



Ungurmuižas restorāna
ēdienkarte

Uzkodas, salāti

| | |
|---|--------------|
| <i>Smalki kapāta foreles fileja ar dārza lokiem, kaperiem, čilli un gurķi</i> | <i>7,50</i> |
| <i>Sezonas dārzeņu salāti ar grilētiem laša vai vistas filejas gabaliņiem</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Salāti ar svaigo zaļumu sieru, karamelizētām plūmēm un lazdu riekstiem</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Kartupeļu pankūkas ar zaļumu biezpienu</i> | <i>7,50</i> |
| <i>Plāni griezta medījuma gaļa ar Latvijas cieto sieru.....</i> | <i>12,50</i> |

Zupas

| | |
|---|-------------|
| <i>Dzidrā zivju buljonzupa ar svaigiem zaļumiem</i> | <i>7,50</i> |
| <i>Meža sēņu krēmzupa.....</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Aukstā zupa</i> | <i>6,50</i> |

Lai maltīte būtu izdevusies, mums palīdz vietējie zemnieki un ražotāji – Z/S “Jaunzemi”, “Vizbuli”, “Liepas” un biškapis Kārlis Skujiņš, “Upītes” un Vita Petrova, PKS “Straupe”, “Lēdurgas miesnieks”, zivju māja “Skangaļi”

**par alergēniem, lūdzu, jautājiet viesmīlim*



Ungurmuižas restorāna
ēdienkarte

Pamatēdieni

- Lēni sautēts jaunlops sarkanvīnā - iedvesmojoties no Helēnes Juliānes pierakstiem, pasniegts ar brūklenēm, selerijām, burkāniem un grūbām..... 14,50*
- Liepziedos cepta pīles krūtiņa ar krāsni ceptiem sezonas dārzeņiem, sviesta pupiņām un pikanto brūkleņu-medus mērci 15,50*
- Jēra ribas ar lielo grīkartupeli un sarkanvīna mērci 21,50*
- Asinsdesa ar ceptu ķirbi, ābolu - brūkleņu mērci 9,50*
- Laša fileja ar krāsni ceptiem dārzeņiem un sīpola – baltvīna mērci..... 14,50*
- Sama steiks (zivju māja “Skangaļi”) ar krāsni ceptu batāti un sīpola – baltvīna mērci ... 17,00*
- Ceptu dārzeņu izlase ar grūbām un svaigo sieru..... 11,00*

Deserti

- Karstais šokolādes deserts ar pašmāju saldējumu.....7,00*
- Drupinātas rudzu maizes, brūkleņu un putota biezpiena kātojums6,00*
- Mājas drumstalmaize ar pašu gatavotu saldējumu..... 6,50*

**par alergēniem, lūdzu, jautājiet viesmīlim*