



Izcila vieta gardēžiem

Labu apetīti!
Bon appetit!



Izcila vieta gardēžiem

Zupas **Soups | Супы**

<p>Kūpinātu burkānu krēmzupa, mencu aknu krēms, alū briedinātas ķimenes <i>Smoked carrot cream soup, cod liver cream, caraway thickened in beer</i> Суп-пюре из копченой моркови, крем из печени трески, тмин, выдержанный в пиве</p>	5.50 EUR
<p>Ķirbju-topinambūru krēmzupa, kazas siers, ķirbju sēklas, kaņepju eļļa <i>Pumpkin-Jerusalem artichoke cream soup, goat cheese, pumpkin seeds, hemp oil</i> Суп-пюре из тыквы и топинамбура, козий сыр, тыквенные семечки, конопляное масло</p>	5.50 EUR
<p>Lēni gatavota bebru gaļas-sarkanvīna-sakņu zupa, kūpinātas paprikas-čilli biezenis <i>Slow-cooked beaver-red wine-root vegetable soup, smoked bell pepper-chilli purée</i> Суп медленного приготовления из бобра и корнеплодов с красным вином, пюре из копченой паприки с чили</p>	6.70 EUR
<p>Mēdījuma kaulu buljons, meža gaļas ravioli, kapāti zaļumi <i>Game meat bone broth, wild meat ravioli, chopped greens</i> Костный бульон из дичи, raviоли с начинкой из мяса лесного зверя, р убленая зелень</p>	5.00 EUR

**veģetāriešiem, vegāniem un viesiem ar kādu no alerģijām labprāt piedāvāsim atbilstošas izmaiņas ēdienkartē*

**for vegetarians, vegans and guests with allergies we will gladly offer appropriate changes in menu*

**вегетарианцам, веганам и гостям с аллергией охотно предложим соответствующие изменения в меню*



Izcila vieta gardēžiem

Uzkodas Starters / Закуски

- Liellopu aknu, buka gaļas ravioli, krāsni gatavots liellopa stobru kauls, kaulu buljona, melno ķiploku mērce 7.80 EUR
Beef liver-venison ravioli, oven-made beef long marrow bone, bone broth-black garlic sauce
Равиоли с начинкой из говяжьей печени и мясом дикого козла, приготовленная в печи говяжья голяшка, соус из костного бульона с черным тмином
- Kadiķa dūmos apdūmota, mazzālīta Burtnieku ezera zandarta fileja, mencu mēles želejā, vasabi majonēze, cidonijās marinēti sīpoli, Dižonas sinepju-medus mērce, foreļu ikri 11.00 EUR
Juniper smoked, slightly salted lake zander fillet, cod tongues in jelly, wasabi mayonnaise, onions marinated in quince, Dijon mustard-honey sauce, trout caviar
Филе малосоленного судака, пойманного в озере Буртниеку и прокопченного на ветках можжевельника, заливное из языка трески, майонез с Васоби, маринованный в соке цидонии лук, соус из Дижонской горчицы и меда, икра форели
- Pils saimnieka medīta buka tartars, marinētas meža sēnes, lazdu riekstu majonēze, mārrotku-kadiķu ogu grauzdiņš 11.00 EUR
Locally hunted venison tartar, pickled wild mushrooms, hazelnut mayonnaise, horseradish-juniper berry toast
Тартар из косули, добытой на охоте хозяином поместья, маринованные лесные грибы, майонез с фундуком, гренка с хреном и ягодами можжевельника
- Sezonas medījums, pakčoja, cigoriņi, salātlapas, trifeļu eļļas majonēze, kaperu-tomātu salsa, cietais siers 8.00 EUR
Seasonal game, pak-choi, chicory, lettuce, trifle oil mayonnaise, caper-tomato salsa, hard cheese
Сезонная охотничья добыча, бок-чой, цикорий, листья салата, майонез с трюфельным маслом, сальса из помидоров с каперсами, твердый сыр

