

СТАНДАРТНОЕ МЕНЮ

15,00 EUR/1персона (выбирая одно блюдо из каждой колонки)

СУПЫ	ВТОРОЕ БЛЮДО	ДЕСЕРТЫ
1) из крапивы; 2) из щавеля; 3) из крапивы-щавеля; 4) из свежей карусты; 5) из квашеной капусты; 6) из фрикаделек; 7) помидорный суп-гуляш; 8) холодник из свеклы; 9) холодник из щавеля; 10) "борщ" (из свеклы); 11) картофельные клецки с молоком; 12) луковый; 13) крем-суп из помидоров; 14) перловка с свиной грудинкой; 15) фасолевый.	1. Колдуны с белым соусом. Начинки на выбор: <ul style="list-style-type: none"> • мясо; • сушеные, молотые и собранные грибы в лесах Klajumi; • вареные, молотые и собранные грибы в лесах Klajumi; • творог. 2. Колдуны с "зелёной" сметаной. Начинки на выбор: <ul style="list-style-type: none"> • мясо; • вареные, молотые и собранные грибы в лесах Klajumi; • свежая капуста и морковь. 3. Овочное ragu с: <ul style="list-style-type: none"> • грибами; • свиной. 4. Daugavas loku "dolomīts" (запеченное пюре с молотым мясом, помидорами и сыром). 5. Купаты: <ul style="list-style-type: none"> • бобер с свиной; • свинина; • косуля с свиной. 6. Рулетки из телятины. 7. "Klajumu bambāļi kažokā" . Картошка "под шубой" из молотого мяса или свиной грудинкой, тушеная с сливками и луком. 8. "Bavka" с шкварками и "зелёной" сметаной. В духовке зажаренные кишки , начинки на выбор: <ul style="list-style-type: none"> • тёртый картофель; • ячмень с кровью. 9. В духовке зажаренное мясо или ребрышки с овощами.	1. Drupaču пирог. 2. Lailas "шарлотка" (яблочная). 3. Черничные "ķīļķēni" . 4. Медовый пирог . 5. Овсяные печенья . 6. Желе с сливками и ягодами. 7. Мороженное с ягодами. 8. Сладкая "колбаска" . 9. Творожные пончики ; 10. "Asuškas" (сладкие мучные пирожки, с творожной начинкой, подаются в сливочном соусе и горячем масле). 11. Медовый пирог с кисло сладкой сметаной и начинкой из свежо молотой клюквы . 12. Творожная запеканка с изюмом.

	<p>10. Котлеты (свиные, лосятина и свинина, рыбные), тушеные в сливочном соусе.</p> <p>11. Печеночные котлеты (свинные, говяжьи, лосятина).</p> <p>12. Klājumi мясные поджарки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • телятина; • свинья. <p>13. Свиное жаркое и в печи запеченный картофель с кожурой, подается с маслом и "зеленой" сметаной.</p> <p>14. Грибной шницель с сметаной.</p> <p>15. Щницель с грибами и свининой, подается с сметаной.</p> <p>16. Щучьи шарики с сливочным соусом.</p> <p>17. Картофельные блинчики с сметаной, творогом.</p> <p>18. Картофельные блинчики с шкварками (жареная свинья грудинка) и сметана.</p>	
--	--	--

-
- **В печи готовые блюда в глиняных горшочках (рагу, клецки, рулетики из телятины) + суп + сладости = 20,00EUR**
 - **Лесное мясо (лесной кабан, лось, косуля) + суп + сладости = 20,00EUR**
(Жареные в духовке с овощами и в сливочном соусе; гриль)
 - **Рыба из реки Daugava (щука, сом и другие) и блюда из Klājumi карпы + суп + сладкое = 20,00EUR**
(Жареные в духовке с овощами и в сливочном соусе.)
-



Настоящий латвийской хозяйки Ilze Stabulniece и хозяина Viktora Piļščikova блюда победители LTV1 Кулинарного шоу "Īstās latvju saimnieces 2017"

Закуска: Guļbešņiki (колдуны) с "зелёной" сметаной

Второе блюдо: "Alņa riests Daugavas lokos" (в печи запеченная лосятина с овощами в глиняных горшочках)

Десерт: "Zirgāboli meža ogu purvā"

25,00 EUR/1чел. (в том числе "конный" подарок)

ЗАКУСКИ

7,00 EUR/1чел. (выбор из 6 видов)

ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ	МЯСНЫЕ	РЫБНЫЕ
Помидоры, огурцы	Язык в желе	Рыбные фрикадельки в желе
Морковь	Копченая курочка	Кусочки жареной рыбы
Капустный пирог	Копченая свинина	Маринованная рыба под морковью
Картошка фри	Копченое сало	
Грибной салат	Вареный рулет (телятина или свиная лопатка)	
Селедка под шубой		
Салат из фосоли		
Печеночный салат		
В фольге зажареная картошка с кожурой, подается с маслом и зеленью		

ЗАВТРАК

(9,00 EUR/1чел.)

ГОРЯЧИИ БЛЮДА	ЗАКУСКИ
Сырники (творожные блинчики). Кортофельные блинчики с сметаной, творогом. Кортофельные блинчики с шкварками (жареная свиная грудинка). Тонкие блины с: 1) творогом; 2) молотым мясом; 3) вареными, молотыми грибами; Котлеты из гречки. Коца (Пропареная перловка с шкварками). Манная каша с вареньем,маслом. "Īstās latvju saimnieces 2017" Ināras Mālkalnes авторское блюдо: Жареный сыр с малиновым вареньем "Īstās latvju saimnieces 2017" Silvijas Čurkstes авторское блюдо: "Gaiziņkalna spēka kumoss".	Сыр Варенье Мёд Зелень

Если группа больше чем 20 человек, возможны скидки.