



VILLA SANTA  
HOTEL

# Cēsu dzimšanas

## Pirkstu uzkodas

Marinēta siļķes fileja jauno kartupeļu laiviņā ar biezpiena krēmu un redīsiem

Liellopa tartarkanapē uz rudzu maizes ar marinētām sinepju sēklām un trifeļu pūderi

Grauzdēta kruasāna pusītes ar marinēta siera bumbām, garšaugu pesto un medotiem tomātiem

-

## Salāti un aukstās uzkodas

Pašmāju mazzālīti gurķi

Jauno kartupeļu un kūpinātu Dzērbenes foreļu salāti ar paipalolām, sinepju mērci un svaigiem garšaugiem

Marinēts liellopa rostbifs ar ceptiem un marinētiem dārzeņiem

Krāsainie tomāti ar rukolas pesto, fetas sieru un riekstiem

Sama galertu un mārrotku krēma glāzītes

Romiešu lapu salāti ar ceptām tīģergarnelēm, paipalolām un anšovū mērci

# dienas brančs



# Cēsu dzimšanas

## Siltie ēdieni

Citrusu marinadē pagatavoti fitara irbji

Pildīti šampinjoni ar adžiku un sieru

Peipusa karpu šnicelītes

Cepti sezonas dārzeņi

-

## Deserts

Mango kūciņas ar marakuju

Zemeņu - šampanieša putas

Melleņu -lavandas krēms

Zemeņu crème brulee

21. Jūlijs | 12:00–15:00 | 32 eur

Rezervācijām: 64177177, [reservations@villasanta.lv](mailto:reservations@villasanta.lv)

# dienas brančs