

Restorānu nedēļa



2024

18.11. - 01.12.

AKUSTIKA • RĀTES VĀRTI • VALMIERMUIŽAS ALUS VIRTUVE • WOLMAR • AHH-MEAT • BŪDA

**VALMIERAS
NOVADS.**



Indra Rode
SIA "Cietais rieksts"



Jānis Grava
Saimniecība "Bagātne"



Santa Rumba
Saimniecība "Mežvijas"



Jurgis Pēteris Maniks
Saimniecība "Asais pipars"



Tatjana Lukjanova
Saimniecība "Pumpuru drava"



Gita Dukure



Valmieras novada Restorānu nedēļa ir īpašs gardēžu lutināšanas notikums, kad ikviens aicināts nobaudīt izmeklētu trīs kārtu maltīti 30 EUR vērtībā ar pieskaņotu dzērienu izlasi.

Tāpat kā katrai gadalaiku sezonai ir savas dominējošās modes tendences, arī Restorānu nedēļas izmeklētajās ēdienkartēs ir savi rudens ražas varoņi - kraukšķīgie āboli, sulīgās bietes, latviešu tik ļoti iemīļotie kartupeļi, vitamīniem bagātās ogas, aromātiskie un sildošie pipari, ko papildinās citas sezonālas veltes. Modē ir arī vietējo saimnieku izaudzētā un saražotā produkcija, tādēļ tiek izcelta katra restorāna un kafējnīcas sadarbība, veicinot plašāku vietējo ražotāju atpazīstamību un ilgtspēju.

Lai nobaudītu īpašos piedāvājumus, nepieciešams veikt iepriekšēju rezervāciju.

Par norisēm un idejām atpūtai Valmieras novadā smelies iedvesmu visit.valmiera.lv!





Jau otro gadu vēlamies celt saulītē, lepoties un sadarboties tieši ar kādu no Valmieras novada Matīšu pagasta saimniecībām.



Veidojot šī gada Restorānu nedēļas ēdienkarti, īpašu vērību nolēmām piešķirt tieši niansēm, kas padara maltīti ne tikai par vienotu kopumu, bet izceļ garšu savienības. Lai to īstenotu, sadarbojamies ar auglīkopības saimniecību "Cietais rieksts". Kopš 2005. gada uzņēmums nodrošina plašu sortimentu ar dažādām Latvijā pieejamām mājas un meža ogām, sēnēm un citām gardām un veselīgām dabas veltēm.

U
S
I
K
A
R
T
A



ĒDIENKARTE ♦ 30 EUR

PIESKAŅOTA DIVU VĪNU IZLASE PIE KATRAS KĀRTAS* ♦ 18 EUR

Priekšēdiens

Jūras velšu zupa ar grilētām tīģergarnelēm, jūras ķemmītēm un jāņogu emulsiju

Pamatēdiens

Sarkanvīnā un kadiķogās sutināta medījuma gaļa • rudens dārzeņi • marinētas gailenes • brūkleņu mērce

VAI

Grūbas • gaileņu kroketes • batātes biezenis • brūkleņu mērce

Deserts

Smiltsērķšķu muss • meža melleņu želeja • burkānu biskvīts

**iesaka viens no Latvijas labākajiem vīnu pazinējiem Jānis Kalķis*

Restorāns slēgts 18., 19., 25. un 26. novembrī.

Diakonāta iela 6, Valmiera • akustikavalmiera.lv
info@akustikavalmiera.lv
Tālrunis rezervācijai: 26660202

Vietējā saimniecībā "Baģātne" tiek audzētas vienas no vērtīgākajām Latvijas ogām – smiltsērķšķi. Smiltsērķšķu dārza stāsts aizsācies kā veltījums par godu Latvijas simtgadei. Pašlaik saimniecībā darbojas saimnieks Jānis Grava ar saviem dēliem, ticot, ka spēj padarīt mūsu zemi skaistāku, cilvēkus laimīgākus un veselīgākus.



Kādā saulainā rītā, pirms trīs gadiem mūsu restorāna saimniece Iveta saņēma no saimniecības zvanu ar piedāvājumu nobaudīt viņu izaudzētās un izlolotās ogas, ietērpjot tās jaunu garšu un krāsu variācijās mūsu restorāna ēdienu un dzērienu piedāvājumā. No tā brīža aizsākās mūsu kopīgais stāsts, ko aicinām iepazīt, nobaudīt un izgaršot mūsu radītajā smiltsērķšķu garšas ceļojumā.

