

Uzkodas, salāti

Plāni griezta medījuma gaļa ar Latvijas cieto sieru
Smalki kapāta tunča fileja ar dārza lokiem
Cēzara salāti:
<i>Ar vistu</i>
Ar tīģergarnelēm12,00
Lapu salāti ar karamelizētu kūpinātu tofu un medus — ingvera mērci
Kraukšķīgās kartupeļu pankūkas ar zaļumu biezpienu
Krāsnī cepts ķirbis ar kaltētu tomātu humusu un kvinojas sēklām11,00
Latvijas – Itālijas garšu izlase (2 pers.)30,00
(Asinsdesa, vārīta mēle, vietējie sieri, Toskānas salami, prosciutto, capcollo un sieru izlase un olīvas, marinēti dārzeņi)
Pašcepta maize ar zaļumu sviestu (2 pers.)
Zupas
Dzidrā zivju buljonzupa ar svaigiem zaļumiem
Ķirbju krēmzupa ar grauzdētām sēkliņām un bazilika pesto
Sātīgā muižas gaļas zupa (z/s "Jaunzemi) ar rudens saknēm



Pamatēdieni

Lēni sautēts jaunlops sarkanvīnā – iedvesmojoties no Helēnes Juliānes pierakstiem
Liepziedos cepta pīles krūtiņa ar rabarberu - kanēļa mērci
Kukurūzas cāļa un kartupeļu gratēns ar jogurta — piparmētru — zaļumu mērci19,00
Asinsdesa ar ceptu ķirbi un saldo piparu
Zandarta fileja ar zaļo zirnīšu biezenis un baltvīna-sīpola mērci
Sama steiks (zivju māja "Skangaļi") ar krāsnī ceptu saldo kartupeli un sīpola – baltvīna mērci
Pērļu grūbas ar smalki grieztiem, ceptiem dārzeņiem un svaigo sieru
Burkānu un sēņu žuljens ar maizes grauzdiņiem
Pasta ar tīģergarnelēm (La Pasta Di Casa Manini)
Pasta ar Toskānas Ragū (La Pasta Di Casa Manini)
Papildus: zaļie lapu salāti ar sezonas dārzeņiem un bazilika pesto
Deserti
Karstais šokolādes deserts ar pašu gatavotu saldējumu9,00
Krāsnī cepts ābols ar plūmju, mandeļu pildījumu, kanēļa cepurīti un vaniļas mērci9,00
Ungurmuižas drumstalmaize ar mājas karameli un pašu gatavotu saldējumu9,00