

## **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

***Ābolu kartupeļu pankūciņas ar pīlādžu ābolu ievārījumu\****

**4.90 EUR**

Potato and apple pancakes with rowanberry apple jam

Картофельно-яблочные блинчики с яблочно-рябиновым вареньем

***Liellopgaļas karpāčo ar marinētām gailenēm, Parmas sieru, kaperiem, eruku un rupjmaizi\****

**9.60 EUR**

Beef carpaccio with pickled chanterelles, Parma cheese, capers, arugula, and rye bread

Карпаччо из говядины с маринованными лисичками, пармским сыром, каперсами, рукколой и ржаным хлебом

***Karamelizēti dārzeņi ar kazassieru un mandelēm\****

**6.50 EUR**

Caramelised vegetables with goat cheese and almonds

Карамелизированные овощи с козьим сыром и миндалем

## **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

#### ***Liellopgaļas salāti ar kaperiem\****

**10.95 EUR**

Beef salad with capers

Салат из говядины с каперсами

#### ***Cūkas filejas cepeša salāti ar jaunajiem kartupeļiem, marinētiem gurķiem un pašgatavotas majonēzes tomātu mērci\****

**5.95 EUR**

Roasted pork tenderloin salad with new potatoes, pickled cucumbers, and homemade mayonnaise tomato dressing

Салат из запеченной свиной вырезки с молодым картофелем, маринованными огурцами и томатной заправкой с майонезом домашнего приготовления

#### ***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

#### ***Vēžu astīšu salāti ar hurmu, avokado, cieto sieru un aveņu mērci\****

**8.55 EUR**

Crayfish-tail salad with persimmon, avocado, hard cheese, and raspberry dressing

Салат из раковых шеек с хурмой, авокадо, твердым сыром и малиновым заправкой

\* Informācija par alergēnu klātbūtni ēdienos ir pieejama pie mūsu viesmīļiem

## **Zupas** **Soups / Супы**

### ***Dzidrā biešu zupa ar aunazirņiem un svaigsieru\****

**4.95 EUR**

Clear beetroot soup with chickpeas and fresh cheese  
Прозрачный свекольный суп с нутом и молодым сыром

### ***Vistgaļas zupa ar dārzeņiem un nūdelēm\****

**5.95 EUR**

Chicken soup with vegetables and noodles  
Куриный суп с овощами и лапшой

### ***Tomātu zupa ar zivju izlasi\****

**8.95 EUR**

Tomato soup with assorted fish  
Томатный суп с рыбным ассорти

### ***Skābu kāpostu zupa ar cūkgaļu, krāsni ceptiem kartupeļiem un skābo krējumu\****

**5.95 EUR**

Sauerkraut soup with pork, roasted potatoes and sour cream  
Кислые щи со свининой, запеченным картофелем и сметаной

### ***Pikantā jērgaļas zupa ar skābo krējumu, pasniegta ar siera ģimeņu grauzdiņiem\****

**6.95 EUR**

Spicy lamb soup with sour cream, served with caraway cheese toasts  
Пикантный суп из баранины со сметаной, подаваемый с сырными гренками с  
ТМИНОМ

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

***Pikšas fileja ar sīpolu tomātu salsu, dārzeņu biezeni un zaļumu sviestamērci un sifonā gatavotu citronu krēmu \****

***12.95 EUR***

Haddock fillet with onion and tomato salsa, vegetable purée, and herb butter sauce and lemon espuma

Филе пикши с томатно-луковой сальсой, овощным пюре и масляным соусом с зеленью, с лимонным кремом, приготовленным в сифоне

***Laša fileja ar pārļu kuskusu, kaltētiem tomātiem, marinētām selerijām, ķirbju juku un garneļu mērci\****

***17.95 EUR***

Salmon fillet with pearl couscous, sun-dried tomatoes, pickled celery, pumpkin mix, and shrimp sauce

Филе лосося с жемчужным кускусом, вялеными помидорами, маринованным сельдереем, сочетанием из тыквы и соусом из креветок

