



## **Закуски, салаты**

- Тартар из форели с садовым луком, каперсами, паприкой и огурцом .....8,50*
- Салат из сезонных овощей с кусочками филе лосося или курицы на гриле ..... 8,00*
- Салат с тонко нарезанной свеклой, карамелизированной тыквой и яблоком ..... 8,00*
- Картофельные блинчики с творогом с зеленью..... 7,50*
- Тонко порезанная дичь с латвийским твердым сыром..... 12,50*

## **Супы**

- Прозрачный рыбий суп-бульон со свежей зеленью..... 7,50*
- Суп-пюре из тыквы с зеленым маслом и хлебными тостами ..... 6,50*

*\*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 .....16,00
- Запеченная в липовом цветке 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 ..... 14,00
- Кровяная колбаса с жареной тыквой, , паприкой, 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 .....6,50
- Домашний пирог со штрейзелем с собственным мороженым ..... 6,50

*\*об аллергенах, пожалуйста, спрашивайте официанта*