



## **Uzkodas, salāti**

Salāti ar cidoniju sīrupā putotu kazas sieru, medū karamelizētām plūmēm un “Pupuču” pupām ..... 7,50

Zaļie salāti ar pikantiem tītara filejas gabaliņiem.....8,00

Plāni griezta medījuma gaļa ar Latvijas cieto sieru..... 12,50

Krāsni cepti dārzeņi ar vietējo (z/s “Upītes”) kazas sieru ..... 11,00

Latvijas garšu izlase diviem (asinsdesa, vēži, reņģītes, kūpinājumi, cidoniju biezenis, pastēte, Latvijas sieri, medus- sastāvdaļas var mainīties, jo pasniegsim to, kas šobrīd vislabākais)..... 19,50

## **Zupas**

Cidoniju – ķirbju krēmzupa.....6,50

Jēra gaļas gulažzupa ..... 8,50

Dzidrā zivju buljonzupa ar svaigiem zaļumiem ..... 7,00

Lai maltīte būtu izdevusies, mums palīdz vietējie zemnieki un ražotāji – Z/S “Jaunzemi”, “Vizbuli”, “Liepas” un biškapis Kārlis Skujiņš, “Upītes” un Vita Petrova, zivju audzētava “Brasla”, PKS “Straupe”, “Lēdurgas miesnieks”, “Raiskuma labumu darītava”, “Pupuchi”.

*\*par alergēniem, lūdzu, jautājiēt viesmīlim*



Ungurmuižas restorāna  
ēdienkarte

## ***Pamatēdieni***

- Lēni sautēts jaunlops sarkanvīnā - iedvesmojoties no Helēnes Juliānes pierakstiem, pasniegts ar brūklenēm, selerijām, burkāniem un grūbām..... 14,00*
- Liepziedos cepta pīles krūtiņa ar batātes – burkānu biezeni, zaļo pākšu pupiņām un pikanto brūkleņu-medus mērci ..... 15,50*
- Asinsdesa ar karamelizētu burkānu, pastinaku un brūkleņu-rupjmaizes mērci..... 9,00*
- Foreles fileja ar krāsnī ceptiem dārzeņiem un sīpola – baltvīna mērci..... 14,50*
- Krāsnī cepta jūras karūsa ar siera pildījumu ..... 16,00*
- Ceptu dārzeņu izlase ar grūbām un svaigo sieru..... 11,00*

## ***Deserti***

- Karstais piparkūku – šokolādes deserts ar pašmāju saldējumu.....7,00*
- Drupinātas rudzu maizes, brūkleņu un putota biezpiena kārtojums .....5,50*
- Ungurmuižas kafija/tēja, pasniegta ar pašmāju kārumiem ..... 6,50*
- Mājas drumstalmaize ar pašu gatavotu saldējumu.....6,50*

*\*par alergēniem, lūdzu, jautājiet viesmīlim*