***Svilināts tunzivs steiks ar melno olīvu tomātmērci, fenheļa un avokado salātiem un bazilika mārrutku krēmu \****

***25.95 EUR***

Seared tuna steak with black-olive tomato sauce, fennel and avocado salad, and basil horseradish cream

Опаленный стейк из тунца с соусом из помидоров и черных оливок, салатом из авокадо и фенхеля и базиликовым кремом с хреном

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

***Trušu gaļa kārtainajā mīklā ar sautētiem āboliem un kanēļa mērci\****  
**10.95 EUR**

Rabbit in puff pastry with stewed apples and cinnamon sauce  
Кролик в слоеном тесте с тушеными яблоками и коричневым соусом

***Pīles krūtiņa ar pelēkajiem zirņiem, seleriju krēmu, kraukšķīgiem salātiem un brūkleņu mērci\****  
**16.45 EUR**

Duck breast with grey peas, celery cream, crunchy salad, and lingonberry sauce  
Утиная грудка с серым горохом, кремом из сельдерея, хрустящим салатом и брусничным соусом

***Jēra ribiņu cepetis ar dārzeņiem, ceptām gailenēm un piparmētru rabarberu mērci\****  
**16.95 EUR**

Lamb rib roast with vegetables, sautéed chanterelles, and rhubarb and mint sauce  
Запеченная ягнятина на ребрышках с овощами, жареными лисичками и соусом из ревеня с мятой

***Briežgaļas burgers ar pašceptu sēklu maizi, karamelizētiem sarkanajiem sīpoliem, Rokforas sieru, rozmarīnā ceptiem kartupeļiem un lapu salātiem\****  
**15.95 EUR**

Venison burger with homemade seed bread, caramelized red onions, Roquefort cheese, rosemary-fried potatoes, and lettuce  
Бургер из оленины с домашним семенным хлебом, карамелизированным красным луком, сыром рокфор, картофелем, жаренным с розмарином, и зеленым салатом

***Liellopgaļas steiks, aknas un bekons ar apceptiem kartupeļiem, pastinaku biezeni, sarkano sīpolu mērci un zaļumiem***  
**24.35 EUR**

Beef steak, liver and bacon with sautéed potatoes, parsnip purée, red-onion sauce, and herbs

Стейк из говядины, печень и бекон с обжаренным картофелем, пюре из пастернака, соусом из красного лука и зеленью

*\* Informācija par alergēnu klātbūtni ēdienos ir pieejama pie mūsu viesmīļiem*

## **Deserti**

### **Desserts / Десерты**

#### ***Muižas pašgatavoto saldējumu izlase\****

**5.65 EUR**

Assorted homemade manor ice-cream  
Ассорти из домашнего мороженого

#### ***Šokolādes brūkleņu kūka\****

**4.95 EUR**

Chocolate and lingonberry cake  
Шоколадно-брусничный торт

#### ***Apelsīnu un smiltsērķšķu sierakūka\****

**5.95 EUR**

Orange and sea-buckthorn cheesecake  
Апельсиновый чизкейк с облепихой

**Piedevas**  
**Side Orders / Гарниры**

**3.90 EUR**

**Svaigi fritēti kartupeļi\***

French fries  
Картофель фри

**Grilēti dārzeņi ar bazilika pesto mērci\***

Grilled vegetables with basil pesto  
Овощи на гриле с соусом песто из базилика

**Kartupeļi ar šalotēm, ķiplokiem, sviestu un garšaugiem\***

Potatoes with shallots, garlic, butter, and herbs  
Картофель с луком-шалотом, чесноком, сливочным маслом и пряными травами

**Bulgurs ar aunazirņiem, fetaki sieru un biešu lapām\***

Bulgur with chickpeas, fetaki cheese, and beet greens  
Булгур с нутом, сыром фетаки и листьями свеклы

**Zaļo salātlapu juka ar dārzeņiem, vinegretmērci un cieto sieru \***

Tossed green salad with vegetables, vinaigrette, and hard cheese  
Смешанный зеленый салат с овощами, заправкой винегрет и твердым сыром

\* Informācija par alergēnu klātbūtni ēdienos ir pieejama pie mūsu viesmīļiem