



H.E. VANADZIŅŠ

ZIEMEĻU RESTORĀNS

Kā garšo Cēsis? Vieni saka, kā dūmakains medījums, citi – kā mežrozes. Vai sava garša ir arī atmiņām? Varbūt tas ir kā biezs sarkanvīns, bet varbūt kā rupjmaize. Domas dalās. Un kā smaržo piedzīvojums, neaizmirstama 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, liellopa auksti kūpināta desa, sālīta foreles fileja, upeņu-rozmarīna mērce, mājas siers, gailenes, pašcepta maizīte.

*Ēdiena sastāvdaļas var mainīties

18.- €

Northern plate. Beef tongue, hot smoked pork breast, cold smoked venison, cold-smoked beef sausage, salted trout fillet, blackcurrant - rosemary sauce, home cheese, chanterelles, homemade bread.

**Ingredients may vary based on availability*

Kartupeļu pankūkas. Garšaugu krējums. Brūkleņu ievārījums.

8.- €

Potato pancakes. Herb cream. Lingonberry jam.

Foreles muss. Baltvīna-citronu mērce. Fermentēti tomāti. Garšaugu salsa. 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



Liellopa gaļas gulašzupa. Tecināts krējums. Pašcepta sēklu maize.

10.- €

Beef goulash soup. Creamy sour cream. Homemade seed bread.

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.



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. Rīvēts čedaras siers. Mazsālīta forele. Kuprlaša ikrī. 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. Čedaras 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.

39.- €

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

Z/S "Sillakas" forele. Sviestā cepti cukīni. Fritēti kaperi. Brokoļi. Ķirbju biezenis. Kaperu mērce.

24.- €

Farm "Sillakas" trout. Zucchini baked in butter. Fried capers. Broccoli. Pumpkin puree. Caper sauce.

Grilēta vistas fileja. Rudens sakņu dārzenų sacepums. Topinambūru biezenis. Vistas buljona mērce.

20.- €

Grilled chicken fillet. Autumn root vegetable stew. Jerusalem artichoke puree. Chicken broth sauce.

Grilēta cūkgaļas fileja. Cepti Briseles kāposti ar bekonu. Sviesta ķirbju biezenis. Vīnogu redukcija.

20.- €

Grilled pork fillet. Roasted Brussels sprouts with bacon. Butternut squash puree. Grape reduction.

Cukīni un turku zirņu sautējums. Panēti ziedkāposti. Lazdu rieksti.

17.- €

Zucchini and chickpea stew. Breaded cauliflower. Hazelnuts.

DESERTI

DESSERTS



Dateļu kūka. Karameļu mērce. Mandeļu saldējums.

8.- €

Date cake. Caramel sauce. Almond ice cream.

Melleņu siera kūka. Meža melleņu gēls. Cepumu drumstalas.

8.- €

Blueberry cheesecake. Wild blueberry gel. Cookie crumbs.

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.