



Uzkodas, salāti

<i>Latvijas garšu izlase (plate 2 pers.)</i>	30,00
<i>(Pastēte, asinsdesa, vēži, šūnu medus, siers, maizes grauzdiņi, ķiršu tomāti)</i>	
<i>Plāni griezta medījuma gaļa ar Latvijas cieto sieru</i>	14,00
<i>(Olīveļļa, pašu ceptas maizes grauzdiņi, rukolas lapas)</i>	
<i>Smalki kapāta liellopa fileja</i>	15,00
<i>(Kaperi, kornišoni, saldaiss pipars, paipalas ola, maizes grauzdiņi)</i>	
<i>Siltie muižas salāti</i>	14,00
<i>(Sēnes, burkāni, saldaiss pipars, garšsaknes, rīsi, žāvēta vistas krūtiņa)</i>	
<i>Kraukšķīgās kartupeļu pankūkas ar zaļumu biezpienu</i>	11,50
<i>Bekona rullītis</i>	12,00
<i>(Bekons, zaļās sviesta pupas, garšaugu sviests)</i>	
<i>Pašcepta maize ar zaļumu sviestu</i>	4,00

Zupas

<i>Dzidrā zivju buljonzupa ar svaigiem zaļumiem</i>	9,50
<i>(Lasis, burkāns, cukini, paprika)</i>	
<i>Muižas krēmzupa</i>	8,50
<i>(Kartupeļi, burkāni, ķirbis, sīpols, garšsaknes, svaigais siers)</i>	
<i>Čili pupiņu zupa maizes bļodiņā</i>	11,00
<i>(Liellopa gaļa, sīpols, ķiploks, pupiņas, čili, kukurūza)</i>	

Par bērnu ēdienkarti, lūdzu, jautājiet viesmīlim

Par alergēniem, lūdzu, jautājiet viesmīlim

Lai maltīte būtu izdevusies, mums palīdz vietējie zemnieki un ražotāji – Z/S “Jaunzemi”, “Otto bites”, “Upītes” un Vita Petrova, “Lēdurgas miesnieks”, zivju māja “Skangaļi”, “Raunas makaroni”



Ungurmuižas restorāna

ēdienkarte

Pamatēdieni

<i>Lēni sautēts jaunlops sarkanvīnā – iedvesmojoties no Helēnes Juliānes pierakstiem (brūklenes, selerija, burkāni, grūbas)</i>	<i>21,00</i>
<i>Šmorēts trusis ar dārzeņu pankūciņām un biešu sufle</i>	<i>19,00</i>
<i>(kartupelis, cukini, burkāns, sīpols)</i>	
<i>Cūkgaļas ribiņas</i>	<i>18,50</i>
<i>(Kartupelis, sīpols, kukurūza, pikantā mērce)</i>	
<i>Cepta pīles krūtiņa ar pikanto brūkleņu – medus mērci</i>	<i>21,00</i>
<i>(krāsni cepti - paprika, sīpols, cukini, burkāns)</i>	
<i>Asinsdesa ar sviesta ķirbi un saldo piparu</i>	<i>13,50</i>
<i>(Ābolu, brūkleņu zapte un krējums)</i>	
<i>Zandarta fileja ar zaļo zirnīšu biezeni</i>	<i>19,50</i>
<i>(sviestā cepti sparģeļi un spināti, baltvīna – sīpolu mērce)</i>	
<i>Sama steiks (zivju māja “Skangaļi”) ar baltvīna – sīpolu mērci</i>	<i>20,50</i>
<i>(saldā kartupeļa biezenis, grilēts ķirštomāts, brokolis)</i>	
<i>Graudaugi ar smalki grieztiem dāržeņiem un svaigo sieru</i>	<i>12,50</i>
<i>(Pērļu grūbas, kvinoja, bulgurs, cukini, sīpols, tomāts, paprika)</i>	
<i>Sēņu žuljens ar maizes grauzdiņiem</i>	<i>13,50</i>
<i>(Sēnes, saldais krējums, krēmsiers,)</i>	
<i>Pasta (“Raunas makaroni”) ar jūras veltēm</i>	<i>14,50</i>
<i>(Lasis, jūras velšu kokteilis, spināti, ķiršu tomāti, baltvīns, zilais siers)</i>	
<u>Papildus:</u> <i>Zaļie lapu salāti ar sezonas dāržeņiem un bazilika pesto</i>	<i>4,00</i>
Deserti	
<i>Karstais šokolādes deserts ar pašu gatavotu saldējumu</i>	<i>9,00</i>
<i>Krēms Brulē</i>	<i>9,00</i>
<i>(Meža ogu ievārījums, ogas)</i>	
<i>Ungurmuižas drumstalmaize ar mājas karameli un pašu gatavotu saldējumu</i>	<i>9,00</i>
<i>Biezpienmaize ābolā</i>	<i>9,00</i>
<i>(Vaniļas mērce, ogas)</i>	