



*Ungurmuižas restorāna
ēdienkarte*

Uzkodas, salāti

- Smalki kapāta foreles fileja ar dārza lokiem, kaperiem, saldo piparu un gurķi 9,00*
- Sezonas dārzeņu salāti ar grilētiem laša vai vistas filejas gabaliņiem 8,50*
- Salāti ar garšaugos marinētu bieti, ceptu ķirbi, karamelizētiem āboliem, drupinātu
“Vizbuļu” kazas sieru un pašu reducēto smiltsērksķu – balzamiko glazūru 8,50*
- 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*
- Gaileņu krēmzupa ar zaļumiem un grauzdiņiem 8,00*

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

**par alergēniem, lūdzu, jautājiet viesmīlim*



Pamatēdieni

- Lēni sautēts jaunlops sarkanvīnā - iedvesmojoties no Helēnes Juliānes pierakstiem, pasniegts ar brūklenēm, selerijām, burkāniem un grūbām..... 16,50*
- Jēra ribas ar krāsnī ceptām sezonas sakņaugu daivām un sarkanvīna mērci 24,00*
- Liepziedos cepta pīles krūtiņa ar krāsnī ceptiem sezonas dārzeņiem un pikanto brūkleņu-medus mērci 16,50*
- Paipala (Z/s "Jaunzemi") ar grilētiem kartupeļiem un zilā siera mērci 15,00*
- Asinsdesa ar ceptu ķirbi, saldo piparu, pasniegta ar ābolu un brūkleņu zapti 10,00*
- Foreles fileja ar krāsnī ceptiem dārzeņiem un sīpola – baltvīna mērci 15,00*
- Sama steiks (zivju māja "Skangaļi") ar krāsnī ceptu saldo kartupeli un sīpola – baltvīna mērci 17,00*
- Grūbas ar smalki grieztiem ceptiem dārzeņiem un svaigo sieru..... 11,00*

Deserti

- Karstais šokolādes deserts ar pašu gatavotu saldējumu..... 7,00*
- Cepts ābols ar medū grauzdētu riekstu un plūmju pildījumu, pasniegts ar pašmāju vaniļas mērci 7,00*
- Mājas drumstalmaize ar pašu gatavotu saldējumu..... 7,00*

**par alergēniem, lūdzu, jautājiem viesmīlim*