



# H.E. VANADZIŅŠ

## ZIEMEĻU RESTORĀNS

Kā garšo Cēsis? Vieni saka, kā dūmakains medījums, citi – kā mežrozēs. Vai sava garša ir arī atmiņām? Varbūt tas ir kā biezs sarkanvīns, bet varbūt kā rupjmaize. Domas dalās. Un kā smaržo piedzīvojums, neizmirstama diena un jaunas pieredzes? To noteiksi Tu.

*What does Cēsis taste like? Some say it tastes like smoky game meat, others like wild roses. Do memories also have their own taste? Maybe it's like thick red wine, but maybe it's like rye-bread. Opinions vary. And what does an adventure, an unforgettable day, and new experiences smell like? You decide.*



## UZKODAS

## ENTREES

**Mājas maizes ķiploku grauzdiņi.** Diļļu mērce. Cukurotas brūklenes. Kalē kraukšķis.

6.- €

*Garlic toasts of homemade bread. Dill sauce. Candied lingonberries. Kale chips.*

**Ziemeļu plate.** Jēra mēle, karsti kūpināta cūkgaļas krūtiņa, auksti kūpināts briedis, brieža salami, foreles tartars, upeņu-rozmarīna mērce, mājas siers, gailenes.

\*Ēdiena sastāvdaļas var mainīties

18.- €

*Northern plate. Beef tongue, hot smoked pork breast, cold smoked venison, venison salami, trout tartar, blackcurrant - rosemary sauce, home cheese, chanterelles.*

*\*Ingredients may vary based on availability*

**Buratas siers.** Citrusaugļu mērcē gatavotas bietes. Kaņepju aizdara krēms.

10.- €

*Burrata cheese. Beets cooked in citrus sauce. Hemp cream.*

**Foreles muss.** Baltvīna-citronu mērce. Fermentēti tomāti. Garšaugu salsā. Pašcepta maizīte.

12.- €

*Trout mousse. White wine-lemon sauce. Fermented tomatoes. Herb salsa. Homemade bread.*

**Liellopa filejas tartars.** Kaperu tartara mērce. Rudzu maizes grauzdiņi. Olu dzeltenumu gēls. Putots krējums.

14.- €

*Beef fillet tartare. Caper tartar sauce. Rye bread toasts. Egg yolk gel. Whipped cream.*

## ZUPAS

## SOUPS

**Dzelteno tomātu aukstā zupa.** Kazas siers. Tomātu salsā. Marinēts fenhelis.

10.- €

*Cold yellow tomato soup. Goat cheese. Tomato salsa. Pickled fennel.*



## PLAKANMAIZES

## FLATBREADS

Ziemeļzviedrijas siltā plakanmaize. Katra plakanmaize tiek pasniegta ar brūkleņu kečupu.

*Warm flatbread of Northern Sweden. Each flatbread is served with lingonberry ketchup.*

**Upes plakanmaize.** Rivēts čederas siers. Mazsālīta forele. Kuprļaša ikri. Marinēti sīpoli. Arktiskās foreles tartars. Putots krējums.

*River flatbread. Grated Cheddar cheese. Lightly salted trout. Humpback caviar. Pickled onions. Arctic trout tartare. Whipped cream.*

17.- €

**Meža plakanmaize.** Fermentētas biešu lapas. Čederas siers. Auksti kūpināta brieža gaļa. Gailenes. Upeņu – rozmarīna mērce. Cukurotas brūklenes. Putots krējums.

*Forest flatbread. Fermented beet leaves. Cheddar cheese. Cold smoked moose meat. Chanterelles. Blackcurrant - rosemary sauce. Candied lingonberries. Whipped cream.*

17.- €

**Kūpinātavas plakanmaize.** Aukstos alkšņa dūmos kūpināta cūkas krūtiņa. Kūpināti ķiploki. Čedaras siers. Putots krējums. Cukurotas brūklenes.

