daugavpils, +371 27757191,
+371 27070057, www.sanmari.lv



"SanMari"

Restorāns • Ресторан • Restaurant



KARTUPEĻU PANKŪKAS AR CŪKGAĻU

pankūkas / bekons / krējums / zaļumi

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ СО СВИНИНОЙ

блины / бекон / сметана / зелень

POTATO PANCAKES WITH PORK

pancakes / bacon / sour cream / herbs

KARTUPEĻU PANKŪKAS AR CŪKGAĻU

Kartupeļi ir galvenais produkts katra latgalieša galdā. Jau vēsturiski ir izveidojies, ka populārs ēdiens ir kartupeļu pankūkas. Līdz pat mūsdienām šis ēdiens vieno cilvēkus pie liela un draudzīga galda. Tās pasniedz ar krējumu, bekonu un zaļumiem gan kā piedevu, gan arī kā pamatēdienu.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ СО СВИНИНОЙ

Картофель – самый главный продукт на столе у любого латгальского крестьянина. Исторически сложилось, что популярным блюдом из картофеля являются блинчики. До сих пор это блюдо соединяет людей за большим и дружным столом. Его подают как гарнир, так и самостоятельное блюдо со сметаной и свиной, украсив зеленью.

POTATO PANCAKES WITH PORK

Potatoes is the main food-stuff on every Latgalian's table. Throughout the history, potato pancakes have become a very popular dish. Till nowadays this dish unites people around a large and friendly table. They are served with sour cream, bacon and herbs both as a side dish or as the main dish.

Stacijas iela 46, Daugavpils, +371 27757873, www.sanmari.lv

"SanMari"

Restorāns • Ресторан • Restaurant



HERCOGU DESERTS

šokolāde / svaigas ogas / krēms

ГЕРЦОГСКИЙ ДЕСЕРТ

шоколад / свежие ягоды / крем

DUKES' DESSERT

chocolate / fresh berries / cream

HERCOGU DESERTS

Viduslaikos šokolādi izmantoja kā zāles. Savukārt tas pavāru iedvesmoja radīt desertu, kas jebkuros laika apstākļos uzlabotu garastāvokli. Šokolāde bija dižciltīgs cienasts, kuru varēja nobaudīt tikai Livonijas ordeņa hercogi. Šodien šis kārumš ir pieejams katram cilvēkam, un pasaulē ir vispievilcīgākais saldums, kuru pasniedz visdažādākajos veidos. Šokolāde, svaigas ogas un gaisīgs krēms ir Hercoгу deserta galvenās sastāvdaļas.

ГЕРЦОГСКИЙ ДЕСЕРТ

В средние века шоколад использовали в качестве лекарства, что и вдохновило повара создать десерт, который поднимет настроение в любую погоду. Шоколад является благородным угощением, которое могли испробовать только герцоги Ливонской губернии. Сегодня это лакомство с многовековой историей доступно каждому человеку и является самой приятательной сладостью в мире, которую подают в любом виде. Шоколад, свежие ягоды и воздушный крем – это главные сочетания Герцогского десерта.

DUKES' DESSERT

In the Middle Ages, chocolate was used as medicine. And it inspired the cook to create a dessert that would improve one's mood in any weather conditions. Chocolate was a noble treat, and only Livonian dukes could enjoy it. Today this delicacy is available to every person, and it is the most attractive sweet in the world that is offered in the most varied ways. Chocolate, fresh berries and some airy cream are the main ingredients of the Dukes' dessert.

SanMari

Stacijas iela 46, Daugavpils,
+371 27757873, www.sanmari.lv

"ARSENĀLS"

Kafejnīca • Кафе • Cafe



PAMATĒDIENS "DINABURGAS RAGŪ NO PUTNA GAĻAS"

vistas šķiņķis / bekons / lazdu
rieksti / kvass / sēnes

ОСНОВНОЕ БЛЮДО «РАГУ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ»

куриный окорочок / бекон /
лесные орехи / квас / грибы

MAIN COURSE "POULTRY RAGOUT"

chicken leg / bacon / hazelnuts / kvass /
mushrooms

PAMATĒDIENS "DINABURGAS RAGŪ NO PUTNA GAĻAS"

Mūsdienīgs skatījums uz 16.gs. recepti. Pēc senas hronikas ziņām šo ēdienu bieži gatavoja poļu karalim Stefanam Batorijam. Tieši viņš 1582. gadā Dinaburgai piešķīra pilsētas tiesības, kas veicināja strauju tās attīstību.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО «РАГУ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ»

Современный взгляд на рецепт 16 века. По сведениям хроники древних времён, это блюдо часто готовили для польского короля Стефана Батория. Именно он в 1582 году присвоил Динабург статус города и тем самым способствовал его стремительному развитию.

