



Закуски, салаты

- Тонко порезанная дичь с латвийским твердым сыром..... 12,50*
- Тартар из форели с садовым луком, каперсами, паприкой и огурцом9,00*
- Салат из сезонных овощей с кусочками филе лосося или курицы на гриле..... 9,00*
- Салат из маринованной в специях свеклы, жаренной тыквы, карамелизированных яблок, со свежим зелёным сыром и бальзамированной глазури облепихи 9,00*
- Картофельные блинчики с творогом и зеленью 7,50*
- Спаржа обжаренная в чесночном масле с Латвийским твердым сыром и листьями свеклы 9,50*

Супы

- Бульон с домашними фрикадельками и овощной лапшой 7,50*
- Прозрачный рыбный суп-бульон со свежей зеленью..... 8,50*
- Холодный томатный суп с мелко нарезанным сладким перцем, местными огурцами и сладким луком 7,00*

**об аллергенах, пожалуйста, спрашивайте официанта*



Основные блюда

Томленая телятина в красном вине – с вдохновением от записей Хелены Юлианы, подается с брусникой, сельдереем, морковью и перловкой 17,00

Филе оленины с в масле жареной спаржей, запеченным чесноком и соусом из красного вина 24,50

Запеченная в липовом цвету утиная грудка с запеченными в печи сезонными овощами, масляной фасолью и пикантным бруснично-медовым соусом 17,50

Свинные ребрышки в BBQ медовой глазури с в духовке запеченным картофелем с тимьяном 17,50

Кровяная колбаса с жареной тыквой, паприкой, яблочно-брусничным соусом 10,50

Филе форели с запеченными в печи овощами и соусом из лука и белого вина ... 15,50

Стейк из сома (рыбный дом «Скангали») с запеченным в печи бататом и соусом из лука и белого вина 17,50

Филе судака с булгуром и в масле жареным шпинатом 16,50

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

Десерты

Горячий шоколадный десерт с домашним мороженым 7,00

Крем из свежих сыров с грильяжем и ягодами 7,00

Домашний пирог со штрейзелем с собственным мороженым 7,00

**об аллергиях, пожалуйста, спрашивайте официанта*