*Smokehouse flatbread. Pork breast smoked in cold alder smoke. Smoked garlic. Cheddar cheese. Whipped cream. Candied lingonberries.*

17.- €



## PAMATĒDIENI

## MAIN COURSES

**Liellopa filejas steiks.** Krāsni cepts kartupelis. Zaļumu sviests. Spināti. Tomāti. Buljona mērce.

35.- €

*Beef fillet steak. Oven baked potatoes. Herb butter. Spinach. Tomatoes. Broth sauce.*

**Uz ādas cepta foreles fileja.** Ķiplokos gatavotas zaļās pupiņas. Fritēti kaperi. Brokoļi. Burkānu biezenis. Kaperu mērce.

24.- €

*Skin-fried trout fillet. Green beans cooked in garlic. Fried capers. Broccoli. Carrot puree. Capers sauce.*

**Grilēta vistas fileja.** Timiāna sviestā gatavota melnsakne. Spināti. Putots krējums.

20.- €

*Grilled chicken fillet. Blackcurrant cooked in thyme butter. Spinach. Whipped cream.*

**Grilēta cūkgaļas fileja.** Jaunie kartupeļi ar zaļumu sviestu. Gaileņu mērce.

20.- €

*Grilled pork fillet. New potatoes with herb butter. Chanterelle sauce.*

**Krāsni cepti jaunie kartupeļi ar gaileņu mērci.** Grilēti burkāni un tomāti.

17.- €

*Oven-baked new potatoes with chanterelle sauce. Grilled carrots and tomatoes.*

## DESERTI

## DESSERTS

**Rupjmaizes saldējuma kūka ar brūkleņu gēlu.** Rumā karsēti ķirši.

8.- €

*Rye-bread ice cream cake with lingonberry gel. Rum-roasted cherries.*

**“Vanadziņa” siera kūka.** Dzērveņu drumstalas. Olbaltuma sponžs. Cukurotas brūklenes. Sviesta cepums.

8.- €

*“Vanadziņa” cheesecake. Cranberry crumble. Egg white sponge. Candied lingonberries. Butter biscuit.*

Par alergēniem lūdzu vaicāt viesmīlim. / Please do not hesitate to ask about allergens to our waiters.  
Grupām, sākot no 8 personām, tiek piemērota 10% apkalpošanas maksas. / 10 % charge applies to groups of 8 or more.  
Grupām, sākot no 6 personām, rēķini netiek dalīti. / For groups of 6 or more people, bills are not split.

## BĒRNIEM

## FOR CHILDREN



Vistas filejas kotletītes ar fritētiem kartupeļiem un tomātu mērci.	<i>Chicken fillet cutlets with fried potatoes and tomato sauce.</i>
7.5 €	
Krāsainie makaroni ar sieru un saldā krējuma mērci.	<i>Colorful pasta in sweet cream sauce. Pork. Cherry tomatoes.</i>
6.- €	
Foreles filejas kroketes ar sviestā ceptiem dārzeņiem un krējuma mērci.	<i>Trout fillet croquettes with butter-fried vegetables and cream sauce.</i>
8.- €	
Frī kartupeļi. Tomātu mērce.	<i>French fries. Tomato sauce.</i>
3.- €	
Plānās pankūkas ar zemeņu ievārījumu un putukrējumu.	<i>Crepes with strawberry jam and whipped cream.</i>
5.5 €	
Saldējuma izlase. Ogas. Cepumu drumstalas. Zemeņu mērce.	<i>Ice cream selection. Berries. Cookie crumbs. Strawberry sauce.</i>
6.- €	
Saldējuma kokteilis.	<i>Ice cream cocktail.</i>
6.- €	

Par alergēniem lūdzu vaicāt viesmīlim. / Please do not hesitate to ask about allergens to our waiters.  
Grupām, sākot no 8 personām, tiek piemērota 10% apkalpošanas maksas. / 10 % charge applies to groups of 8 or more.  
Grupām, sākot no 6 personām, rēķini netiek dalīti. / For groups of 6 or more people, bills are not split.