



Aukstās un karstās uzkodas

Samtains meža sēņu un turku zirņu biezenis ar marinētiem cukini,
karamelizētu kazas sieru, olīvām un trifeļu mērci

14€

Siltie meža sēņu salāti,
pasniegti kārtainās mīklas pīrāgā ar sarkano sīpolu marmelādi,
spinātiem, kraukšķīgu bekonu un aveņu - etiķa mērci

12€

Meža sēņu žuljēns
ar kraukšķīgu ciabattu

14€

Brieža aukstā gaļa,
pasniegta ar mājas sāļījumiem un svaigu mārrutku uzlējumu

15€

Zupas

Baraviku krēmzupa
ar kraukšķīgu pīles *confit* un trifeļu putām

14€

Brieža gaļas gulašzupa

12€

Ķirbju – ingvera krēmzupa ar ķirbju sēklu eļļu

10€



Otrie ēdieni

Stores steiks,
pasniegts ar ceptiem kabaču plācenīšiem, kartupeļu pērlēm un krējuma – diļļu mērci
26€

Rudenīgais zivju sautējums
18€

Ar medījuma gaļu pildīti pipari,
pasniegti ar meža sēņu un turku zirņu biezeni,
pikanto tomātu salsu, sviestā ceptiem cigoriņiem un anšoviem
18€

Brieža filejas medaljoni ar meža sēņu biezeni,
garšsakņu čipsiem un kadiķogu – sarkanvīna mērci
26€

Mednieku sautējums
Brieža un stirnas gaļa ar sēnēm, kartupeļiem, krējumu un dzērveņu mērci
19€

Mednieku mega burgers
ar follijā ceptu kartupeli, kukurūzas iesmiņu, sīpolu marmelādi un ķiploku mērci
26€

Deserti

”Rudens garša”

Ķirbju Grand Marnier siera kūka
ar ķirbju sēklu kraukšķi un ķirbju eļļas sūnu
7€

Ābolu strūdele – gardums,
pasniegts ar mājās gatavotu vaniļas saldējumu un ķirbju sēklu eļļu
7€

Šokolādes plūmjū fondants
ar dzērveņu - sarkanvīna granitē un kanēļa mērci
7€