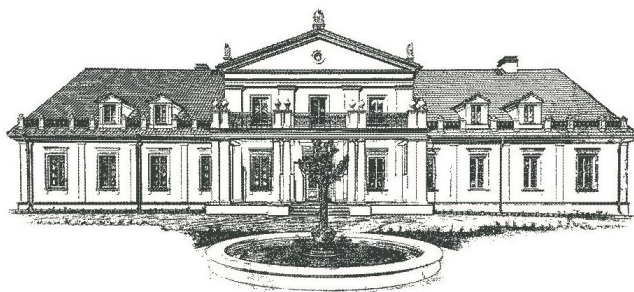


Meilė.
Harmonija.
Dvariškumas.



Semkimės energijos
iš 500 metų
tradicijų.

ŠALTI UŽKANDŽIAI

ILZENBERGO RUGINĖ DUONA

kepta duonkepėje ant ajerų, užtepta petražolių sviestu, laikomu rupios druskos sūryme su baziliko šakelėmis. *Patiekama prie kiekvieno patiekalo*

LAUKUOSE GANYTO JAUČIO LIEŽUVIS

gardintas kadagiais, su vyšnių ir ąžuolo lapuose raugintais agurkais ir krienų kremu

9,00 Eur

VIŠTŲ KEPENĖLĖS SU RAUDONAIŠIAS KOPŪSTAIS

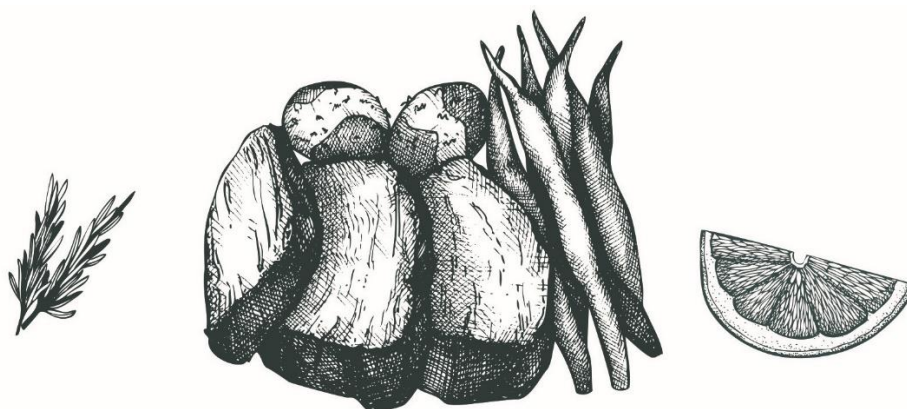
špinatų lapais, pagardintos migdolų riekelėmis ir bruknių padažu

8,00 Eur

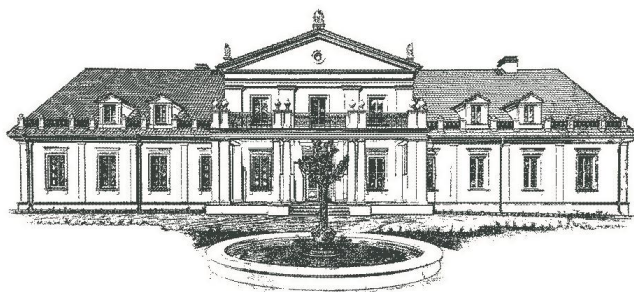
ILZENBERGO DVARO ŪKYJE PAGAMINTŲ PRODUKTŲ DEGUSTACINĖ UŽKANDA

įvairūs sūriai, mėsytės, duona ir pagardai

8,00 Eur



Meilė.
Harmonija.
Dvariškumas.



Semkimės energijos
iš 500 metų
tradicijų.

