



Uzkodas, salāti

Plāni griezta medījuma gaļa ar Latvijas cieto sieru..... 14,00

Smalki kapāta foreles fileja ar dārza lokiem, kaperiem, saldo piparu un gurķi10,50

Sezonas dārzeņu salāti ar grilētiem laša filejas gabaliņiem 10,50

Sezonas dārzeņu salāti ar grilētiem vistas filejas gabaliņiem 9,50

Salāti ar garšaugos marinētu bieti, ceptu ķirbi, karamelizētiem āboliem, svaigo zaļumu krēmsieru un pašu reducēto smiltsērķšķu – balzamiko glazūru 10,00

Kartupeļu pankūkas ar zaļumu biezpienu 8,50

Ķiploku sviestā cepti sparģeļi ar Latvijas cieto sieru un biešu lapām 11,50

Zupas

Buljonzupa ar pašu gatavotām gaļas bumbiņām un dārzeņu nūdelēm 8,50

Dzidrā zivju buljonzupa ar svaigiem zaļumiem 9,50

Tomātu aukstā zupa ar smalki grieztu papriku, lauku gurķiem un saldo sīpolu 8,00

Lai maltīte būtu izdevusies, mums palīdz vietējie zemnieki un ražotāji – “Ļiprie zaļumi”, 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..... 21,00

Brieža fileja ar sviestā ceptiem sparģeļiem, krāsni ceptu ķiploku un sarkanvīna mērci 25,50

Liepziedos cepta pīles krūtiņa ar krāsni ceptiem sezonas dārzeņiem un pikanto brūkleņu-medus mērci 20,50

Cūkgaļas ribas BBQ medus glazūrā ar krāsni ceptiem timiāna kartupeļiem 19,00

Asinsdesa ar ceptu ķirbi, saldo piparu, pasniegta ar ābolu un brūkleņu zapti 11,00

Foreles fileja ar krāsni ceptiem dārzeņiem un sīpola – baltvīna mērci 18,50

Sama steiks (zivju māja "Skangaļi") ar krāsni ceptu saldo kartupeli un sīpola – baltvīna mērci 19,00

Zandarta fileja ar bulguru un sviestā ceptiem spinātiem 18,50

Grūbas ar smalki grieztiem ceptiem dārzeņiem un svaigo sieru..... 12,00

Papildus: zaļie lapu salāti ar sezonas dārzeņiem un bazilika pesto 4,00

Deserti

Karstais šokolādes deserts ar pašu gatavotu saldējumu.....9,00

Svaigo sieru krēms ar griljāžu un ogām 9,00

Mājas drumstalmaize ar pašu gatavotu saldējumu..... 9,00

**par alergēniem, lūdzu, jautājiet viesmīlim*