

Valmieras novada Restorānu nedēļa

13.-22.novembris

APBALVO
SEVI!



ĒDIENKARTE • 37 EUR
PIESKAŅOTĀ VĪNU KARTE • 15 EUR



PRIEKŠĒDIENS

Liellopa filejas karpāčo

Plānās šķēlēs griezta liellopa fileja ar rukolu, Parmezāna sieru, balzamiko un augstākā labuma olīveļļu, papildināta ar ciedru riekstiem |
Pasniegts ar Dižonas mērci un kraukšķīgu, grauzdētu maizi

PAMATĒDIENS

Jēra konfits

Lēni gatavots jērs, pasniegts ar maigu pastinaka biezeni un grauzdētiem lazdu riekstiem, blanšētiem brokoļiem un burkāniem |
Papildināts ar aromātisku buljona-sinepju mērci

vai

Grilēts Burtnieka zandarts 

Grilēts Burtnieka zandarts ar pastinaka biezeni un grauzdētiem lazdu riekstiem, blanšētiem brokoļiem un burkāniem | Pasniegts ar izteiksmīgu kaperu mērci

DESERTS

Siera kūka ar karamelizētiem āboliem

Maiga siera kūka, papildināta ar karamelizētiem āboliem un pārlieta ar mūsu pašu gatavotu karameli

**VALMIERAS
NOVADS.**

Nepieciešama iepriekšēja rezervācija
Restorāns slēgts 15. un 16. novembrī

Rīgas iela 37, Valmiera
Tālrunis rezervācijām: +371 22816282
ahh-meat@inbox.lv

Atstāj
atsauksmi šeit!





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. “Ahh-Meat” mums nav tikai kafejnīca — tas ir mūsu ģimenes stāsts, kurā esam ieguldījuši savu darbu, sapņus un sirdi. Mēs sākam laikā, kad nebija viegli, bet noticējām sev un tam, ka varam radīt vietu, kur cilvēkiem ir ne tikai garšīgi, bet arī silti un mājīgi. Mūsu lielākais gandarījums ir redzēt, ka viesi atgriežas atkal un atkal — jo tad saprotam, ka esam radījuši kaut ko vairāk par ēdienu.

ZS “Keiki” izvēlējamies kā sadarbības partneri, jo mums ir svarīga kvalitatīva, vietējā produkcija un uzticami cilvēki. Īpaši novērtējam viņu darba kvalitāti, atsaucību un personīgo attieksmi. Mums ir svarīgi kopā radīt produktu, ar kuru varam lepoties un ko ar pārliecību piedāvāt saviem viesiem, tāpēc savā ēdienkartē akcentēsim JĒRA GAĻU no šīs saimniecības. Apcieimo “Jēru klubu” Mazsalacas pusē un atklāj, cik daudz rūpju, zināšanu un mīlestības vajadzīgs, lai izaudzinātu veselīgu aitū ganāmpulku un ikdienas darbus pārvērstu sirsnīgā lauku piedzīvojumā!

