



Uzkodas, salāti

Zaļumu salāti ar kazas sieru

(marinēts ķirbis, ābolu biezenis, drupināta rupjmaize, kaņepju eļļa, cidoniju sukādes) 5,50

Ceptas asinsdesas salāti ar āboliem, seleriju, brūklenēm un zilā siera mērci 6,00

Cūkas kājas galerts ar sinepju krēmu, karamelizētiem sīpoliem, dzērvenēm un lapu kāpostu 5,00

Latvijas garšu izlase (asinsdesa, c/g kājas terīne, pākšaugu-valriekstu pastēte, kazas siers, medus – sastāvdaļas var mainīties, jo pasniegsim to, kas šobrīd vislabākais) 11,00

Diļļu marinādē vārīti vēži ar maizes grauzdiņu un zaļumu sviestu 9,00

Vietējo sieru izlase ar dzērveņu čatniju, siera vafelītēm un dārzeņu čipsiem 8,50

Zupas

Dārzeņu zupa ar pupiņām 4,00

Ziedkāpostu – topinambūru krēmzupa ar sēnēm 4,50

Jēra zupa ar dārzeņiem un garšaugiem 8,00

Lai maltīte būtu izdevusies, mums palīdz vietējie zemnieki un ražotāji – Z/S “Jaunzemi”, “Vizbuļi”, “Liepas” un biškapis Kārlis Skujiņš, zivju audzētava “Brasla”, PKS “Straupe”, “Raiskuma labumu darītava”.

**par alergēniem, lūdzu, jautājiet viesmīlim*



*Ungurmuižas restorāna
ēdienkarte*

Pamatēdieni

Lēni sautēts jaunlops sarkanvīnā - iedvesmojoties no Helēnes Juliānes pierakstiem – pasniegts ar brūklenēm, selerijām, burkāniem un pērļu grūbām 12,00

Jēra karbonāde ar kaulu, seleriju biezeni, baklažānu, krāsni ceptu kartupeli ar zaļumu sviestu, un piparmētru glazūrmērci 15,00

Liepziedos cepta pīles krūtiņa ar lēcām sviesta pupām, pastinaka biezeni, cidoniju drupačām un sarkanvīna – ogu mērci..... 12,50

Asinsdesa ar marinētu ķirbi, brūkleņu-rupjmaizes mērci un dzērvenēm 7,50

Stores fileja ar stampātu kartupeli, biešu biezeni un citronzāles mērci..... 17,50

Palija (Braslas zivjaudzētava) ar ziedkāpostiem, spinātu – baltvīna mērci 12,50

Briedinātas pērļu grūbas ar ceptu ķirbi, kazas sieru un cidoniju, dzērveņu sukādēm 7,00

Cukini un kazas siera sacepums 8,50

Deserti

Rudzu maizes pudiņš ar āboliem, brūklenēm, kanēli, medu un vaniļas pienu 4,50

Drupinātas rudzu maizes, piparkūku, brūkleņu un putota biezpiena kārtojums 4,00

Kazas siera kūka ar iebiezinātu pienu un karamelizētām plūmēm 5,00

**par alergēniem, lūdzu, jautājiet viesmīlim*