

VĒLĀS BROKASTIS

Auzu pārslu putra	4.00
Mannas putra	4.00
Rīsu putra	4.00
*Visas putras tiek gatavotas pēc Jūsu izvēles uz piena, ūdens vai mandeļu piena. Pasniedz ar pašgatavotu ievārījumu, sviestu un svaigām ogām.	
Olas „Benedikts” uz šveiciešu kartupeļu plāceņa ar spinātiem un Holandes mērci (ar parmas šķiņķi vai viegli sālītu lasi pēc Jūsu vēlēšanās)	8.00
Kartupeļu pankūkas	
ar lauku skābo krējumu	7.00
ar vietējo sēņu mērci	7.80
ar viegli sālītu lasi	7.50
ar foreles ikriem	8.10
Plānās pankūkas	
- ar lauku krējumu	4.50
- ar viegli sālītu lasi	4.90
- ar foreles ikriem	5.50
- ar pašgatavotu ievārījumu un svaigām ogām	4.80
Lauku biezpiena plācenīši ar mājas ievārījumu un krējumu	5.20
Omlete ar trīs veidu sieriem, parmas šķiņķi un sēnēm	8.80

UZKODAS UN SALĀTI

Baltvīnā ceptas tīģergarneles ar jauktiem lapu salātiem, tomātu fileju, avokado un saldo čili mērci	8.60
Tartara trio - lasis un tunzivs ar tomātu avokado salsu	9.20
Viegli sālīta laša fileja ar mārrutkos marinētiem jaunajiem kartupeļiem un tecinātu diļļu krējumu	6.50
Romiešu lapu salāti ar pašizgatavotu anšovu majonēzi, nogatavinātu cieto sieru	
- ar krāsni ceptu lauku vistas krūtiņu	6.80
- ar kraukšķīgu bekonu	6.70
- ar vīnā ceptām garnelēm	8.40
Liellopa gaļas tartars ar marinētām baravikām, mazzālītu gurķu salsu un pašizgatavotu sinepju majonēzi	8.90
Cepta liellopa fileja ar salātiem, sparģeļiem, harikot pupiņām, kalamati olīvām un sinepju mērci	7.20
Lēni gatavots ķirbis ar ceptām bietēm garšaugu eļļā, blanšētiem dārzeņiem un karamelizētu kazas sieru	7.60
Putots kazas siers ar trīs krāsu bietēm un kaņepju sēklu eļļu	7.00
Tomāti ar buffalo mocarellas sieru , lakšu mērci un grauzdētiem ciedru riekstiem	6.50
Vīna uzkoda divām personām	20.00
Sieru izlase divām personām	18.00
Gaļas izlase divām personām	18.00
Augļu un ogu izlase divām personām	15.00

ZUPAS

Viegli apceptas laša filejas un garneņu zupa somu gaumē	6.80
Bagātīgā ezeru zivju buljonzupa ar garšsakņu dārzeņiem	6.50
Lauku vistas buljonzupa ar pašizgatavotiem sēņu ravioli un dārzeņiem	6.90
Vietējo sēņu krēmzupa ar zaļumu eļļu	5.50
Ķirbju zupa ar putotu kazas siera mussu	5.10

PAMATĒDIENI

Krāsni cepta sama fileja ar savvaļas rīsiem, burkānu biezeni un krāsni ceptu bieti	13.80
Vārīts garšaugu buljonā astonkājis ar grūbu risoto, kvinoju un olīvu mērci	15.70
Cepta ātes fileja ar divu krāsu biezeni, kuskusu un Holandes mērci	14.20
Cotoletta alla milanese pasniegta ar tomātu salātiem	19.00
T-bone steiks ar grilētu kukurūzu, dārzeņiem un barbekjū mērci	25.20
Liellopa gaļas filejas steiks ar grilētiem dārzeņiem un buljona glazūrmērci	18.20
Jēra ribiņas ar spargēļiem, dārzeņiem sarkanvīna mērcē	18.70
Jēra kājas konfits ar karamelizētiem jaunajiem dārzeņiem un liellopa kaulu buljona glazūrmērci	17.80
Lēni gatavota cūkas kakla karbonāde ar kartupeļu biezeni un gailēņu mērci	12.20
Lēni gatavota lauku pīles krūtiņa ar garšsakņu biezeni un sarkanvīnā sautētiem sarkanajiem kāpostiem	15.60
Grilēta lauku vistas krūtiņa ar buffalo sieru, tomātiem un ceptiem dārzeņiem	13.80
Cepta lauku vistas krūtiņa ar karstajiem spinātiem, garšaugu vinegretmērci un sēņu espumo	12.80

PIEDEVAS

Krāsni cepti jaunie kartupeļi	2.50
Karstie spināti ar ķiplokiem un ķiršu tomātiem	2.50
Karamelizēti krāsni gatavoti sezonas dārzeņi	2.50
Kartupeļu biezenis	2.50
Grilēti dārzeņi	2.50
Rīsi	2.50
Kartupeļi frī	2.50
Jaukto lapu salāti	2.50

BURGERI UN PASTAS

Melnais burgers ar sulīgu liellopa gaļas kotleti	8.80
Rozā burgers ar viegli apceptu brī sieru	7.80
Baltais burgers ar pīles gaļas konfitu un kazas sieru	8.80
Griķu nūdeles ar kraukšķīgiem dārzeņiem un plūmju mērci	7.20
Melnie spageti ar jūras veltēm saldkrējuma mērcē	8.90
Olu nūdeles tagliatelle ar paškūpinātu bekonu un nogatavinātu cieto sieru	6.80

DESERTI

Vaniļas panna cota ar zemeņu mērci un ogām	5.80
Krēms brulē ar svaigām ogām un mērci	5.50
Klasiskā siera kūka	6.10
Franču deserts ar saldējumu un vaniļas mērci	6.80
Biezpiena deserts ar dzērveņu zupu	4.90
Šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu	5.70
Veselības deserts – Čia pudiņš ar svaigām ogām un kļavu sīrupu	5.10
Klasiskā ābolu kūka ar saldējumu	5.10
Saldējumu izlase pēc izvēles (1-3 bumbiņas)	1.30

* 1 bumbiņa