



Закуски, салаты

<i>Тартар из форели с садовым луком, каперсами, чили и огурцом.....</i>	<i>7,50</i>
<i>Салат из сезонных овощей с кусочками филе лосося или курицы на гриле.....</i>	<i>8,00</i>
<i>Салат со свежим сыром с зеленью, карамелизованными сливами и лесными орехами</i>	<i>8,00</i>
<i>Картофельные блинчики с творогом с зеленью.....</i>	<i>7,50</i>
<i>Тонко порезанная дичь с латвийским твердым сыром.....</i>	<i>12,50</i>

Супы

<i>Прозрачный рыбий суп-бульон со свежей зеленью.....</i>	<i>7,50</i>
<i>Суп-пюре из лесных грибов</i>	<i>8,00</i>
<i>Холодный суп</i>	<i>6,50</i>

**об аллергиях, пожалуйста, спрашивайте официанта*



*Ungurmuižas restorāna
ēdienkarte*

Основные блюда

Томленая телятина в красном вине – с вдохновением от записей Хелены Юлианы, подается с брусникой, сельдереем, морковью и перловкой 14,50

Запеченная в липовом цвету утиная грудка с запеченными в печи сезонными овощами, масляной фасолью и пикантным бруснично-медовым соусом 15,50

Бараньи ребрышки с большим картофелем-гриль и соусом из красного вина. .. 21,50

Кровяная колбаса с жареной тыквой, яблочно-брусничным соусом 9,50

Филе лосося с запеченными в печи овощами и соусом из лука и белого вина 14,50

Стейк из сома (рыбный дом «Скангали») с запеченным в печи бататом и соусом из лука и белого вина 17,00

Ассорти жареных овощей с перловкой и свежим сыром 11,00

Десерты

Горячий шоколадный десерт с фирменным мороженым 7,00

Слоеный десерт из ржаной хлебной крошки, брусники и взбитого творога 6,00

Домашний пирог со штрейзелем с собственным мороженым 6,50

**об аллергенах, пожалуйста, спрашивайте официанта*