

ZUPAS

Jaunlopu gaļas frikadeļu zupa ar sezonas dārzeņiem un svaigiem zaļumiem

(1., 3., 7., 9.)

9,30 €

Kūpināta sama (zivju māja *Skangaļi*, Liepas pagasts) krēmīgā buljonzupa ar plaucētu paipalu olu, *brunoise* dārzeņiem un garšaugu emulsiju

(4., 7., 9.)

12,70 €

Pikantais *ramen* –
sojas gaļas un sēņu pelmeniši, nūdeles, nori lapas

(1., 6., 9., 10., 11.)

10,20 € | 

PRIEKŠĒDIENI

Sezonas lapu salāti (z/s *Lieloga*, Priekuļu pagasts) –
ceptas tīģergarneles, siera mīklas kraukšķis, olīvu, fenheļa un citrusu salsa, miso un
plūškoka vinegreta mērce

(1., 2., 3., 4., 7., 8., 10.)

15,70 €

Cēsu tomāti (z/s *Kliģēni*) –
pistāciju un garšaugu pesto, *Stracciatella* siers, avenes, zaļumi, bērzu sulu sīrupa un
balzametiķa redukcija

(7., 8.)

14,00 € | 

Tunzivs –
avokado krēms, sezonas lapu salāti, olīvu un citrusu *caponata*, siera mīklas čipsi

(1., 3., 4., 7., 10., 11.)

17,50 €

Foie gras ravioli –
dedzināts sviests, pīles gaļas krokete, vīnogas, egļu skuju un smilšu mīklas drumstalas,
bērzu sulu balzametiķis

(1., 3., 7., 8., 9.)

18,00 €

Uzkodu plate pie vīna – triju sieru izlase, brieža gaļas pastēte, pašmāju kūpināta pīles
krūtiņa un marinētas olīvas, sēklu maizes un siera grauzdiņi, cidoniju un ķirbju džems

(1., 5., 7., 8., 10.)

25,00 € | divām personām

 – veģetārs |  – vegānisks

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. – sēra dioksīds un sulfīti, 13. – lupīna un
tās produkti, 14. – gliemji un to produkti

PAMATĒDIENI

Cepta zandarta fileja (Peipusa ezers, Igaunija) –
Beurre blanc mērce, melnās *Beluga* lēcas, garšaugu un halapenjo emulsija, Āzijas
kāposts, kalē
(4., 7.)
18,90 €

Liellopa ļuļa kebabs (z/s *Bauņu bullītis*, Valmieras novads) –
cepti jaunie dārzeņi, kūpināts garšaugu jogurts, brūkleņu un ābolu džems
(1., 3., 7., 9., 10.)
19,80 €

Cepta pīles fileja –
batātes un karamelizētu sīpolu krēms, citronzāles kvinoja, brokoļi, ķiršu un buljona
novārījuma mērce
(7., 9., 10.)
19,50 €

Liellopa *skirt* steiks (z/s *Bauņu bullītis*, Valmieras novads) –
kartupeļu un trifeļu slāņmija, spargēļi, zaļo piparu un sinepju graudu mērce
(7., 9., 10.)
28,00 €

Arančīni –
trifeļu un baltvīna mērce, trompetsēnes, spargēļi
(1., 10.)
18,70 € | 

DESERTI

Pēc senlatviešu receptes gatavotas peldošās salas ar gaisīgi putotu olbaltumu un
vaniļas mērci (3., 7.)
9,50 €

Vasarīgā burkānu kūka –
baltās šokolādes un lazdu riekstu drumstalas, citrusu un svaigsiera krēms, aveņu un
rabarberu sorbets
(1., 3., 7., 8.)
7,90 €

Kartupeļu un vaniļas putas –
cepta kataifi mīkla, skābeņu un spinātu sorbets, rabarberi, amaranta popkorns,
marinētas zemenes
(1., 3., 7., 8.)
10,00 €

Pasiflora un baltā šokolāde –
baltās šokolādes krēms, pasifloras sorbets, baltās šokolādes braunijs
(1., 3., 7.)
7,90 €

Par bērnu ēdienkarti jautājiat viesmīlim!
Astoņu viesu vai lielākām grupām tiks piemērota 10% maksa par apkalpošanu.