SRIUBOS

ŽUVIENĖ IŠ ŠIAURĖS LIETUVOS EŽERŲ ŽUVELIŲ

išrūkytų ir išnokinta kanapių aliejuje su peletrūnais,
pagardinta krapų šakelėmis ir svogūnų laiškais

7,00 Eur

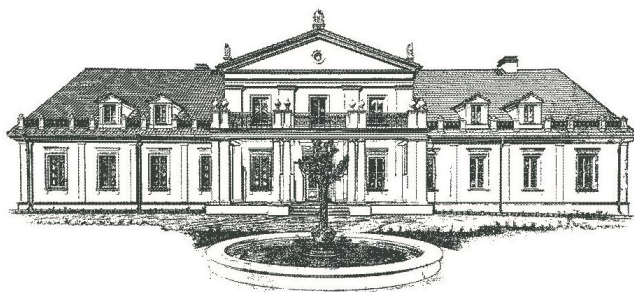
DARŽOVIŲ IR RŪKYTO JOGURTO ŠALTSRIUBĖ

su pomidorų šerbetu, patiekama su rozmariniais ir svogūnų laiškais
pagardintomis šutintomis bulvėmis

6,00 Eur



Meilė.
Harmonija.
Dvariškumas.



Semkimės energijos
iš 500 metų
tradicijų.

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

DVARO PAUKŠTININKO GERAI NUPENĖTA VIŠTA

apibarstyta migdolais, kepta krosnyje, patiekama su troškintais burokėliais,
bruknių padažu ir bulvėmis su krapų užpilu

12,00 Eur

ANGUSŲ VEISLĖS JAUČIO SPRANDO GABALĖLIAI

troškinta su Ilzenbergo dirvonuose augančiomis čiužutėmis, patiekiami su burokėlių rasale
virtomis perlinėmis kruopomis ir svieste keptomis daržovėmis,
apibarstytomis muskatų riešutų pudra

17,00 Eur

KUCHMISTRO IŠRADIMAS – GRIKIŲ BLYNAI

iškepti ant lydyto sviesto, pašutinti krosnyje su grietine ir patiekiami su baravykų pavilgu

8,00 Eur

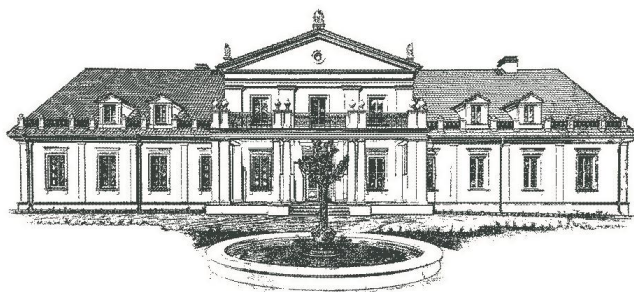
VARŠKE ĮDARYTI NALIESNIKAI

patiekiami su obuolių skanėstu, mėtomis ir ledais

8,00 Eur



Meilė.
Harmonija.
Dvariškumas.



Semkimės energijos
iš 500 metų
tradicijų.

DESERTAI

ŠPINATŲ BISKVITAS

perpeptas aviečių ir mėlynių musu

5,00 Eur

NAPOLEONAS

pagardintas dvare užaugintų uogų uogiene

5,00 Eur

PONIOS LIVIJOS PAMĖGTI OBUOLINIAI KUKULIAI

virti aromatinėmis žolelėmis pagardintame vandenyje, apibarstyti cinamonu,
patiekiami su medaus kieseliumi ir pasiflorų ledais

5,00 Eur

SŪRIO PYRAGAS

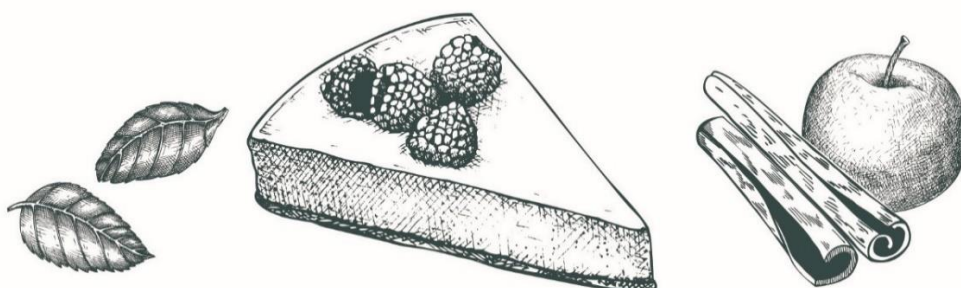
patiekiamas su sultingomis uogomis ir ledais

