



## Aukstās un karstās uzkodas

Sklandrausis - Kurzemes klasika

pasniedzam ar gurķa karpāčo, cidoniju un ābolu sidra mērci, lapu salātiem

10€

Baltijas siļķes fileja ar ķimeņu biezpienu,

paipalu olām, pērļu kartupeļiņiem, marinētiem sarkaniem sīpoliem un skābo krējumu

11€

Mencas terīne un auksti kūpināta Salacgrīvas skumbrijas tartars,

kaņepju – mārrutku krēms, kabaču mafins

12€

Cepta paipala ar Ievas siera pērļu grūbām,

krāsni ceptiem tomātiem, ābolu un dzērveņu mērci

20€

## Zupas

Aukstā biešu zupa - Latviešu klasika

10€

Puķkāpostu - pasternaka krēmzupa ar vēžu astītēm

12€



## Otrie ēdieni

Lejaskurzemes zandarta fileja  
ar dārzeņu nūdelēm, kartupeļiem un sīpolu krēmu

22€

Stores fileja no Zemgales dīķiem  
ar sautētiem pavasara dārzeņiem, baltvīna – vēžu astīšu mērci

25€

Lēni gatavota cūkgaļas pavēdere ar kraukšķīgu garoziņu,  
baltvīnā sautētiem dārzeņiem, vārītiem kartupeļšiem un ābolu – mārrutku mērci

20€

Ugāles saimniecībā audzēts pavasara cālis  
ar ķirbju sautējumu un zaļo zirnīšu biezeni

26€

Cepta liellopa fileja, kaņepju sviests,  
uz oglēm grilēti dārzeņi, kartupeļu brusas,

28€

## Deserti

Tumšās un gaišās Laimas šokolādes ravioli  
ar vaniļas – Frangelico likiera mērci

9€

Karlevānes bizē kūka  
cidoniju muss, rabarberi, aveņu saldējums

8€

Rupjmaizes kārtojums

21.gs. skatījumā

7€