



## **Закуски, салаты**

<i>Тонко порезанная дичь с латвийским твердым сыром.....</i>	<i>14,00</i>
<i>Тартар из форели с садовым луком, каперсами, паприкой и огурцом .....</i>	<i>10,50</i>
<i>Салат из сезонных овощей с кусочками филе лосося на гриле.....</i>	<i>10,50</i>
<i>Салат из сезонных овощей с кусочками филе курицы на гриле.....</i>	<i>9,50</i>
<i>Салат из маринованной в специях свеклы, жаренной тыквы, карамелизированных яблок, со свежим зелёным сыром и бальзамированной глазури облепихи .....</i>	<i>10,00</i>
<i>Картофельные блинчики с творогом и зеленью .....</i>	<i>8,50</i>
<i>Спаржа обжаренная в чесночном масле с Латвийским твердым сыром и листьями свеклы .....</i>	<i>11,50</i>

## **Супы**

<i>Бульон с домашними фрикадельками и овощной лапшой .....</i>	<i>8,50</i>
<i>Прозрачный рыбный суп-бульон со свежей зеленью.....</i>	<i>9,50</i>
<i>Холодный томатный суп с мелко нарезанным сладким перцем, местными огурцами и сладким луком .....</i>	<i>8,00</i>

*\*об аллергенах, 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 ..... 21,00

Филе оленины с в масле жареной спаржей, запеченным чесноком и соусом из красного вина ..... 25,50

Запеченная в липовом цвету утиная грудка с запеченными в печи сезонными овощами, масляной фасолью и пикантным бруснично-медовым соусом ..... 20,50

Свинные ребрышки в BBQ медовой глазури с в духовке запеченным картофелем с тимьяном ..... 19,00

Кровяная колбаса с жареной тыквой, паприкой, яблочно-брусничным соусом 11,00

Филе форели с запеченными в печи овощами и соусом из лука и белого вина ... 18,50

Стейк из сома (рыбный дом «Скангали») с запеченным в печи бататом и соусом из лука и белого вина ..... 19,00

Филе судака с булгуром и в масле жареным шпинатом ..... 18,50

Ассорти с мелко нарезанными обжаренными овощами с перловкой и свежим сыром ..... 12,00

Гарнир: салат из зеленых листьев с сезонными овощами и соусом песто из базилика ..... 4,00

## Десерты

Горячий шоколадный десерт с домашним мороженым ..... 9,00

Крем из свежих сыров с грильяжем и ягодами ..... 9,00

Домашний пирог со штрейзелем с собственным мороженым ..... 9,00

*\*об аллергенах, пожалуйста, спрашивайте официанта*