

Karstie gaļas un putnu ēdieni

«Skobļanka» bajāru gaumē cepti kartupeļīši ar sīpoliem, gaļu, sēnēm, sacepti ar tomātiem un sieru	Ls 4.80,-
Teļa aknu stroganovs pasniedz ar kartupeļu biezeni u sālītiem gurķīšiem	Ls 4.90,-
«Cālis tabakā» maigs, labi cepts cālis ar ķiploku- citronu mērci pasniegts ar sālījumiem	Ls 7.90,-
«Požarskas» kotletes sulīgas vistas filejas kotletes, gatavotas pēc senas receptes	Ls 5.70,-
«Ministru» šņicele ar kraukšķīgu garoziņu vistas krūtiņa rīvmaizē; tiek pasniegta ar ceptiem kartupeļiem un sēņu mērci	Ls 5.90,-
Bef-stroganovs no sulīgas liellopa filejas	Ls 7.90,-
Liellopa fileja «Mazdārziņā» sulīgs liellopa gabaliņš ar svaigiem zaļumiem, sālījumiem un dārzeņiem	Ls 12.50,-
Liellopa fileja lauku gaumē «Bullītis» pasniedz uz karstas panniņas ar sīpoliem „frī”	Ls 10.50,-
«Zelta aunāda» jēra gaļa ar kauliņu ar saceptiem ķiplokiem, tomātiem un papriku	Ls 12.50,-
Auna gaļa podiņā «Ganīte» podīņā sautēta gaļa ar baklažāniem, papriku un sēnēm zem mīklas vāciņa	Ls 6.90,-
«Pētera Maltīte» jēra gaļas steiks ķiploku mērcē ar saceptiem kartupeļiem un grilētiem dārzeņiem	Ls 10.50,-
Cūkgaļas fileja «Razguļaj» cepts cūkgaļas filejas gabals ar ķiploku-krējuma mērci	Ls 6.90,-
Cūkgaļa «Kā pie Mammās Mājas» cepta fileja ar baravikām un saceptiem kartupeļiem	Ls 7.60,-
Trusis mājas gaumē truša gaļa, sautēta saldākrējuma mērcē ar sēnēm un zaļumiem	Ls 8.40,-