



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, plāni grieztu bieti, karamelizētu ķirbi un ābolu.....</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>Ķirbju krēmzupa ar zaļumu eļļu un grauzdiņiem</i>	<i>6,50</i>
<i>Sātīgā pašmāju kūpinājumu zupa</i>	<i>7,00</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, jautāriet viesmīlim*



Pamatēdieni

- Lēni sautēts jaunlops sarkanvīnā - iedvesmojoties no Helēnes Juliānes pierakstiem, pasniegts ar brūklenēm, selerijām, burkāniem un grūbām..... 14,50*
- Liepziedos cepta pīles krūtiņa ar krāsnī ceptiem sezonas dārzeņiem, sviesta pupiņām un pikanto brūkleņu-medus mērci 15,50*
- Paipala (Z/s "Jaunzemi") ar grilētiem kartupeļiem un zilā siera mērci 13,00*
- Asinsdesa ar ceptu ķirbi, karamelizētu pastinaku un ābolu - brūkleņu mērci 9,50*
- Foreles fileja ar krāsnī ceptiem dārzeņiem un sīpola – baltvīna mērci 14,50*
- Sama steiks (zivju māja "Skangaļi") ar krāsnī 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*
- Cepts ābols ar medū grauzdētu riekstu un plūmju pildījumu, pasniegts ar pašmāju vaniļas mērci 6,00*
- Mājas drumstalmaize ar pašu gatavotu saldējumu..... 6,50*

**par alergēniem, lūdzu, jautājiet viesmīlim*