

VALMIERAS RESTORĀNU NEDĒĻA

10.-20. novembris



VALMIERA

AKUSTIKA ♦ RĀTES VĀRTI ♦ VECPUISIS ♦ WOLMAR ♦ AHH-MEAT



SADARBĪBĀ AR
NOVADA SAIMNIECĪBAM
VIETĒJĀM

Valmieras Restorānu nedēļa ir īpašs gardēžu lutināšanas notikums, kad ikviens aicināts nobaudīt izmeklētu trīs kārtu maltīti ar pieskaņotu dzērienu izlasi!

Šīs Restorānu nedēļas laikā katrs restorāns izceļ vienu savu sadarbības partneri - vietējo Valmieras novada uzņēmumu vai ražotāju, kura produkcijai tiek piešķirta īpaša loma arī izmeklētajā ēdienkartē.

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

Lai nobaudītu īpašos piedāvājumus, nepieciešams veikt iepriekšēju rezervāciju.

Pēc Valmieras Restorānu nedēļas apmeklējuma aicinām atstāt atsaukmi par savu garšu ceļojumu:





Lai veicinātu ilgtspējīgu un atbildīgu ēdināšanu, restorānā "Akustika" turam godā un izceļam vietējos zemniekus.

Šajā Restorānu nedēļā īpaši vēlamies akcentēt Jāņa Šļaukstiņa radīto zīmolu "Bauņu bullītis", piedāvājot ekoloģisku gaļas produkciju.



Ar Jāni sadarbojamies kopš restorāna pirmās dienas, iekļaujot ēdienkartē kvalitatīvu, uzticamas izcelsmes un ekoloģiski tīru gaļu, kas audzēta tepat Matīšos.

Rudens Restorānu nedēļas ēdienkartē pasniegsim medījuma un liellopa gaļu, papildinot to ar sezonāliem gardumiem un pieskaņojot maltītei garšas izceļošu vīnu izvēli.



ĒDIENKARTE • 30 EUR

PIESKAŅOTĀ VĪNA KARTE • 18 EUR

PRIEKŠĒDIENS

🍴 "Bauņu bullīša" brieža gaļas un biešu karpačo, trifeļu eļļa, ciedru rieksti, svaigais siers

VAI

🍴 Biešu karpačo, trifeļu eļļa, ciedru rieksti, svaigais siers

PAMATĒDIENS

🍴 "Bauņu bullīša" BIO liellopa briskets, topinambūra biezenis, tonkas pupiņas, smiltsērķšķu mērce

VAI

🍴 Cepts ziedkāposts ar sieru, paprika, angļu sinepes, comte siers

DESERTS

🍴 Smiltsērķšķu mussels, valriekstu, karameles kraukšķis, smiltsērķšķu marmelāde

🍷 Pieskaņota dzērienu karte ar diviem vīniem pie katra ēdiena, lai gastronomisko piedzīvojumu padarītu vēl krāšņāku

Diakonāta iela 6 • akustikavalmiera.lv

info@akustikavalmiera.lv • Tālrunis rezervācijām: 26660202

Restorāns slēgts 13. un 14. novembrī.



Makšķerēšana ir restorāna "Vecpuišis" šefpavāra Jāņa Siliņa aizraušanās un atpūta, kuras laikā nereti tapušas arī idejas jaunām garšām ēdienkartē, tāpēc, izvēloties vietējo saimniecību, likumsakarīgi izvēle krita par labu Naura Eglīša zvejnieku saimniecībai "Mezgli".



Restorānu nedēļā piedāvāsim divas ēdienkartes – labākie varianti Burtnieka ezera lomiem Jāņa interpretācijā.

Lai paspilgtinātu ēdienkartes garšas, iesakām izvēlēties kādu no īpaši ēdienkartei pieskaņoto dzērienu piedāvājumiem no mūsu dzērienu vēstniekiem.

VECPUIŠIS

RESTORĀNS

ĒDIENKARTE ♦ 30 EUR

PIESKAŅOTĀ DZĒRIENU KARTE ♦ 17 EUR

PRIEKŠĒDIENS

🍴 Diļļu sēklās izturēta Burtnieka ezera zandarta fileja, astoņkāju-citronu mērce, fritētas mailītes

PAMATĒDIENS

🍴 Lēni gatavota truša kāja laurlapu sviestā, violeto kartupeļu grate, lauku pupas, Savoņas kāposts, Kalē kāposta mērce

DESERTS

🍴 Skāba krējuma-ziedputekšņu-medus kūka, mežrozīšu paaugļu saldējums

VAI

PRIEKŠĒDIENS

🍴 Uz oglēm apgrilēta, džinā izturēta brieža gaļas karbonāde, vītīnātas bietes, melno ķiploku-kazas siera krēms, salvijas-lazdu riekstu eļļa

PAMATĒDIENS

🍴 Burtnieka ezera zandarta fileja, Burtnieka ezera zivju terīne, topinambūru-citronu biezenis, langustu-burkānu-sviesta mērce

DESERTS

🍴 Cidoniju olbaltums, ābolu biezenis, tonkas pupiņu-olu krēms

🍷 Katrā kārtā pieskaņota vīnu un kokteiļu karte

Leona Paegles iela 10 ♦ vecpuišis.lv ♦ info@koncertzalevalmiera.lv

Tālrunis rezervācijām: 25224326 ♦ Restorāns slēgts 10., 13., 14. un 20. novembrī.



