

Uzkodas, salāti

Plāni griezta medījuma gaļa ar Latvijas cieto sieru
Smalki kapāta foreles fileja ar dārza lokiem
Cēzara salāti:11,00Ar vistu12,00
Zaļie salāti ar pesto ar mini mozzarella sieru
Kraukšķīgās kartupeļu pankūkas ar zaļumu biezpienu12,00
Ķiploku sviestā cepti sparģeļi ar Latvijas cieto sieru un biešu lapām10,50
Gaļas un siera uzkodu izlase (2 pers.)
Pašcepta maize ar zaļumu sviestu (2 pers.)
Zupas
Dzidrā zivju buljonzupa ar svaigiem zaļumiem
Tomātu aukstā zupa ar avokado saliņu
Biešu aukstā zupa ar zaļumiem un paipalas olu



Pamatēdieni

Lēni sautēts jaunlops sarkanvīnā – iedvesmojoties no Helēnes Juliānes
pierakstiem22,00
(Brūklenes, selerija, burkāni, grūbas)
Liepziedos cepta pīles krūtiņa ar rabarberu - kanēļa mērci
(Krāsnī cepti dārzeņi – paprika, cukini, sīpols, burkāns, ziedkāposts)
Kukurūzas cālis ar kartupeļu gratēnu un jogurta — piparmētru — zaļumu
<i>mērci</i>
Asinsdesa ar ceptu ķirbi un saldo piparu
(Cukurzirņi, brūkleņu un plūmju zapte, krējums)
Zandarta fileja ar zaļo zirnīšu biezeni20,50
(Sviestā cepti sparģeļi, "baby" burkāni)
(Sviesta copii spargeși, Saey Survani)
Sama steiks (zivju māja "Skangaļi") ar krāsnī ceptu saldo kartupeli
un sīpola – baltvīna mērci
Pērļu grūbas ar smalki grieztiem, ceptiem dārzeņiem un svaigo sieru12,50
D1 =
Burkānu un sparģeļu žuljens ar maizes grauzdiņiem
Papildus: zaļie lapu salāti ar sezonas dārzeņiem un bazilika pesto
Deserti
Karstais šokolādes deserts ar pašu gatavotu saldējumu9,00
Aukstā rupjmaizes zupa ar putukrējuma saliņu9,00
Ungurmuižas drumstalmaize ar mājas karameli un pašu gatavotu saldējumu9,00