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 full-bodied 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 *STARTERS*

Mājas maizes ķiploku grauzdiņi. Diļļu mērce. Cukurotas brūklenes. Kalē kraukšķis.
Homemade garlic bread croutons. Dill sauce. Candied lingonberries. Crispy kale.
6 €

Ziemeļu plate. Liellopa mēle, karsti kūpināta cūkgaļas krūtiņa, auksti kūpināts briedis, auksti kūpināta aitas salami, foreles tartars, upeņu–rozmarīna mērce, mājas siers, gailenes, pašcepta maizīte. *Ēdiena sastāvdaļas var mainīties
*Nordic plate. Beef tongue, hot-smoked pork belly, cold-smoked venison, cold-smoked mutton salami, trout tartare, blackcurrant and rosemary sauce, homemade cheese, chanterelles, homemade bread. *Ingredients may vary depending on availability.*
18 €

Kartupeļu pankūkas. Garšaugu krējums. Brūkleņu ievārījums.
Potato pancakes. Herbed sour cream. Lingonberry jam.
10 €

Tīģergarneles tempurā. Kārtainās mīklas kraukšķis. Foreles krēms. Ikri. Čili putas.
Tempura tiger prawns. Crisp puff pastry. Trout cream. Roe. Chilli foam.
12 €

Liellopa filejas tartars. Kaperu tartara mērce. Rudzu maizes grauzdiņi. Olu dzeltenumu gēls. Putots krējums.
Beef fillet tartare. Caper tartare sauce. Toasted rye bread. Egg yolk gel. Whipped sour cream.
14 €

ZUPAS *SOUPS*

Ziemeļu zupa. Kapāta foreles fileja. Ziemeļu garneles. Zaļā mīdija. Sarkanais sīpols.
Nordic soup. Chopped trout fillet. Northern shrimp. Green mussel. Red onion.
12 €

Par alergēniem lūdzu vaicāt viesmīlim. / Please ask your waiter about allergens.
Grupām, sākot no 8 personām, tiek piemērota 10% apkalpošanas maksas. /A 10% service charge applies to groups of 8 or more guests.
Grupām, sākot no 6 personām, rēķini netiek dalīti. / Bills cannot be split for groups of 6 or more guests.

PLAKANMAIZES *FLATBREADS*

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

Warm Northern Swedish flatbread. Each flatbread is served with lingonberry ketchup.

Upes plakanmaize. Rīvēts čederas siers. Sālīta forele. Kuprlaša ikri. Marinēti sīpoli. Arktiskās foreles tartars. Putots krējums.

River flatbread. Grated Cheddar cheese. Salted trout. Pink salmon roe. Pickled onions. Arctic trout tartare. Whipped sour 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 venison. Chanterelles. Blackcurrant and rosemary sauce. Candied lingonberries. Whipped sour cream.

17 €

Kūpinātavas plakanmaize. Karstos alkšņa dūmos kūpināta cūkas krūtiņa. Kūpināti ķiploki. Čederas siers. Putots krējums. Cukurotas brūklenes.

Smokehouse flatbread. Pork belly hot -smoked over alder wood. Smoked garlic. Cheddar cheese. Whipped sour cream. Candied lingonberries.

17 €

Par alergēniem lūdzu vaicāt viesmīlim. / Please ask your waiter about allergens.
Grupām, sākot no 8 personām, tiek piemērota 10% apkalpošanas maksas. /A 10% service charge applies to groups of 8 or more guests.
Grupām, sākot no 6 personām, rēķini netiek dalīti. / Bills cannot be split for groups of 6 or more guests.

PAMATĒDIENI

MAIN COURSES

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

Beef fillet steak. Oven-roasted potato. Herb butter. Spinach. Tomatoes. Broth sauce.

39 €

Iesalā glazēta sama fileja. Burkānu krēms. Spinātos karsētas pērļu grūbas. Burkāni. Zivs buljona putas.

Malt-glazed catfish fillet. Carrot purée. Pearl barley sautéed with spinach. Carrots. Fish broth foam.

22 €

Grilēta vistas fileja. Pērļu kuskuss. Pastinaka krēms. Redukcijas mērce. Dārzeņi ar zaļo sierāboliņa sieru.

Grilled chicken fillet. Pearl couscous. Parsnip purée. Reduced sauce. Vegetables with green fenugreek cheese.

20 €

Lēni gatavota cūkgaļas krūtiņa. Ābolu–kāļu čatnijs. Selerijas krēms. Kadiķogu mērce.

Slow-cooked pork belly. Apple and swede chutney. Celeriac purée. Juniper berry sauce.

20 €

Grauzdiņos panētas jēra gaļas kotletes. Kartupeļu – dzērveņu biezenis. Karsētas melnās lēcas. Garšaugu sviests. Dīgsti.

Breadcrumb-crusted lamb patties. Potato and cranberry mash. Warm black lentils. Herb butter. Sprouts.

22 €

Medū glazēts kālis. Vīnā vārīts bumbiers. Kazas siers. Balzāmetiķa redukcija.

Honey-glazed swede. Wine-poached pear. Goat's cheese. Balsamic reduction.

16 €

DESERTI

DESSERTS

Šokolādes braunijs. Karamelizēti lazdu rieksti. Vaniļas saldējums. Upeņu gels.

Chocolate brownie. Caramelised hazelnuts. Vanilla ice cream. Blackcurrant gel.

8 €

Ceptu ābolu siera kūka. Karamelizēti āboli. Karamele. Kanēļa cepums.

Baked apple cheesecake. Caramelised apples. Caramel. Cinnamon biscuit.

8 €

Par alergēniem lūdzu vaicāt viesmīlim. / Please ask your waiter about allergens.
Grupām, sākot no 8 personām, tiek piemērota 10% apkalpošanas maksas. /A 10% service charge applies to groups of 8 or more guests.
Grupām, sākot no 6 personām, rēķini netiek dalīti. / Bills cannot be split for groups of 6 or more guests.