MAIN COURSE "POULTRY RAGOUT"

A contemporary view of the recipe of the 16th century. According to the chronicles of that time, this dish was often cooked for the Polish King Stephen Batory. He was the one, who granted city rights to Dünaburg in 1582, and hereby facilitated its rapid development.

Mihaila 3, Daugavpils, +371 27757872, www.sanmari.lv

"ARSENĀLS"

Kafejnīca • Кафе • Cafe



DESERTS "VIOLETS, ZAĻŠ UN SARKANS"

piparmētru biskvīts / melleņu
panakota / zemeņu krēms

ДЕСЕРТ «ФИОЛЕТОВЫЙ, ЗЕЛЕНый И КРАСНЫЙ»

мятный бисквит /
черничная панакота /
клубничный джем

DESERT "PURPLE, GREEN AND RED"

mint biscuit / bilberry Panna Cotta / strawberry cream

DESERTS "VIOLETS, ZAĻŠ UN SARKANS"

Izstrādājot šī deserta recepti, restorāna šefpavārs iedvesmojās no mākslinieka Marka Rotko gleznas, kuru 2014. gadā pārdeva par 186 miljoniem ASV dolāru.

ДЕСЕРТ «ФИОЛЕТОВЫЙ, ЗЕЛЕНый И КРАСНЫЙ»

В разработке этого десерта источником вдохновения шеф-повару ресторана стала картина художника Марка Ротко, которая была продана в 2014 году на аукционе за 186 миллионов долларов США.

DESERT "PURPLE, GREEN AND RED"

While developing this dessert, the painting of artist Mark Rothko was the source of inspiration for the restaurant's chef. The painting was sold in 2014 at auction for 186 million US dollar.

Mihaila 3, Daugavpils,
+371 27757872, www.sanmari.lv



"DINABURG"

Restorāns • Ресторан • Restaurant



PUTRA "ZEMNIEKA CIENASTS"

miežu putraimu biēzputra /
baravikas / burkānu biezenis

КАША «КРЕСТЬЯНСКОЕ УГОЩЕНИЕ»

каша из перловки /
боровики / морковное пюре

PORRIDGE "FARMER'S TREAT"

boiled pearl barley / mushrooms / carrot puree

PUTRA "ZEMNIEKA CIENASTS"

Senos laikos tiesības medīt un maksķerēt bija tikai kungiem, tāpēc zemnieku ēdienkarte bija ārkārtīgi vienkārša: ogas, sēnes, augļi, dārzeņi un putas. Putras gatavoja no dažādiem graudaugiem, tās bija sātīgas un veselīgas. Cauri gadsimtiem putra bija vispopulārākais parasto ļaužu ēdiens, un ar to varēja pabarot visu ģimeni.

КАША «КРЕСТЬЯНСКОЕ УГОЩЕНИЕ»

В давние времена права на рыбалку и охоту принадлежали исключительно господам, поэтому меню крестьянина было предельно простое: ягоды, грибы, фрукты, овощи и каша. Сытная и полезная, приготовленная из разных сортов зерновых, каша кормила целые семьи, оставаясь самым популярным блюдом на протяжении веков.

PORRIDGE "FARMER'S TREAT"

Way back, only the upper class was entitled to go fishing and hunting that is why the peasant's menu was simple to the limit: berries, mushrooms, fruits, vegetables and porridge. It was so nourishing and healthy, made of different crops, that it fed large families remaining the most popular food for centuries.

"DINABURG"

Restorāns • Ресторан • Restaurant



KARTUPEĻU PANKŪKAS

"VECAIS TORNIS"

DINABURGAS GAUMĒ

kartupeļu pankūkas /
bekons / mārrutku mērce

KARTOFELĒNIEŠI «СТАРИННАЯ БАШНЯ В ДИНАБУРГСКОМ СТИЛЕ»

картофельные блины / бекон / соус из хрена

POTATO PANCAKES

"ANCIENT TOWER À LA DÜNABURG"

potato pancakes / bacon / horseradish sauce

KARTUPEĻU PANKŪKAS "VECAIS TORNIS" DINABURGAS GAUMĒ

Majors Preobraženskis, kas kalpoja царю Pēterim I, 1712.gadā devās uz Varšavu pildīt kādu uzdevumu. Ceļā uznāca liela vētra, un viņš bija spiests iegriezties Dinaburgā pie kapteiņa Jerjomina. Tajā vakarā kapteiņa sieva pagatavoja un pasniedza galdā vīra iecienītāko ēdienu. Preobraženskis ļoti pārsteidza cienasta garša, un katru reizi, kad viņš viesojās pie drauga Jerjomina, lūdza pagatavot tieši šo ēdienu!

