



## **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 с тонко нарезанной свеклой, карамелизированной тыквой и яблоком .....</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 тыквы с зеленым маслом и хлебными тостами .....</i>	<i>6,50</i>
<i>Сытный суп домашнего копчения .....</i>	<i>7,00</i>

*\*об аллергенах, пожалуйста, спрашивайте официанта*



## **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*
- Перепелка (ферма “Jaunzeme”) с жареным картофелем и соусом из голубого сыра. .... 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*
- Запеченное яблоко с медовыми обжаренными орехами и сливами, с домашним ванильным соусом ..... 6,00*
- Домашний пирог со штрейзелем с собственным мороженым ..... 6,50*

*\*об аллергенах, пожалуйста, спрашивайте официанта*