



Ungurmuižas restorāna
ēdienkarte

Uzkodas, salāti

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

Zupas

- Ziedkāpostu – topinambūru krēmzupa ar sēnēm..... 4,50*
- Sēņu buljonzupa ar saknēm un pašceptu rozmarīna ķiploku maizi..... 4,50*

Lai maltīte būtu izdevusies, mums palīdz vietējie zemnieki un ražotāji – Z/S “Jaunzemi”, “Vizbuļi”, “Liepas” un biškopis 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..... 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

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 kārtojums..... 4,50

**par alergēniem, lūdzu, jautājiet viesmīlim*