KARTOFELĒNIEŠI «СТАРИННАЯ БАШНЯ В ДИНАБУРГСКОМ СТИЛЕ»

Служивший в 1712 году царю Петру I майор Преображенский с заданием направлялся в Варшаву. По дороге его застигла буря, и он вынужден был сделать остановку в Динабурге, у капитана Еремина. Жена капитана в этот вечер приготовила и подала на стол любимое блюдо мужа. Преображенский был так впечатлен вкусом этого угощения, что каждый раз навещая друга, просил приготовить именно его!

POTATO PANCAKES "ANCIENT TOWER À LA DÜNABURG"

The major Preobrazhensky who served the Tsar Peter I in 1712 moved to Warsaw with an assignment. On his way, he was overtaken by a storm, and he had stop in Düna at the place of Captain Eremin. That evening, Captain's wife prepared and served up husband's favorite dish. Preobrazhensky was so impressed by the taste of this food that every time visiting his friend he asked to cook exactly this dish!

"DINABURG"

Restorāns • Ресторан • Restaurant



SALDĒJUMS "DINABURGAS PILSDRUPAS"

saldējums / augļi / valrieksti

МОРОЖЕНОЕ «РАЗВАЛИНЫ ДИНАБУРГСКОГО ЗАМКА»

мороженое / фрукты/
грецкие орехи

ICE CREAM "DÜNABURG CASTLE RUINS"

ice cream / fruit / walnuts

SALDĒJUMS "DINABURGAS PILSDRUPAS"

Livonijas ordeņa maģistrs Raceburgas Ernests (Ernst von Rassburg) 13.gs. Daugavas krastā uzcēla pili un nosauca to upes senajā vārdā par Dinaburgu. Pils sargāja apkārtnē zemes un atvairīja nelūgtus viesus. Iedomājieties šo vēsturisko vietu, sajūtiēt viduslaiku garu un izgaršojiet tās garšu!

МОРОЖЕНОЕ «РАЗВАЛИНЫ ДИНАБУРГСКОГО ЗАМКА»

Магистр ливонского ордена Эрнст фон Ратцебург (Ernst von Rassburg) в 13 веке на берегу Даугавы выстроил замок. Название ему дали Динабург, по древнему названию реки Даугавы. Замок стоял на страже земель и служил защитой от непрошенных гостей. Представьте это историческое место, почувствуйте дух средневековья и ощутите его вкус!

ICE CREAM "DÜNABURG CASTLE RUINS"

Master of the Livonian Order Ernst von Ratzeburg (Ernst von Rassburg) built a castle in the 13th century on the bank of Daugava River. It was given a name Dünaburg, according to the ancient name of Daugava. The castle was meant to defend lands and served as protection against unsought guests. Imagine this historical place, feel the spirit of the Middle Ages and perceive its taste!



Dobeles iela 39, Daugavpils,
+371 65453009, www.hoteldinaburg.lv

"The Dinaburger"

Burgeru restorāns • Бургерная •
Burger restaurant



PAMATĒDIENS "DINABURGERS"

cūkgaļa / sīpoli / ķiploki /
Dižonas sinepes / sāls /
melnie maltie pipari / rapšu
eļļa / rozmarīns / marinēti
gurķi / tomāti / siers /
kečups / salāti / majonēze /
dilles / citronu sula / āboli / frī
kartupeļi ar mērci

ОСНОВНОЕ БЛЮДО «ДИНАБУРГЕР»

свинина / лук / чеснок / горчица "Dižon" / соль / салат /
черный молотый перец / рапсовое масло / розмарин /
маринованные огурцы / помидоры / сыр / кетчуп /
майонез / укроп / лимонный сок / яблоки / картофель
фри с соусом

MAIN COURSE "DÜNABURG"

pork / onion / garlic / Dijon mustard / salt / black ground
pepper / rapeseed oil / rosemary / pickle / tomatoes /
cheese / ketchup / salad / mayonnaise / dills / lemon juice
/ apples / french fries with sauce

OMLETE "DINABURGER"

olas / smalkmaizīte ar sezamu /
Aioli mērce / kečups / kaltētas
dilles

ОМЛЕТ «ДИНАБУРГЕР»

яйца / булочка с сезамом /
соус айоли / кетчуп /
сушеный укроп



OMELETTE "DÜNABURG"

eggs / bun with sesame / Aioli sauce / ketchup / dried dills

Viestura iela 10, Daugavpils, +371 27702121

"The Dinaburger"

Kafejnīca • Кафе • Cafe



FIRMAS KOKTEILIS "DINABURGAS"

gaišais un tumšais rums /
apelsīnu liķieris / liķieris
"Amaretto" / šokolādes sīrups /
apelsīnu sula/ ananasu sula

ФИРМЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ДИНАБУРГСКИЙ»

ром светлый и темный / апельсиновый ликер / ликер
«Amaretto» / шоколадный сироп / апельсиновый сок/
ананасовый сок

SPECIALITY COCKTAIL "DÜNABURG"

light and dark rum / orange liqueur / liqueur "Amaretto" /
chocolate syrup / orange juice / pineapple juice

DINABURGAS MIX

19.gs. beigās Dinaburgā- Dvinskā (no 1893.g.) kļuva populāri parki ar dažādām izklaidēm un bufetēm, kurās varēja pasūtīt pat karstos ēdienus. Tika piedāvāti visdažādākie cienasti, t.sk. arī no produktiem, kurus piegādāja tuvējo ciematu zemnieki. Vietējās virtuves pamatā bija gaļa, dārzeņi un olas. Šiem produktiem pievienojot klāt kādu aizjūras velti, varēja iegūt neparastu ēdienu, kas iepriecināja publiku un veidoja garšas daudzveidību.

ДИНАБУРГСКИЙ МИХ

В конце 19 века в Динабурге – Двинске (с 1893 г.) стали популярны парки с развлечениями и буфетам на их территориях, где можно было купить даже горячий обед. Угощения предлагали самые разнообразные, в том числе и из продуктов, которые поставляли крестьяне близлежащих деревень. Основа местной кухни – это мяса, овощи и яйца. А сочетание их с заморскими ингредиентами добавляло изюминку блюдам и радовало публику разнообразием вкусов!

DINABURG MIX

In the end of the 19th century, in Dinaburg - Dvinsk (from 1893), amusement parks with cafeterias there became popular, where you could buy even hot dinner. The food was various, including made of products, which were supplied by farmers from the nearest villages. The basic ingredients of the local kitchen were meat, vegetables and eggs. And their combination with overseas ingredients was zest and made people happy by the variety of flavors!

Viestura iela 10, Daugavpils,
+371 27702121



"Luna"

Kafejnīca • Кафе • Cafe



KAFIJA "TANGO KING"

piens / latte / čili / pipari / kanēlis

КОФЕ «TANGO KING»

молоко / латте / перец чили / корица

COFFEE "TANGO KING"

milk / latte / chili pepper / cinnamon

KAFIJA "TANGO KING"

Dinaburgā dzimušajam tango karalim Oskaram Strokam kādu laiku piederēja krodziņš, kurā gatavoja visaromātiskāko kafiju visā apkaimē. Tās receptē ir kāds noslēpums, kurš šo dzērienu padara par tik pat drosmīgu un aizraujošu kā viņa tango skaņas. Dzēriens spēj atmodināt dziesotāju kaisli, nebijušas emocijas un savilņojumu.

КОФЕ «TANGO KING»

Уроженец Динабурга король танго Оскар Строк одно время был владельцем кабачка, в котором готовили самый ароматный кофе в округе. В этом рецепте есть ингредиент, который делает этот напиток смелым и волнующим, как звуки танго. Он способен разбудить угасающую страсть и увести за собой в мир новых эмоций и безмятежности.

COFFEE "TANGO KING"

Native of Dinaburg, Tango King Oskar Strok was sometime the owner of a pub, in which the most aromatic coffee around was made. This recipe contains an ingredient, which makes this drink daring and exciting, like tango sounds. It can awaken the dying passion and leads you to the world of new emotions and serenity.

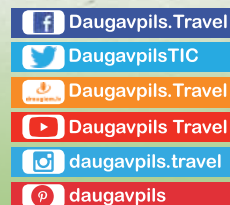
Mihoelsa iela 68 – 1a, Daugavpils,
+371 25454422



Vairāk par Daugavpils ēdienkarti
www.visitdaugavpils.lv

Daugavpils tūrisma informācijas centrs

Rīgas iela 22a, Daugavpils
+371 65422818, +371 26444810
turisms@daugavpils.lv



ĒDIENI, KURUS VAR NOGARŠOT TIKAI DAUGAVPILĪ!

БЛЮДА, КОТОРЫЕ МОЖНО
ПОПРОБОВАТЬ ТОЛЬКО
В ДАУГАВПИЛСЕ!

FOOD YOU CAN TRY ONLY
IN DAUGAVPILS!

**Ēdienu aprakstos izmantots Daugavpils senais
nosaukums – Dinaburga un Dvinska.**

В описании блюд используются старинные названия
Даугавпилса – Динабург и Двинск.

The ancient names of Daugavpils – Dinaburg
and Dvinsk – are used in the descriptions of dishes.

