



Uzkodas, salāti

<i>Salāti ar sviestā ceptām bietēm, cidoniju sīrupā putotu kazas sieru, spinātiem, medū karamelizētiem valriekstiem un bazilika eļļu.....</i>	<i>6,50</i>
<i>Ceptas asinsdesas salāti ar āboliem, seleriju, brūklenēm un zilā siera mērci.....</i>	<i>6,50</i>
<i>Liellopa mēle ar mārrotku un svaigā siera krēmu, vītinātiem spinātiem, marinētām sēnītēm un rudzu maizes grauzdiņu.....</i>	<i>5,50</i>
<i>Foreles tartars ar sarkano sīpolu, kaperiem, pētersīli, zaļumiem un citronu.....</i>	<i>7,50</i>
<i>Latvijas garšu izlase diviem (asinsdesa, vēži, cidoniju biezenis, nēģi, pastēte un Latvijas sieri - sastāvdaļas var mainīties, jo pasniegsim to, kas šobrīd vislabākais).....</i>	<i>18,00</i>
<i>Dīļļu marinādē vārīti vēži ar maizes grauzdiņu un zaļumu sviestu.....</i>	<i>9,00</i>

Zupas

<i>Ziedkāpostu – topinambūru krēmzupa ar sēnēm.....</i>	<i>4,50</i>
<i>Sēņu buljonzupa ar saknēm un pašceptu rozmarīna ķiploku maizi.....</i>	<i>4,50</i>
<i>Brieža gaļas zupa ar dārzeņiem un garšaugiem.....</i>	<i>8,00</i>

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*
- Krāsnī cepta brieža fileja ar sēņu – piparu mērci, kartupeļa kātojumu, grilētiem rudens dārzeņiem u cidoniju ievārījumu..... 23,00*
- Jēra karbonāde ar kaulu, seleriju biezeni, baklažānu, krāsnī ceptu kartupeli ar zaļumu sviestu, un piparmētru glazūrmērci..... 16,50*
- Liepziedos cepta pīles krūtiņa ar sviesta pupām, lēcu, ābolu un zilā kāposta salātiem, ābolu-ingvera biezeni un pikanto brūkleņu-medus mērci..... 13,50*
- Asinsdesa ar marinētu ķirbi, brūkleņu-rupjmaizes mērci un dzērvenēm..... 7,50*
- Stores fileja ar stampātu kartupeli, biešu biezeni un citronzāles mērci..... 17,50*
- Forele ar ziedkāpostiem, ceptu saldo kartupeli un spinātu – baltvīna mērci..... 12,50*
- Paprika ar pērļu grūbu, svaigā siera un dārzeņu pildījumu, pasniegta ar zaļumiem un cietā siera mērci..... 7,00*
- Cukini un kazas siera sacepums..... 8,50*

Deserti

- Mīkstais karameles kēkss ar pašu gatavotu cidoniju saldējumu un piparmētru šokolādes lapiņām..... 7,50*
- Rudzu maizes pudiņš ar āboliem, brūklenēm, kanēli, medu un vaniļas pienu..... 5,00*
- Drupinātas rudzu maizes, piparkūku, brūkleņu un putota biezpiena kātojums..... 4,50*