ĒDIENKARTE ♦ 30 EUR

PIESKAŅOTA VĪNU IZLASE ♦ 18 EUR

BEZALKOHOLISKO DZĒRIENU IZLASE ♦ 15 EUR

Priekšēdiens

Karamelizētas bites • smiltsērķšķu – dateļu mērce • briedināta rudzu maize • biešu cepumi

Pamatēdiens

Grilēta pīles krūtiņa • topinambūra biezenis • marinēts ķirbis • smiltsērķšķu - Grand Marnier mērce

VAI

Ķirbju gruboto • smiltsērķšķos marinēts ķirbis • kazas siers • melnsaknes čipši

Deserts

Rudens āboli • Madagaskaras vaniļa • smiltsērķšķi

Lāčplēša iela 1, Valmiera • ratesvarti.lv • ratesvarti@inbox.lv

Tālrunis rezervācijai: 26336259 vai 64281942

Rates | Varti
RESTORĀNS

SADARBĪBĀ AR SAIMNIECĪBU
"BAĢĀTNE"





Valmiermuižas alus virtuve ir īstā vieta, kur nesteidzīgi baudīt Latvijā darītam alum īpaši pieskaņotu ēdienu, dabā saknotu un radošumā lolotu, ļaujot garšai ar garšu rotāties. Ēdienkartē izceļam vietējo saimniecību labumus - rudens saknes un augļus no tuvējiem dārzeņiem, latviešu meistarū sierus, vaigā pazīstamu biteņieku medu un vietējos laukos audzētu graudu miltus. Putojošs alus tiks ne vien glāzēs pildīts, bet arī pievienots sulīgas, alū noturētas cūkgaļas gatavošanai, maizes cepšanai un mērces pagatavošanai.



ALUS DARĪTAVA 1688 PĪLE VALMIERAS
Valmiermuiža
ALUS VIRTUVE

ĒDIENKARTE ♦ 30 EUR

PIESKAŅOTA ALUS GARŠU IZLASE ♦ 15 EUR

PIESKAŅOTA BEZALKOHOLISKO DZĒRIENU IZLASE ♦ 15 EUR

Priekšēdiens

Pašu cepta tumšā alus maize • biešu sviests • šķelto zirņu - biešu krokete • alū noturēta cūkgaļas krūtiņa • tecināts skābais krējums • marinēts sīpols

Pamatēdiens

Pīles krūtiņa • kartupeļu un nogatavināta cietā siera terīne • štovētu kāpostu krokete • buljona mērce ar melnplūmēm • austersēnes • biešu - portera krēms

VAI

Prosas - biešu biezenis • marinēta biete • riekstu krēms • dzērvene • melnais ķiploks • kaņepju sēklas

Deserts

Bišu maizes saldējums • biešu konfektes • ābolu sīrups • medus biskvīts un karamele • jogurta muss

Piedāvājums nebūs pieejams 19., 20., 25., 26., 27. novembrī.

Dzirnavu iela 2, Valmiermuiža
valmiermuiza.lv • alusvirtuve@valmiermuiza.lv
Tālrunis rezervācijai: 28664424



Daudzinot ilggadējo sadarbību ar Santu Rumbu no ģimenes bioloģiskās saimniecības "Mežvijas", īpašā godā tiks celta biete, uzsverot tās saderību ar daudzveidīgām alus garšām.



Ass vai salds, violets vai šokolādes krāsā – tik dažāds ir pipars, kuru šajā Restorānu nedēļā celsim goda vietā. Pipara asumu mēra pēc Skovila skalas. Asākais pipars pasaulē ir ierakstīts Ginesa rekordu grāmatā – 2,7 milj. skovili. Pipari ir vērtīgi ar dažādiem vitamīniem. Tie aizkavē novecošanos, uzlabo asinsriti, gremošanas sistēmas procesus, paātrina vielmaiņu un uzlabo miega kvalitāti.



Piparu garšu ceļojumā dosimies kopā ar Jurģi Pēteri no “Asais Pipars”, kurš ir mūsu restorāna pavārs. Papildus viņš nodarbojas ar piparu audzēšanu, no kā gatavo dažādas mērces un uzkodas visa veida asuma cienītājiem. Jurģa Pētera lolotais zīmols “Asais Pipars” ir ieguvis preču zīmi “Radīts Valmieras novadā”.