Ikvienam viesim piedāvājam būt gardēdim, izjust visdažādākās garšu buketes un baudīt gadalaikam atbilstošus produktus no vietējām saimniecībām.

Mūsu pieredzējušie bārmeņi spēj piemeklēt dzērienus un vīnus jebkuram ēdienam, bagātinot garšas.



Ķirbis ir rudens ražas karalis, no tā iespējams pagatavot maltīti visdažādākajās variācijās, tādēļ esam to iekļāvuši mūsu ēdienkartē.

Zemnieku saimniecība "Jaunstokas" jau iepriekš ir mūs iepriecinājusi ar savu rudens ražu, tādēļ, ilgi nedomājot, turpinām sadarboties.

Ik dienas esam gatavi iepriecināt ar garšu ceļojumu!



ĒDIENKARTE ♦ 30 EUR

PIESKAŅOTĀ DZĒRIENU KARTE ♦ 15 EUR

PRIEKŠĒDIENS

- 🍴 Ķirbju maizīte ar fetas siera-ķirbju pastu
- 🍷 Zöhrer Sophie Frisandte Kremstal, Austrija

PAMATĒDIENS

- 🍴 Vegānais ķirbis, pasniegts ar gaisīgām ķirbju putām, čili piparu, purpura rīsiem
- 🍷 Colterenzio Classic Pfeffer Moscato Giallo Alto Adige, Itālija, 2022

VAI

- 🍴 Lēni gatavota pīles krūtiņa, pasniegta ar plucinātu pīles gaļu, panētu pīles kroketi un ķirbju-ingvera biezeni
- 🍷 Domaine Maire & Fils Grand Minéral Pinot Noir Côtes, Francija, 2021

DESERTS

- 🍴 Rudens oga
- 🍷 Castelnau de Suduiraut Sauternes Bordeaux, Francija, 2014

Lāčplēša iela 1 ♦ ratesvarti.lv ♦ ratesvarti@inbox.lv
Tālrunis rezervācijām: 64281942
Restorāns slēgts 12. un 13. novembrī.

Viesnīca "Wolmar" un tās restorāns jau 23 gadus godam nes Valmieras vēsturisko nosaukumu. Restorānu nedēļā galdā celsim rudens ražas veltes no Latvijas laukiem un dabas, īpaši izceļot zemnieku saimniecību "Kaņepītes", kurā tiek audzēti bioloģiskie graudaugi.



SADARBĪBĀ AR ZEMNIEKU SAIMNIECĪBU
"KAŅEPĪTES"

Tikšanās laikā ar saimniekiem sajūtām milzīgu degsmi un lepnumu par savu veikumu. Mūsu restorāna komanda ar tikpat lielu aizrautību šos bio produktus iekļaus ēdienkartē, izceļot to izmantošanas dažādību.

Gatavotie ēdieni būs veltījums Latvijas svētkiem un Jums. Svinēsim svētkus kopā!

★★★★
Wolmar
HOTEL

ĒDIENKARTE • 30 EUR

PIESKAŅOTĀ DZĒRIENU KARTE • 15 EUR

PRIEKŠĒDIENS

- Baravīku-topinambūru krēmzupa, rudzu maize, kaņepju sviests
- Rudens velšu aperitīvs

PAMATĒDIENS

- Jērs, plēkšņu kviešu graudu sautējums ar saknēm, brūkleņu mērce
- Sarkanvīns el Jardin de La Emperatriz Rioja D.O.C., Spānija, 2019
- VAI

- Burtnieka ezera zandarts, zaļie griķi, mārrutku uzpūtenis, sviesta mērce ar kaņepēm

- Baltvīns Gruner Veltiner Domaine Krems, Austrija, 2021
- VAI

- Ķirbis, plēkšņu kviešu graudu sautējums, mārrutku uzpūtenis, brūkleņu mērce
- Sārtvīns Remy Pannier Cabernet D'Anjou A.O.P., Francija, 2022

DESERTS

- Latvijas citrons
- Valmiermuižas iesala liķieris

Piedāvājums darba dienās no plkst. 16.00. Brīvdienās un svētku dienās no plkst. 12.00. Izmantojot šo piedāvājumu, saņem 10% atlaidi nakšņošanai viesnīcā "Wolmar".

Tērbatas iela 16A • hotelwolmar.lv • info@wolmar.lv
Tālrunis rezervācijām: 64207304, 64207301





Esam ģimenes uzņēmums, kur tiek pasniegti gardi turku virtuves ēdieni, lai omulīgā vidē un lieliskā kompānijā viesiem būtu iespēja baudīt mūsu skaisto Valmieru ar turku tējas tasīti rokās!

