



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 тигровыми креветками на гриле.....</i>	<i>11,50</i>
<i>Теплый салат с куриным филе, морковью и миндальной стружкой с соевым майонезным соусом</i>	<i>10,50</i>
<i>Картофельные блинчики с творогом и зеленью</i>	<i>9,50</i>
<i>Домашний хлеб с маслом</i>	<i>1,50</i>

Супы

<i>Сытный усадебный мясной суп с осенними овощами</i>	<i>9,50</i>
<i>Прозрачный рыбный суп-бульон со свежей зеленью.....</i>	<i>9,50</i>
<i>Овощной крем-суп с конопляным маслом и тостами</i>	<i>8,00</i>

Пожалуйста, спросите у официанта о детском меню

**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 21,00

Филе оленины с пюре из сладкого картофеля, запеченным чесноком и соусом из красного вина 25,50

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

Перепелка (ферма “Jaunzemi”) с жареным картофелем тимьяна и соусом из голубого сыра 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

Запеченное яблоко с медовыми обжаренными орехами и сливами, с домашним ванильным соусом..... 9,00

Домашний пирог со штрейзелем с собственным мороженым 9,00