

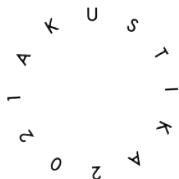
Valmieras restorānu nedēļa



VALMIERA

7.-16. aprīlis

AKUSTIKA | DELIZIA | RĀTES VĀRTI | VECPUISIS | WOLMAR | AHH-MEAT | TĒRBATA
visit.valmiera.lv



Ēdienkarte | 30 EUR

Pieskaņotā vīna karte* | 18 EUR

Uzkoda

|| Topinambūrs ar trifeļu krēmu un lazdu riekstiem

Pamatēdiens

|| Brieža karbonāde ar grilētu puravu, sīpola marmelādi un timuti pipariem

Deserts

|| Verbenas piparu krēms ar piena saldējumu un fenheļa, baltās šokolādes kraukšķi

🍷 *Katrā kārtā tiks pasniegti divu veidu vīni







Ēdienkarte | 30 EUR

Pieskaņotā dzērienu karte* | 12 EUR

Uzkoda

|| Spinātu-maurlociņu pankūka, skābais krējums, lasis, ikri, čipsis

Pamatēdiens

|| Stores fileja, ziedkāposta krēms, ziedkāposta karpāčo, lapu kāposts, vinegreta mērce, paipalola

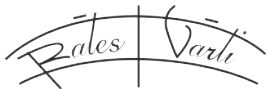
Deserts

|| Baltā šokolāde, gelato, ziedi

🍷 *Katrā kārtā tiks pasniegti pieskaņoti vīna darītavas *Matilde* vīni

Restorāns slēgts 10.aprīlī.

Kārļa Baumaņa iela 9 | delizia.mozello.lv | delizia-m@inbox.lv | Tālrunis rezervācijām: 20249023



Ēdienkarte | 30 EUR

Pieskaņotā dzērienu karte | 15 EUR

Uzkodā

|| Kārtainās mīklas tarte | kazas piena krēms, sālīta ola, zaļumu gremolata, nātre, bērzu sulas sīrups

🍷 *Peter Weber Crémant d'Alsace Brut*, Francija, 2018

Pamatēdiens

Viena pamatēdiena izvēle no diviem:

|| Jēra gaļas pelmeņi | vīna-sviesta mērce, kūpināts skābais krējums, čili eļļa, maurlociņi

🍷 *Winery Khareba Rkatsiteli*, Kakheti, Gruzija, 2020
VAI

|| Latvijā audzēta arktiskā palija | čimičuri, cukurzirņu nātru krēms, pakčoi kāposts

🍷 *Ottella Lugana San Benedetto DOC*, Veneto, Itālija, 2020

Deserts

|| Putna ligzda | avenes, plāna, kraukšķīga mīkla, vaniļas krēms

🍷 *Guasti Clemente Brachetto d'Acqui*, Piedmonte, Itālija, 2018





Ēdienkarte | 30 EUR

Pieskaņotā dzērienu karte | 17 EUR

Uzkoda un pamatēdiens

Viena uzkodas un pamatēdiena izvēle no divām:

|| Liellopa filejas carpaccio | sparģeļu - redīsu salāti, piparmētru majonēze, meža ķīpoku pesto, ciedru rieksti, aitas siers ar trifelēm

|| Jūras velna fileja Parmas šķiņķī | dzeltenais cigoriņš, savvaļas brokoļi, redīsi, jūras ķemmišu-sparģeļu sabajons

VAI

|| Fēru salas laša fileja, apdūmota kadiķa dūmos | kale kāpostu-putraimu desa, plaucēta ola, marinēti redīsi

|| Uz oglēm gatavota cūkas fileja | grilēti sparģeļi, daikons (baltais redīss), kūpinātu vingliemežu-kaperu mērce

🍷 *Dzirkstošais baziliks* (sausais džins, persiku liķieris, citronu sula, prosecco, gāzēts ūdens, baziliks, laims)

🍷 *Zemeņu sapnis* (cukura sīrups, burbons, vermuti, laima sula, olas baltuma aizstājējs, svaigas zemenes)

Deserts

|| Ziedputekšņu zefīrs, baltie sparģeļi šokolādē, rabarberu-piparmētru saldējums

🍷 *Pavasara sākums* (vodka, genciāna liķieris, jasmīnu sīrups, citronu sula, svaigs gurķis)

Restorānu nedēļas piedāvājums būs spēkā: 7.- 9.aprīlis, 13.-16. aprīlis.

