

ZUPAS

Meža sēņu krēmzupa ar sezonas dārzeņiem, pašmāju kūpinājumu un svaigiem zaļumiem (1., 7.,)
7,80 €

Kokospiena zupa ar foreles fileju, tīģergarnelēm, mīdijām, dzeltenspuru tunča fileju
un citronzāles piedevu (4., 7., 14.)
7,70 €

Tomātu krēmzupa ar svaigo kazas sieru, bazilika pesto mērci un garšaugu grauzdiņiem (1., 3., 7., 8.)
6,90 €

Jaunlopu gaļas frikadeļu zupa ar sezonas dārzeņiem, svaigajiem zaļumiem
un skābo krējumu (3., 7.)
5,40 €

Maizes groziņš ar putotu saldkrējuma sviestu (1., 3., 6., 7.)
mazais 2 €
lielais 3 €

PRIEKŠĒDIENI UN SALĀTI

Uzkodu plate ar brī un *Grana padano* sieru, prošuto šķiņķi, vītīnātu brieža fileju, lazdu riekstiem, vīnogām,
augļu džemu un itāļu maizes standziņām (1., 3., 7., 8.,)
divām personām 16,90 €

Tunča filejas tartars ar avokado salsu, gurķu spagefīni, grilētu maizi, dedzinātu sezama eļļu un vasabi
jogurtu (1., 3., 4., 6., 7., 10., 11.)
12,60 €

Pēc šefpavāra īpašās receptes kūpinātas foreles salāti ar greipfrūta filejām, svaigu avokado, ķiršu
tomātiem, viegli vārītu olu, laša ikriem un citrusaugļu un jogurta mērci (3., 4., 7.)
9,40 €

Romiešu salāti ar viegli grilētu virsribu fileju (zemnieku saimniecība *Rūķīši*, nogatavināta četras nedēļas),
kartupeļiem, ķiršu tomātiem, koriandra burkāniem, olu *Benedikts*, garšaugu grauzdiņiem, ciedru riekstiem
un neapstrādātu augstākā labuma olīveļļas mērci (1., 3., 6., 7., 8., 10.)
11,70 €

Spinātu salāti ar sviestā ceptām tīģergarnelēm, svaigu avokado, *Grana padano* sieru, ingvera un laima
mērci (4., 7.)
9,80 €

Cēzara salāti – kraukšķīgi romiešu salāti ar anšovu un kaperu mērci
un garšaugos ceptu maizi (1., 4., 3., 7., 10.), pasniegti:
• ar siltu vistas krūtiņu un bekonu 7,90 €
• ar tīģergarnelēm 9,80 €

ALERĢĒNI

1. – labība un tās produkti, 2. – vēžveidīgie un to produkti, 3. – olas un to produkti, 4. – zivis un to produkti, 5. – zemesrieksti un to produkti, 6. – sojas pupas un to produkti, 7. – piens un tā produkti, 8. – rieksti, 9. – selerijas un to produkti, 10. – sinepes un to produkti, 11. – sezama sēklas un to produkti, 12. – siera dioksīds un sulfīti, 13. – lupina un tās produkti, 14. – gliemji un to produkti

PAMATĒDIENI

Grilēta pīles krūtiņa ar garšaugos ceptām bietēm, cepeškrāsnī ceptu muskatķirbi, svaigo kazas sieru un pašmāju ķiršu mērci (1., 3., 7., 8., 10.)
16,80 €

Pēc senlatviešu receptes pagatavota Bukstiņbiezputra ar kartupeļiem, zaļumiem un garšaugu sviestā ceptu asinsdesu (1., 6., 7.)
9,40 €

Jēra ribiņas ar tomātu un dārzeņu mājas sautējumu un garšaugos tvaicētu kuskusu (1., 7., 10.)
18,20 €

Grilēta liellopa virsribu fileja (zemnieku saimniecība *Rūķīši*, nogatavināta četras nedēļas), pasniegta ar ceptiem kartupeļiem un brūno atmaterņu, saldkrējuma un zaļumu mērci (7.)
26,70 €

Svaiga bazilika pesto pasta ar cepeškrāsnī ceptu cāļa fileju, ķiršu tomātiem, spinātiem un mocarellas sieru (1., 3., 6., 7., 8.)
11,70 €

Sezama sēklās grilēta tunzivs fileja ar krāsnī gatavotiem kartupeļiem, svaiga avokado, mango, melno pupiņu salātiem un dedzinātas sezama eļļas un citrona mērci (4., 6., 10., 11.)
17,40 €

Dienas loms (*piedāvājumu jautāt viesmīlim*)
15 €

Pērļu grūbu gruboto ar sezonas sēnēm, saldkrējuma mērci, *Grana padano* sieru un pašmāju dārzeņiem (1., 4., 6., 7., 11.)
9,40 €

Garšaugos ceptas sarkanās bietes ar muskatķirbi, svaigo kazas sieru, apgrauzdētām ķirbju sēklām un svaigiem salātiem (7.)
8,60 €

Pielieciet klāt savam izvēlētajam ēdienam:

sviestā apceptas tīģergarneles	1 gab.	1,20 €
kūpinātu cūkas krūtiņu	1 gab.	0,60 €
jaukto lapu un dīgstu salātus	100 g	2,80 €

Deserti

Cepeškrāsnī cepts ābols ar pašmāju vaniļas saldējumu, dārza ogām un svaigām piparmētru lapiņām (1., 3., 7.)
6,60 €

Medus kūka, pagatavota no medus, kas sagādāts no **mūsu bitenieces Saivas dravas** (1., 3., 7.)
7,80 €

Pēc senlatviešu receptes gatavotas peldošās salas ar gaisīgu putna pienu un vaniļas mērci (3., 7.)
5,80 €

Pašmāju sorbeti (*piedāvājumu jautāt viesmīlim*)(3.)
2,50 €

Par bērnu ēdienkarti jautāriet viesmīlim!

Astoņu viesu vai lielākām grupām tiks piešķirta 10% maksa par apkalpošanu