



Uzkodas, salāti

Smalki kapāta foreles fileja ar dārza lokiem, kaperiem, saldo piparu un gurķi 8,50

Sezonas dārzeņu salāti ar grilētiem laša vai vistas filejas gabaliņiem 8,00

Salāti ar svaigo zaļumu sieru, bumbieri, balzamiko glazūrā marinētu zemeni un grauzdētām sēkliņām..... 8,00

Kartupeļu pankūkas ar zaļumu biezpienu 7,50

Plāni griezta medījuma gaļa ar Latvijas cieto sieru..... 12,50

Zupas

Dzidrā zivju buljonzupa ar svaigiem zaļumiem 7,50

Sparģeļu krēmzupa ar zaļumiem un grauzdiņiem 8,00

Sarkano biešu aukstā zupa ar lauku gurķu “nūdelēm”, redīsiem, pašu audzētiem maulokiem un dillēm, “Ņipro zaļumu” dīgstiem6,50

Lai maltīte būtu izdevusies, mums palīdz vietējie zemnieki un ražotāji – “Ņiprie zaļumi”, “Crown plants Sparģeļi”, Z/S “Jaunzemi”, “Vizbuļi”, “Liepas” un biškapis Kārlis Skujiņš, “Upītes” un Vita Petrova, “Lēdurgas miesnieks”, zivju māja “Skangaļi”



Ungurmuižas restorāna
ēdienkarte

Pamatēdieni

Lēni sautēts jaunlops sarkanvīnā - iedvesmojoties no Helēnes Juliānes pierakstiem, pasniegts ar brūklenēm, selerijām, burkāniem un grūbām..... 16,00

Jēra ribas ar ķiploku sviestā ceptiem sparģeļiem un sarkanvīna mērci 27,00

Liepziedos cepta pīles krūtiņa ar krāsnī ceptiem sezonas dārzeņiem un pikanto brūkleņu-medus mērci 15,50

Paipala (Z/s "Jaunzemi") ar grilētiem kartupeļiem un zilā siera mērci 14,50

Asinsdesa ar ceptu ķirbi, saldo piparu, pasniegta ar ābolu un brūkleņu zapti 9,50

Foreles fileja ar krāsnī ceptiem dārzeņiem un sīpola – baltvīna mērci 14,50

Sama steiks (zivju māja "Skangaļi") ar krāsnī ceptu saldo kartupeli 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

Kazas siera kūka ar smiltsērķšķu un brūkleņu zapti 7,50

Mājas drumstalmaize ar pašu gatavotu saldējumu..... 6,50

**par alergēniem, lūdzu, jautājiet viesmīlim*