

Uzkodas

Appetizers / Закуски

Mazsālīta laša tartars ar apceptiem kartupeļu salmiņiem, mārrutku saldējumu un zaļo salātlapu juku*

9.70 EUR

Lightly salted salmon tartare with sautéed potato straws, horseradish ice cream and mixed salad greens

Тартар из малосольного лосося с обжаренной картофельной соломкой, мороженым из хрена и смешанным зеленым салатом

Jērgaļas karpāčo ar rupjmaizes grauzdiņiem, kazassieru, koriandru un svaigajām avenēm*

7.95 EUR

Lamb carpaccio with toasted dark rye bread, goat cheese, cilantro, and fresh raspberries*

Карпаччо из баранины с гренками из ржаного хлеба, козьим сыром, кинзой и свежей малиной*

Liellopgaļas rostbifs ar marinētām celmenēm, cieto sieru un balzametiķa mērci*

10.85 EUR

Beef roast with marinated honey mushrooms, hard cheese, and balsamic dressing*

Ростбиф из говядины с маринованными опятами, твердым сыром и бальзамическим соусом*

Ceptas pīles krūtiņas uzkoa ar mango, ciedruriekstiem un aveņu mērci*

12.85 EUR

Roasted duck breast appetizer with mango, pine nuts, and raspberry sauce*

Закуска из жареной утиной грудки с манго, кедровыми орешками и малиновым соусом*

Cepts Kamambēras siers ar sarkano sīpolu marmelādi*

6.95 EUR

Baked Camembert cheese with red-onion marmalade*

Запеченный камамбер с мармеладом из красного лука*

Cukīni pankūkas ar zaļumu grieķu jogurtu*

4.95 EUR

Zucchini pancakes with herbed Greek yogurt*

Блинчики из цуккини с греческим йогуртом с зеленью*

Avokado un tomātu tartars ar putotu riekstu biezpienu, tomātu salsu, pistācijām un sezama mērci*

7.85 EUR

Avocado and tomato tartare with whipped nut quark, tomato salsa, pistachios, and sesame sauce*

Тартар из авокадо и помидоров со взбитым ореховым творогом, томатной сальсой, фисташками и кунжутным соусом*

* Informācija par alergēnu klātbūtni ēdienos ir pieejama pie mūsu viesmīļiem

Salāti

Salads / Салаты

***Klasiskie Cēzara salāti ar Parmas siera grauzdiņiem, grilētām
bekona šķēlēm un maigu anšovu mērci****

6.45 EUR

Classic Caesar salad with Parma cheese croûtons, grilled bacon slices and light anchovy dressing

Классический салат Цезарь с сырными гренками Парма, кусочками бекона на гриле и нежным соусом из анчоусов

(pēc izvēles papildus var pasūtīt tīģergarneles vai vistas filejas gabaliņus)

(на Ваш выбор добавьте тигровые креветки или куриное филе кусочками)

(add your choice of tiger prawns or chicken breast pieces)

ar tīģergarnelēm / + 4.20 EUR

тигровые креветки / tiger prawns

ar vistas fileju / + 2.20 EUR

куриное филе кусочками / chicken breast pieces

***Cūku mēļu salāti ar kartupeļiem, zaļajiem zirņiem, marinētiem gurķiem
un pašgatavotu majonēzes mērci****

4.95 EUR

Pork-tongue salad with potatoes, green peas, pickled cucumbers, and homemade mayonnaise dressing*

Салат из свиного языка с картофелем, зеленым горошком, маринованными огурцами и домашней майонезной заправкой*

Asinsdesas salāti ar zilu sieru un āboliem*

4.95 EUR

Black-pudding salad with blue cheese and apples

Салат из кровяной колбасы с голубым сыром и яблоками

Salāti

Salads / Салаты

Grilēta laša salāti ar zaļumeļļas mērci*

9.55 EUR

Grilled salmon salad with herb-oil dressing*

Салат из лосося гриль с заправкой из оливкового масла с зеленью*

Avokado un tīģergarneļu salāti ar citronetiķa mērci*

Grilēta laša salāti ar zaļumu eļļas mērci*

7.45 EUR

Avocado and tiger-prawn salad with lemon-vinegar dressing*

Салат из авокадо и тигровых креветок с заправкой из лимонного уксуса*

Tomātu un mocarellas siera salāti ar bazilika pesto*

5.95 EUR

Tomato and mozzarella salad with basil pesto*

Салат из помидоров и моцареллы с песто из базилика*

Siltais mocarellas un dārzeņu kārtojums ar bazilika pesto un salātu

zaļumu ķirbjsēklu juku*

5.95 EUR

Warm mozzarella and vegetable layer with basil pesto and mixed salad greens with pumpkin seeds*

Теплая слойка из моцареллы и овощей с песто из базилика и салатной зеленью с тыквенными семечками*

Zupas

Soups / Супы

Laša buljonzupa ar jūras veltēm, dārzeņiem un rīsu nūdelēm*
11.65 EUR

Salmon broth soup with seafood, vegetables, and rice noodles*
Суп-бульон из лосося с морепродуктами, овощами и рисовой лапшой*

Jērgaļas zupa ar aunazirņiem un svaigo koriandru*
5.95 EUR

Lamb soup with chickpeas and fresh cilantro*
Суп из баранины с нутом и свежей кинзой*