5,00 Eur

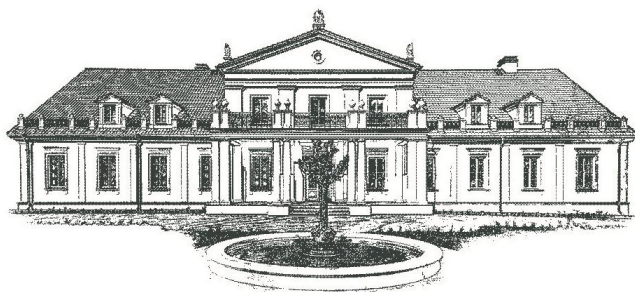
NAMINIAI NERIJAUS LEDAI

teirautis personalo

3,00 Eur



Meilė.
Harmonija.
Dvariškumas.



Semkimės energijos
iš 500 metų
tradicijų.

GĖRIMAI

ŠALTINIO VANDUO ILZENBERG

išgautas harmonijoje su gamta, negazuotas arba švelniai gazuotas

1,50 Eur

STALO VANDUO

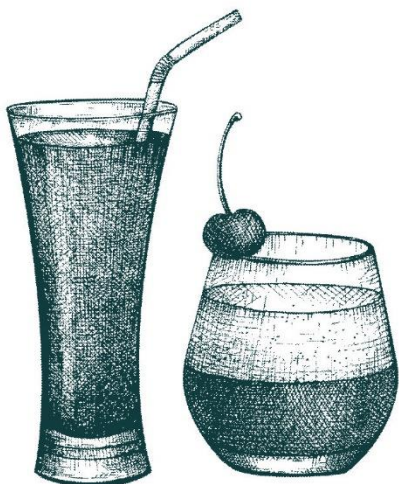
1,50 Eur

ŽALIAS KOKTEILIS

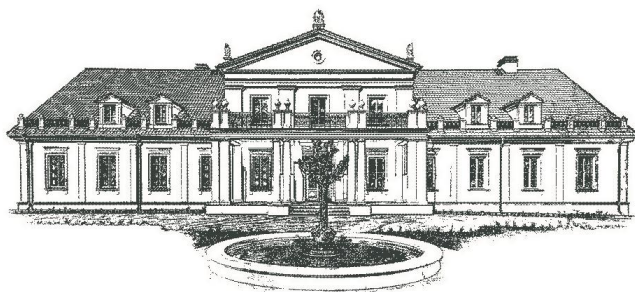
3,00 Eur

ŠVIEŽIAI SPAUSTOS MORKŲ SULTYS

2,50 Eur



Meilė.
Harmonija.
Dvariškumas.



Semkimės energijos
iš 500 metų
tradicijų.

BAJORIŠKA MIERA

Restorano patiekalų degustaciniai pietūs
Rekomenduojama grupėms – dvariškoms puotoms ar šventėms: gimtadieniams,
krikštynomis, jubiliejams. UŽSAKOMA IŠ ANKSTO, tel. +370 614 61464

ILZENBERGO RUGINĖ DUONA

kepta duonkepėje ant ajerų, užtepta petražolių sviestu, laikomu rupios
druskos sūryme su baziliko šakelėmis

VIŠTŲ KEPENĖLĖS SU RAUDONAIŠIAS KOPŪSTAIS
špinatų lapais, pagardintos migdolų riekelėmis ir bruknių padažu

ŽUVIENĖ IŠ ŠIAURĖS LIETUVOS EŽERŲ ŽUVELIŲ
išrūkytų ir išnokinta kanapių aliejuje su peletrūnais,
pagardinta krapų šakelėmis ir svogūnų laiškais