ĒDIENKARTE ♦ 30 EUR

PIESKAŅOTA DZĒRIENU IZLASE ♦ 15 EUR

Priekšēdiens

Kūpināta store • biezpiens • kaņepes • biešu muss • kazas siera putas

Pamatēdiens

Liellops • pētersīļa saknes krēms • biešu un ķirbja marmelāde ar čili • marinēti pīlādži • melno ķiploku mērce

VAI

Portabello sēne • ķirbis • cukini • paprika • parmezāns • sakņu krēms

Deserts

Mango • čili • šokolāde

Piedāvājums darba dienās no plkst. 16.00. Brīvdienās un svētku dienās no plkst. 12.00

Tērbatas iela 16A, Valmiera • hotelwolmar.lv • info@wolmar.lv

Tālrunis rezervācijai: 64207304



Mūsu kafejnīca ir kā oāze, kur cilvēkam starp ikdienas steīgu rast mieru un siltumu, izbaudīt gardus turku virtuves ēdienus un viesmīlību. Šeit katra tasīte turku tējas tiek pasniegta ar rūpību un sirsnību, jo esi gaidīts viesis. Rūpējamies, lai tā ir vieta, kur atgriezies, un katrs apmeklējums ir kā svētku mirklis.



Mūsu izvēlētā sadarbības saimniecība ir "Pumpuru drava", un īpašu akcentu liksim uz saimniecībā izaudzēto ābolu ražu. "Pumpuru drava" mums ir kā īsta dārgumu lāde, kur ar lielu rūpību un mīlestību saimnieko Tatjana Lukjanova (kafejnīcas saimnieces māte), un tieši rudenī mīļais ģimenes dārzs pārtop īstā brīnumzemē, kad ābelēs mirdz dziļi sarkani, zeltaini dzeltenī, sulīgi kraukšķīgi un vitamīniem bagāti āboli.



ĒDIENKARTE ♦ 30 EUR

PIESKAŅOTA KOKTEIĻU IZLASE ♦ 15 EUR

Priekšēdiens

Burtnieka zandarta tartars • melno ķiploku mērce ar trifeļu eļļu • marinēti burkāni • mājas ābolu etiķi un turku olīveļļā marinēta dzeltenā biete

Pamatēdiens

Ekoloģisks jēra konfīts • pastinaka biezenis ar koriandru • mini burkāni • mājas gatavota ābolu sidra - sviesta mērce

VAI

Tunča steiks sezama sēklu panējumā • pastinaka biezenis ar koriandru • mini burkāni • mājas gatavota ābolu sidra - vasabi mērce

Deserts

Ahh-meat svaigā ābolu siera kūka ar rudzu maizes pamatni

Piedāvājums pieejams no plkst. 15.00 līdz 20.00.

Piedāvājums nebūs pieejams 24. un 25. novembrī.

Rīgas iela 37, Valmiera • ahh-meat@inbox.lv

Tālrunis rezervācijai: 22816282

SADARBĪBĀ AR SAIMNIECĪBU
"PUMPURU DRAVA"



Esam pavāru pāris ar brīnišķīgu komandu, kas priecē ciemiņus ar gardiem ēdieniem un dzērieniem Mazsalacā - Salacas krastā. Atgriežot dzīvību senajā Āža krogā, esam izveidojuši mājīgu un siltu kafejnīcas "BŪDA" ziemas versiju, kur piedāvāsim izbaudīt arī īpašu Restorānu nedēļas piedāvājumu. Izcelsim visiem zināmo kartupeli no Gītas Dukures saimniecības, ar kuru izveidojusies veiksmīga sadarbība jau trīs gadu garumā.



Svarīgu lomu ēdienkartē ieņems gatavošanas veids - sāļšana (Lakto fermentācija), kuras laikā rodas jaunas garšas, kā arī labvēlīgas baktērijas cilvēka ķermenim. Ēdienus pasniegsim mūsu kaimiņienes, mākslinieces Lindas Zeltas radītajos - zīmola "Vidusmeži keramika" - traukos.



ĒDIENKARTE ♦ 30 EUR

ĶĪNAS ŠU PUERH TĒJAS CEREMONIJA AR TĒJAS MEISTARI LINDU ZELTU ♦ 10 EUR

Priekšēdiens

Sviestā grauzdēta kartupeļu maize • medū fermentētu ķiploku - čili sviests • putots kazas siera krēms

Pamatēdiens

Cūkas pavēdere ar "kartupeļu mērci" • kraukšķīga kartupeļu krokete • fermentēta plūmju - ingvera mērce

Deserts

Kur paslēpies kartupelis?
Kraukšķīga plaucētā mīkla • vārīts krēms • ābolu - kanēļa mērce

Kafejnīca slēgta 18. un 25. novembrī. Piedāvājums darba dienās no plkst. 15.00. Brīvdienās un svētku dienās no plkst. 12.00

Rīgas iela 17, Mazsalaca • ediendaris.lv • ediendaris@gmail.com

Tālrunis rezervācijai: 27746538





**VALMIERAS
NOVADS.**

*Pēc Valmieras novada
Restorānu nedēļas
apmeklējuma atstāj
atsaukumi šeit:*



*Izdevējs: Valmieras
novada pašvaldība, 2024*

Foto: Klāvs Vasiļevskis

Makets: kld solutions