Jau trešo gadu iesaistāmies Valmieras Restorānu nedēļā, jūtoties novērtēti un iederīgi citu Valmieras restorānu saimē. Šoreiz viesus pārsteigsim ar neparastu ēdienkarti, kas liks sarosīties arī drēgnākajos rudens vakaros.

Šajā ēdienkartē īpaši vēlamies izcelt vietējo Rencēnu pagasta uzņēmumu SIA "Lizagro", kuru vada tās īpašnieks Aldis Trēziņš kopā ar sievu un mazo dēlēnu priekšgalā.

Aldis ir cilvēks ar labām vērtībām un cieņu pret dabu. Lopkopības saimniecībā viss nepieciešamais tiek pašu audzēts, piekopjot dabai draudzīgas saimniekošanas metodes, kas saskan arī ar mūsu vērtībām.



SADARBĪBA AR LOPKOPĪBAS SAIMNIECĪBU
SIA "LIZAGRO"

ĒDIENKARTE • 30 EUR

PIESKAŅOTĀ DZĒRIENU KARTE • 15 EUR

PRIEKŠĒDIENS

🍴 *Çirbju krēmzupa, pasniegta ar "Ahh-meat" svaigo sieru, ceptām reņģēm, svaigi ceptu maizi un kaņepju sviestu*

🍷 *Ābolu EBE (ābolu sula, Jameson, citronu kordiāls)*

PAMATĒDIENS

🍴 *Lēni gatavotas liellopa ribas ar ceptu stobra kaulu, demi-glace mērce, melnie ķiploki, ābolu kārtrojums biešu sulā, šalotes sīpolu biezenis ar cūku pupām*

VAI

🍴 *Pīles kājas konfits, demi-glace mērce, melnie ķiploki, ābolu kārtrojums biešu sulā, šalotes sīpolu biezenis ar cūku pupām*

🍷 *Kuš uzumu (upeņu sula, brendijs, smiltsērķšķi, rudens ogas)*

DESERTS

🍴 *Putots vaniļas krēms ar dzērveņu-portvīna mērci*

🍷 *AHH-Berry (dzērveņu liķieris, dzērveņu sula, plūškoka kordiāls)*

Rīgas iela 37 • ahh-meat@inbox.lv

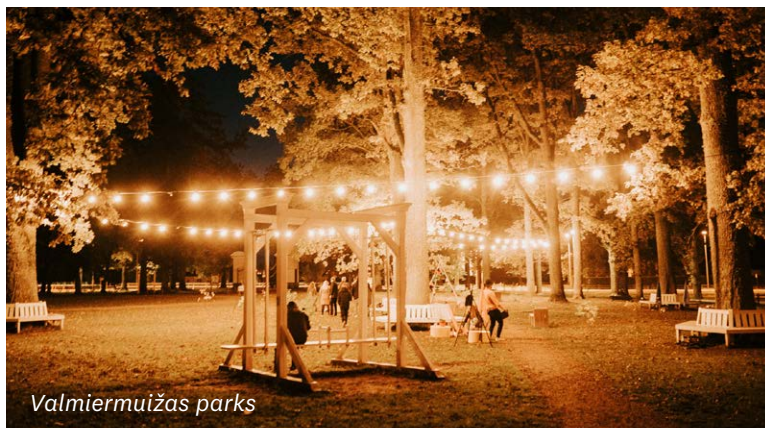
Tālrunis rezervācijām: 22816282

Restorāns slēgts 12. un 19. novembrī.





Valmieras muzeja ekspozīcija "de Woldemar"



Valmiermuižas parks



Valmieras teātra izrādes



IETEIKUMI KULTŪRAI UN ATPŪTAI VALMIERAS NOVADĀ

Atslēdz Valmieras vēsturi jaunajā ekspozīcijā "de Woldemar"!

*Aplūko gaismas instalāciju „Svārstīgās parādības”
Valmiermuižas parkā! No 11. līdz 20. novembrim tā ik dienu
vērojama no plkst. 17.00 līdz 21.00.*

Izvēlies izrādi no Valmieras teātra simtgades repertuāra!

Baudi pastaigas svaigā gaisā ainaviskajos Gaujas un Salacas krastos!

Pieredzi valsts svētku norises Valmierā un novadā!

Iepazīsti Fantāziju zemi "Neonija"!

Uzkāp Valmieras Sv. Sīmaņa baznīcas tornī!

Paviesojies Zilākalna Kultūrvēstures un apmeklētāju centrā!

*Ieplāno Oleru muižas apmeklējumu, kur 25.novembrī skanēs
kamerģmūzikas koncerts "Dzīvības balsis. Transformācija."*



*Plašāk par norisēm un idejām atpūtai Valmieras novadā smelies
VISIT.VALMIERA.LV*

VISIT.VALMIERA.LV

*Pēc Valmieras Restorānu
nedēļas apmeklējuma
atstāj atsauksmi šeit:*



Izdevējs:

*Valmieras novada pašvaldība,
2023*

Foto: Uģis Brālēns

Makets: Aija Kleimane

