



Ungurmuižas restorāna

## ēdienkarte

### **Uzkodas, salāti**

<i>Plāni griezta medījuma gaļa ar Latvijas cieto sieru.....</i>	<i>12,50</i>
<i>Smalki kapāta foreles fileja ar dārza lokiem, kaperiem, saldo piparu un gurķi .....</i>	<i>9,00</i>
<i>Sezonas dārzeņu salāti ar grilētiem laša vai vistas filejas gabaliņiem .....</i>	<i>9,00</i>
<i>Salāti ar garšaugos marinētu bieti, ceptu ķirbi, karamelizētiem āboliem, svaigo zaļumu krēmsieru un pašu reducēto smiltsērķšķu – balzamiko glazūru .....</i>	<i>9,00</i>
<i>Kartupeļu pankūkas ar zaļumu biezpienu .....</i>	<i>7,50</i>
<i>Ķiploku sviestā cepti sparģeļi ar Latvijas cieto sieru un biešu lapām .....</i>	<i>9,50</i>

### **Zupas**

<i>Buljonzupa ar pašu gatavotām gaļas bumbiņām un dārzeņu nūdelēm .....</i>	<i>7,50</i>
<i>Dzidrā zivju buljonzupa ar svaigiem zaļumiem .....</i>	<i>8,50</i>
<i>Tomātu aukstā zupa ar smalki grieztu papriku, lauku gurķiem un saldo sīpolu .....</i>	<i>7,00</i>

*Lai maltīte būtu izdevusies, mums palīdz vietējie zemnieki un ražotāji – “Nīpriē zaļumi”, “Crown Plants Sparģeļi”, Z/S “Jaunzemi”, “Liepas” un biškapis 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..... 17,00*

*Brieža fileja ar sviestā ceptiem sparģeļiem, krāsni ceptu ķiploku un sarkanvīna mērci ..... 24,50*

*Liepziedos cepta pīles krūtiņa ar krāsni ceptiem sezonas dārzeņiem un pikanto brūkleņu-medus mērci ..... 17,50*

*Cūkgaļas ribas BBQ medus glazūrā ar krāsni ceptiem timiāna kartupeļiem ..... 17,50*

*Asinsdesa ar ceptu ķirbi, saldo piparu, pasniegta ar ābolu un brūkleņu zapti ..... 10,50*

*Foreles fileja ar krāsni ceptiem dārzeņiem un sīpola – baltvīna mērci ..... 15,50*

*Sama steiks (zivju māja "Skangaļi") ar krāsni ceptu saldo kartupeli un sīpola – baltvīna mērci ..... 17,50*

*Zandarta fileja ar bulguru un sviestā ceptiem spinātiem ..... 16,50*

*Grūbas ar smalki grieztiem ceptiem dārzeņiem un svaigo sieru..... 11,00*

*Papildus: zaļie lapu salāti ar sezonas dārzeņiem un bazilika pesto ..... 3,00*

## **Deserti**

*Karstais šokolādes deserts ar pašu gatavotu saldējumu.....7,00*

*Svaigo sieru krēms ar griljāžu un ogām ..... 7,00*

*Mājas drumstalmaize ar pašu gatavotu saldējumu..... 7,00*