Leona Paegles iela 10 | vecpuisis.lv | info@koncertzalevalmiera.lv | Tālrunis rezervācijām: 28033933



Ēdienkarte | 30 EUR

Pieskaņotā dzērienu karte | 13 EUR

Uzkoda

- ¶ Sparģeļu duets, paipalas ola, redīss, pētersīļu parmezāns, Holandes mērce
☞ Kokteilis *Aprīlis*

Pamatēdiens

Viena pamatēdiena izvēle no diviem:

- ¶ Foreles fileja, dārzeņu terīne, purava mozaīka, sparģeļu uzputenis, garšaugu eļļa
☞ *Pinot Gris Alsace*, Francija
- VAI*
- ¶ Pavasara cālis, dārzeņu terīne, brokolīni, sparģeļu uzputenis, garšaugu eļļa
☞ *Sauvignon Blanc the founder*, Jaunzēlande

Deserts

- ¶ Šokolādes muss, zemeņu-šampanieša gels, zaļās tējas biskvīta poras, citronzāles sorberts
☞ *Port Cabral Tawny*, Portugāle

No 11. līdz 14. aprīlim piedāvājums spēkā no plkst. 16:00 līdz 22:00.

Tērbatas iela 16A | hotelwolmar.lv | info@wolmar.lv | Tālrunis rezervācijām: 64207304







Ēdienkarte | 30 EUR

Pieskaņotā dzērienu karte | 15 EUR

Uzkodā

† Liellopa gaļas tartars ar sezama sēklām, marinētiem dārzeņiem, sinepju mērci un paipalas olu

🍷 *Perlino Rosato*, Itālija

Pamatēdiens

† Lēni gatavota pīles ceturtdaļa ar purava kroketēm, zaļo zirnišu biezeni un maurloku / baltvīna mērce

🍷 *Castel Firmian Pinot Nero Trentino*, Itālija

Deserts

† Beļģu tumšās šokolādes plūmju kūka ar burbona / vaniļas mērci

🍷 *Croix Milhas Banyuls*, Francija



Ēdienkarte | 30 EUR

Pieskaņotā dzērienu karte* | 12 EUR

Uzkoda

|| Sparģeļu uzkoda ar paipalas olu | sparģeļi, vītīnāta gaļa, paipalas ola, marinēts artišoks, pašgatavota majonēze, saulē kaltētu tomātu salsas, cietais siers

Pamatēdiens

Viena pamatēdiena izvēle no diviem:

|| Melnais burgers ar liellopa gaļu | sparģeļi, bekons, pašgatavota majonēze ar kaņepēm, salāti, ola, liellopa gaļa no zemnieku saimniecības Mazdzervītes, saulē kaltēti tomāti, kaņepju un sīpolu mikslis, siers

VAI

|| Melnais burgers ar biešu plāceni | sparģeļi, pašgatavota majonēze, salāti, biešu plācenis, fetas siers, tomāti, avokado, marinēts gurķis, siers

Deserts

|| Pistāciju un baltās šokolādes krēms ar riekstu griljāžu

🍷 *Iespēja izvēlēties alkoholisko un bezalkoholisko dzērienu izlasi Mascota Viney. Opi chardonnay | Kazeņu Gin fizz | Mascota Viney. Opi Malbec | bezalkoholisks baltvīns Pierre Chavin Zero Chardonnay | bezalkoholisks Kazeņu Gin fizz | bezalkoholisks sarkanvīns Daos Cabernet Sauvignon



Valmieras Restorānu nedēļa ir īpašs **gardēžu lutināšanas notikums divreiz gadā** – pavasarī un rudenī – kad pati daba parūpējusies par ražīgu produktu klāstu, ar kuriem veidot krāšņu un vitamīniem bagātu ēdienkarti, kas pieejama tikai Restorānu nedēļas laikā.

Lai gan maltītēs varēs baudīt visu pavasara garšu buķeti, **katrs ēdinātājs būs īpaši izcēlis vienu vitamīniem bagātu un pavasarīgu garšu** – maurloku, puravu, spargeļu, redīsu, nātru, topinambūru un paipalas olu.

Restorānu nedēļas apmeklētājiem būs unikāla iespēja baudīt **trīs kārtu maltīti 30 EUR vērtībā ar pieņemtu dzērienu izlasi** par papildu samaksu.

Lai nobaudītu īpašos piedāvājumus, nepieciešams veikt iepriekšēju rezervāciju.

Pēc Valmieras Restorānu nedēļas apmeklējuma atstāj atsauksmi šeit:
ej.uz/pavasarisVRN2023



Izdevējs: Valmieras novada pašvaldība
Mākslinieciskais izpildījums: Sabīne Baumanē
visit.valmiera.lv