Buljonzupa ar trušgaļas frikadelēm, nūdelēm un lauku dārzeņiem*
6.65 EUR

Broth soup with rabbit meatballs, noodles, and country vegetables*
Суп-бульон с фрикадельками из кролика, лапшой и деревенскими овощами*

Marinētu biešu aukstā zupa ar svaigajiem gurķiem, paipalu olām un zaļumiem*
4.95 EUR

Cold pickled-beet soup with fresh cucumbers, quail eggs, and herbs*
Холодный суп из маринованной свеклы со свежими огурцами, перепелиными яйцами и зеленью*

Aukstā tomātu gaspačo zupa ar dārzeņiem*
4.95 EUR

Cold tomato and vegetable gazpacho*
Холодный томатный суп гаспачо с овощами*

Karstie zivju ēdieni ***Fish Dishes / Горячие рыбные блюда***

Krāsni cepta forele ar sarkano kāpostu biezeni, sparģeļiem, salātu zaļumu juku un Parmas sieru*

13.95 EUR

Oven-baked trout with red-cabbage purée, asparagus, mixed salad greens, and Parma cheese*

Запеченная форель с пюре из красной капусты, спаржей, салатной зеленью и пармским сыром*

Grilēta laša fileja ar sviestotiem miniburkāniem, zirņiem un zaļumu svaigsieru*

14.95 EUR

Grilled salmon fillet with buttered minicarrots, peas, and fresh herb cheese*

Филе лосося на гриле с масляной мини-морковью, горохом и молодым сыром с зеленью*

Sviestā cepta sama fileja ar zirņu burkānbiezeni, citronu putām un olīvu pulveri*

13.95 EUR

Butter-fried fillet of wels catfish with pea and carrot purée, lemon foam, and olive powder*

Филе сома, жаренное на сливочном масле, с горохово-морковным пюре, лимонной пеной и оливковым порошком*

Karstie gaļas ēdieni ***Meat Dishes / Горячие мясные блюда***

Sautēta truša kāja ar grilētiem dārzeņiem un mandeļu mērci* **16.75 EUR**

Stewed rabbit leg with grilled vegetables and almond sauce*
Тушеная ножка кролика с овощами гриль и миндальным соусом*

Pīles krūtiņa ar batāšu biezeni un ķiršu un sarkano sīpolu marmelādi* **16.95 EUR**

Duck breast with mashed sweet potatoes and red-onion cherry marmalade*
Утиная грудка с пюре из батата и мармеладом из вишни и красного лука*

Jēra ribiņu cepetis ar siltajiem dārzeņu un gailēņu salātiem un kazassieru* **21.15 EUR**

Lamb rib roast with warm vegetable and chanterelle salad and goat cheese*
Запеченная ягнятина на ребрышках с козьим сыром и теплым овощным салатом с лисичками*

Briežgaļas burgers ar pašceptu sēklu maizi, karamelizētiem sarkanajiem sīpoliem, «Dor Blu» sieru, rozmarīnā ceptiem kartupeļiem un lapu salātiem* **15.95 EUR**

Venison burger with homemade seed bread, caramelized red onions, Dor Blu cheese, rosemary-fried potatoes, and lettuce*
Бургер из оленины с домашним семенным хлебом, карамелизированным красным луком, сыром дор блю, картофелем, жареным с розмарином, и зеленым салатом*

Liellopgaļas steiks ar batāšu fritiem, parmezānu un piparu krējuma mērci* **22.95 EUR**

Beef steak with sweet-potato fries, parmesan, and pepper cream sauce*
Стейк из говядины с бататом фри, пармезаном и соусом из сметаны с перцем*

Deserti

Desserts / Десерты

Muižas pašgatavoto saldējumu, sorbertu izlase*
4.95 EUR

Assorted homemade manor ice-cream*
Ассорти из домашнего мороженого*

Šokolādes fondants ar pašgatavotu saldējumu*
4.95 EUR

Fondant with ice-cream*
Шоколадный fondant с мороженым*

Crem brile ar karameli un svaigām ogām *
4.95 EUR

Crème brûlée with caramel and fresh berries*
Крем-брюле с карамелью и свежими ягодами*

Pavlova ar laimu krēmu*
4.95 EUR

Pavlova with lime cream*
Павлова с кремом из лайма*

Piedevas ***Side Orders / Гарниры***

3.90 EUR

Fritēti kartupeļi ar romiešu ķimenēm

French fries with cumin*
Картофель фри с зирой*

Grilēti dārzeņi ar siera mērci*

Grilled vegetables with cheese sauce*
Овощи на гриле с сырным соусом*

Tvaicēti dārzeņi ar sviestu un timiānu*

Steamed vegetables with butter and thyme*
Овощи на пару со сливочным маслом и тимьяном*

Sviestā apcepti vārītie kartupeļi ar dillēm*

Butter-sautéed boiled potatoes with dill*
Отварной картофель, обжаренный в масле, с укропом*

Pērļu kuskuss ar saulē kaltētiem tomātiem*

Pearl couscous with sun-dried tomatoes*
Жемчужный кускус с вялеными помидорами*

Zaļo salātlapu juka ar dārzeņiem, vinegretmērci *

Tossed green salad with vegetables, vinaigrette*
Смешанный зеленый салат с овощами, заправкой винегрет*