



Закуски, салаты

Тартар из форели с садовым луком, каперсами, паприкой и огурцом 9,00

Салат из сезонных овощей с кусочками филе лосося или курицы на гриле 8,50

Салат из маринованной в специях свеклы, жаренной тыквы, карамелизированных яблок, козьего сыра и бальзамированной глазури облепихи 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 лисичек с зеленью и тостами 8,00

**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 16,50

Каре ягнёнка, с запеченными в печи овощами и соусом из красного вина 24,00

Запеченная в липовом цвету утиная грудка с запеченными в печи сезонными овощами, масляной фасолью и пикантным бруснично-медовым соусом 16,50

Перепелка (ферма “Jaunzemi”) с жареным картофелем и соусом из голубого сыра 15,00

Кровяная колбаса с жареной тыквой, паприкой, яблочно-брусничным соусом 10,00

Филе форели с запеченными в печи овощами и соусом из лука и белого вина 15,00

Стейк из сома (рыбный дом «Скангали») с запеченным в печи бататом и соусом из лука и белого вина 17,00

Ассорти с мелко нарезанными обжаренными овощами с перловкой и свежим сыром 11,00

Десерты

Горячий шоколадный десерт с домашним мороженым7,00

Запеченное яблоко с медовыми обжаренными орехами и сливами, с домашним ванильным соусом 7,00

Домашний пирог со штрейзелем с собственным мороженым 7,00

**об аллергиях, пожалуйста, спрашивайте официанта*