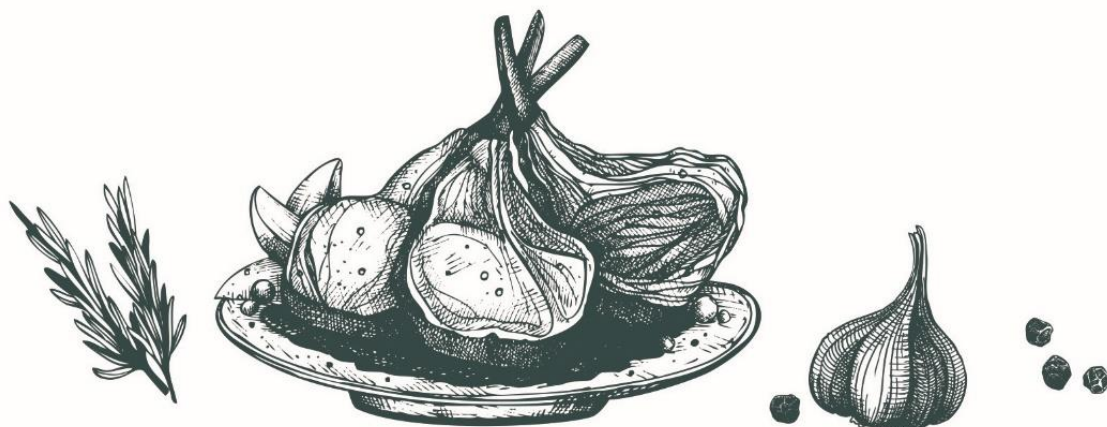
ANGUSŲ VEISLĖS JAUČIO SPRANDO GABALĖLIAI
troškinta su Ilzenbergo dirvonuose augančiomis čiužutėmis, patiekiami su burokėlių
rasale virtomis perlinėmis kruopomis ir svieste keptomis daržovėmis,
apibarstytomis muskatų riešutų pudra

KUCHMISTRO IŠRADIMAS – GRIKIŲ BLYNAI
iškepti ant lydyto sviesto, pašutinti krosnyje su grietine ir patiekiami su baravykų pavilgu

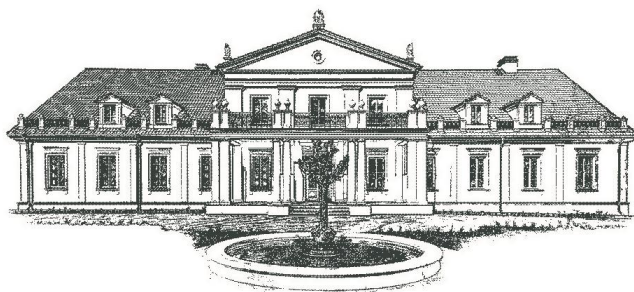
ŠPINATŲ BISKVITAS
perteptas aviečių ir mėlynių musu

ŠALTINIO VANDUO ILZENBERG
išgautas harmonijoje su gamta, negazuotas arba švelniai gazuotas

Kaina vienai personai 36,00 Eur



Meilė.
Harmonija.
Dvariškumas.



Semkimės energijos
iš 500 metų
tradicijų.

VASARIŠKA MIERA

Restorano patiekalų degustaciniai pietūs
Rekomenduojama grupėms – dvariškoms puotoms ar šventėms: gimtadieniams,
krikštynums, jubiliejams. UŽSAKOMA IŠ ANKSTO, tel. +370 614 61464

ILZENBERGO RUGINĖ DUONA

kepta duonkepyje ant ajerų, užtepta petražolių sviestu, laikomu
rupios druskos sūryme su baziliko šakelėmis.

KROSNYJE KEPTOS VARŠKĖS SŪRIO RIEKELĖS

pagardintos rozmarinų lapeliais, patiekiamos su lapinėmis daržovėmis ir
spanguolių uogiene

DARŽOVIŲ IR RŪKYTO JOGURTO ŠALTSRIUBĖ

su pomidorų šerbetu, patiekiamas su rozmariniais ir svogūnų laiškais
pagardintomis šutintomis bulvėmis

DVARO PAUKŠTININKO GERAI NUPENĖTA VIŠTA

apibarstyta migdolais, kepta krosnyje, patiekiamas su troškintais burokėliais,
bruknių padažu ir bulvėmis su krapų užpilu

VIETINIUOSE EŽERUOSE PAGAUTAS LYNAS

pagardintas kraujažolėmis, bitkrėslių lapeliais, trintomis kadagių uogomis,
patiekiamas su lapinių kopūstų traškučiais ir krapų liukru

NAPOLEONAS

perteptas dvare užaugintų uogų uogiene

ŠALTINIO VANDUO ILZENBERG

išgautas harmonijoje su gamta, negazuotas arba švelniai gazuotas

Kaina vienai personai 32,00 Eur

