

Холодные и горячие закуски

Скандский пирог - Курземская классика

подаётся с огуречным карпаччо,

соусом из яблочного-цидониевого сидра и листьями салата

10€

Филе балтийской сельди с тминным творогом из Лимбажи, перепелиными яйцами, картофельными жемчужинами, маринованным красным луком и сметаной

11€

Терин из трески и тартар из Салацгривский скумбрии холодного копчения, крем из конопли и хрена, кабачковый маффин

12€

Жареная перепелка с жемчужной перловкой и Иевиным сыром, запеченными томатами и яблочным-клюквенным соусом

20€

Супы

Холодный свекольный суп – латвийская классика

10€

Крем-суп из цветной капусты и пастернака с раковыми хвостиками из Звиргзиньских озер

12€



Вторые блюда

Филе осетра из Земгальских прудов
с тушеными весенними овощами под соусом из белого вина и раковых хвостиков

25€

Филе Курземского судака
с овощной вермишелью, картофелем и луковым кремом

22€

Медленно приготовленная свиная вырезка с хрустящей корочкой,
тушеные в белом вине овощи, варёный картофель и соус из яблок и хрена

20€

Выращенный в хозяйстве Угале молодой цыплёнок
с тушеной тыквой и пюре из зеленого горошка

26€

Жареное говяжье филе из Лубанской волости,
конопляное масло, приготовленные на углях овощи, картофельные бруски

28€

Десерты

Шокоголик

Равиоли с белым и темным шоколадом "Laima"
в соусе из ванили и орехового ликёра Frangelico

9€

Пирожное «Карливане»

Лёгкое безе, ревень, цидониевый мусс, малиновое мороженое

8€

Слоёный десерт из ржаного хлеба в стиле 21 века

7€