**veģetāriešiem, vegāniem un viesiem ar kādu no alerģijām labprāt piedāvāsim atbilstošas izmaiņas ēdienkartē*

**for vegetarians, vegans and guests with allergies we will gladly offer appropriate changes in menu*

**вегетарианцам, веганам и гостям с аллергией охотно предложим соответствующие изменения в меню*



Izcila vieta gardēžiem

Pamatēdiens

Main course | Основные блюда

Lēni gatavota cūkgaļas krūtiņa skābu kāpostu sulā, grūbu-asins terīne, topinambūru biezenis, buljona mērce <i>Slow-cooked pork breast in sauerkraut juice, pearl barley-blood terrine, Jerusalem artichok purée, broth sauce</i> <i>Свиная грудинка медленного приготовления в соке квашеной капусты, террин из перловки с кровью, пюре из топинамбура, соус из бульона</i>	16.00 EUR
Lēni gatavota store asaku-sīpolu buljonā, violeto kartupeļu biezenis, sakņu dārzeņi, diļļu sēklu novārījuma mērce <i>Slow cooked sturgeon in fish bone-onion broth, purple potato purée, root vegetables, slow-boiled dill seed sauce</i> <i>На медленном огне приготовленная в костном бульоне с луком осетрина, пюре из фиолетового картофеля, корнеплоды, соус из отвара семян укропа</i>	19.00 EUR
Dikļu pils saimnieka medījums, meža sēņu terīne, kāršu pupiņu biezenis, brūkleņu-egļu sveķu mērce <i>Game meat hunted by the owner, wild mushroom terrine, polebean purée, lingonberry-fir resin sauce</i> <i>Охотничья добыча от хозяина поместья Дикли, террин из лесных грибов, пюре из стручковой фасоли, брусничный соус со смолой ели</i>	25.00 EUR
Burtnieku ezera zandarta fileja, asaku buljonā tvaicēta romiešu salātu galviņa, briedinātas Belugas lēcas, trifeļu eļļas- Holandes mērce <i>Locally caught zander fillet, Roman lettuce head steamed in fish-bone broth, thickened Beluga lentils, truffle oil-black garlic-Hollandaise sauce</i> <i>Филе судака из озера Буртниеку, головка салата ромэн, приготовленная на пару костного бульона, вымоченная чечевица сорта Белуга, Голландский соус с трюфельным маслом и черным тмином</i>	18.00 EUR
Bioloģiski audzēta liellopa karbonāde, krāsnī gatavots stobru kauls, kūpinātas saknes, sīpolu-cidoniju želeja, jāņogu sulas-sarkanvīna mērce <i>Organically grown beef chop, oven made long marrow bone, smoked root vegetables, onion-quince jelly, redcurrant juice-red wine sauce</i> <i>Чоп из эко-говядины, запеченная говяжья голяшка, копченые корнеплоды, желе из лука и цидониц, соус из сока красной смородины и красного вина</i>	23.00 EUR



Izcila vieta gardēžiem

Deserti **Desserts | Десерты**

Dikļu pils šefpavāra saldējumu izlase <i>The Dikļi Palace Chef's selection of ice cream</i> <i>Ассорти из мороженого (выбор шеф-повара поместья Дикли)</i>	6.00 EUR
Cidoniju uzputenis, mežrozīšu paaugļu želeja, lazdu riekstu krēms, aveņu mērce <i>Quince mousse, rosehip fruit jelly, hazelnut cream, raspberry sauce</i> <i>Цидониевый мусс, желе из плодов шиповника, крем из фундука, малиновый соус</i>	7.00 EUR
Dikļu "Rīvēnu" saimniecībā audzēts, krāsni gatavots ābols, pildīts ar marcipānu, rudens medus šūna, piena-bišu maizes saldējums <i>Oven-baked apple, stuffed with marzipan, autumn honey cell, milk-bee bread ice cream (apples from Rīvēni farm in Dikli)</i> <i>Выращенное в хозяйстве поместья Дикли «Rīvēni» запеченное яблоко с марципановой начинкой, осенний мед в сотах, мороженое из молока и перги</i>	6.00 EUR
Šokolādes-ķimeņu krēms, brūkleņu-biezpiena saldējums, zīļu kafijas mērce, drupināts lazdu riekstu-olu cepums <i>Chocolate-caraway cream, lingonberry-cottage cheese ice cream, acorn coffee sauce, crumbled hazelnut-egg biscuit</i> <i>Шоколадный крем с тмином, бруснично-творожное мороженое, соус из Желудевого кофе, измельченное орехово-яичное печенье</i>	7.50 EUR

** par alergēnu saturu jautāt viesmīlim*

** please ask your waiter about allergens*

** о содержании аллергенов спрашивайте у официанта*



Izcila vieta gardēžiem