



Закуски, салаты

- Тартар из форели с садовым луком, каперсами, паприкой и огурцом8,50*
- Салат из сезонных овощей с кусочками филе лосося или курицы на гриле 8,00*
- Салат со свежим зелёным сыром, грушами, клубникой, маринованной в бальзамической глазури и обжаренными семечками. 8,00*
- Картофельные блинчики с творогом и зеленью 7,50*
- Тонко порезанная дичь с латвийским твердым сыром..... 12,50*

Супы

- Прозрачный рыбный суп-бульон со свежей зеленью..... 7,50*
- Крем-суп из местной спаржи с зеленью и тостами 8,00*
- Холодный суп из красной свеклы с «лапшой» из огурца, редисом, чесноком, ростками и укропом собственного производства6,50*

**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 16,00

Каре ягнёнка со спаржей обжаренный в чесночном сливочном масле и соусом из красного вина 27,00

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

Перепелка (ферма “Jaunzemi”) с жареным картофелем и соусом из голубого сыра 14,50

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

Филе форели 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 домашним мороженым 7,00

Чизкейк из козьего сыра с облепиховым и брусничным вареньем 7,50

Домашний пирог со штрейзелем с собственным мороженым 6,50

**об аллергенах, пожалуйста, спрашивайте официанта*