



Uzķodas

- Ķiploku grauzdiņi A01;A07* 4.50
Garlic bread
- Uzķoda pie alus (fritētu sieru mix, grauzdiņi ķiršu tomāti)* 6.00
Appetizer (fried cheese mix, garlic bread, cherry tomatoes) A01;A07
- Fritēti vistu spārniņi ābolu – visķija mērcē* 6.50
(Fried chicken wings served with apple -whiskey sauce)

Zupas

- “Ēdoles pils” vēžu zupa, pasniegta ar vārītu vēzīti, rupjmaizi un garšaugu sviestu (A02; A07)* 5.00
Crayfish soup of “Edole Castle”
- Dārzeņu krēmzupa pasniegta ar maizes grauzdiņiem un beķonu (A01;A07)** 4.50
Vegetable cream soup with bacon and roasted bread
- Gulaša zupa (A07)* 5.00
Goulash soup

Salāti

- Svaigu lapu salāti ar grilētu vistas krūtiņu, grauzdētām mandeļu skaidiņām un silto zilā siera mērci (A 07 ;A10)* 6.50
Fresh leaf salad with grilled chicken breast and warm blue cheese sauce
- Svaigu lapu- dārzeņu salāti ar ķiploku sviestā ceptām tīģergarnelēm un Grande Duro sieru (A02;A07)* 8.50
Fresh leaf salad with tiger prawns, fried in garlic butter and Grande Duro cheese

alergēni, atšifrējumu skatīt ēdienkartes pēdējā lapā; allergens, a detailed list, see the last page of the menu

Gaļas un zivju ēdieni

Klasiskā cūkgaļas karbonāde, pasniegta ar sīpolu-saldā krējuma mērci (A07) 8.50

Classic pork chop, served with onion-sweet cream sauce(A01;A03;A07)

Krāsni ceptas cūku ribiņas pikantā BBQ marinādē ar sautētiem kāpostiem 9.50

Oven - baked pork ribs in a spicy BBQ marinade with stewed cabbage

Grilēta vistas krūtiņa baltvīna - saldkrējuma – rozmarīna mērcē (A07;A08; A10) 8.00

Grilled chicken breast in white wine – rosemary cream sauce

Grilēta cūkas fileja Dižonas sinepju – medus marinādē ar balzāmetiķa krēmu un sīpolu kraukšķiem (A10) 9.50

Grilled pork fillet in Dijon mustard-honey marinade with balsamic cream and onion crisps

Briežgaļas gulašs (A01) 10.50

Venison goulash

Butes fileja ar karamelizētiem sīpoliem krējuma mērcē 9.50

Plaice fillet with caramelised onions in creamy sauce (A01;A07)*

Zandarta fileja, pasniegta ar sviesta – mārrutķu mērci (A04; A07)

Oven - baked pikeperch fillet, served with butter - horseradish sauce

10.50

Krāsni cepta forele vieglā citronu – zaļumu marinādē (A07) 12.00

Oven-baked trout in a light lemon-herb marinade

alergēni, atšifrējumu skatīt ēdienkartes pēdējā lapā; allergens, a detailed list, see the last page of the menu

Pasta

<i>Pasta ar vistas fileju (A01; A07)*</i> Penne pasta with chicken fillet	7.50
<i>Pasta ar jūras veltēm (A01; A07; A02; A14)*</i> Pasta with seafood	9.00
<i>Piķantās rīsu nūdeles ar tīģergarnelēm un dārzeņiem (A02)</i> Spicy rice noodles with tiger prawns and vegetables	9.50

Piedevas gaļas un zivju ēdieniem

<i>Sviestā un timiānā cepti kartupeļi (A07)*</i> Butter and thyme baked potatoes	1.50
<i>Svaigu lapu - dārzeņu salāti /Fresh salad</i>	3.00
<i>Pašu gatavoti frī kartupeļi</i> Home made french fries	2.50
<i>Fritētas batātes</i> Fritted sweet potatoes	3.00
<i>Grilēti dārzeņi (A07)</i> Grilled vegetables	4.00

Mērces

<i>Siltā krējuma mērce (A01; A07)*</i> Warm cream sauce	1.00
<i>Piķantā ķiploku mērcīte (A07)*</i> Garlic Sauce	1.00
<i>Siltā vai aukstā mārrutķu mērce (A07)*</i> Warm or cold horseradish sauce	1.00

alergēni, atšifrējumu skatīt ēdienkartes pēdējā lapā; allergens, a detailed list, see the last page of the menu

Deserti/ Desserts

“Pavlova” ar grieķu jogurta krēmu, ogām un ogu mērcīti (A07) 5.00
Pavlova cake with greek youghurt cream, fresh berries and berry sauce

Rupjmaizes kārtojums ar upeņu balzamu (A07;A08; A01) 4.50
Rye bread layered with black currant balm

Sezonas ogu krēms ar vaniņas mērci (A07) 4.50
Seasonal berry cream with vanilla sauce