Valmiera maakonna restoranide nädal

13.–22. november

PREMEERI END!



AKUSTIKA

MENÜÜ • 37 EUR

IGA KÄIGU JUURDE SOBITATUD KAHE VEINI VALIK • 18 EUR

♦♦♦

EELROOG

Kõrvitsa-kookosekreemsupp tšilliga, ingveri, pihlakamee ja mees röstitud seemnetega

PEAROOG

Jõhvika-mee marinaadis lambaliha pastinaagipüree, meega karamelliseeritud köögiviljade ja pohlakastmega

MAGUSTOIT

AKUSTIKA meekook oma tõlgenduses

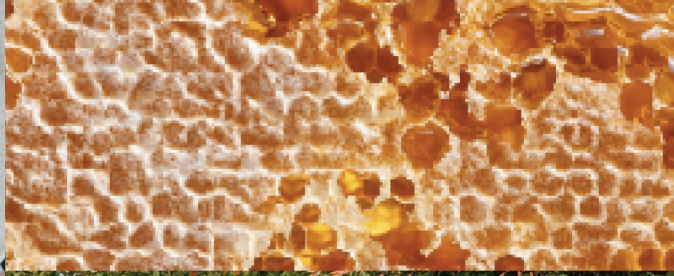
Jäta tagasiside siia!

Vajalik on eelnev broneerimine
Restoran on 16. ja 17. novembril suletud

Diakonāta iela 6, Valmiera
Broneerimiseks telefon: +371 26660202
info@akustikavalmiera.lv
akustikavalmiera.lv

VISIT VALMIERA.









KOOSTÖÖS TALUGA "OZOLU BITES"

Restoranide nädala ajal tõstab iga restoran esile ühe oma koostööpartneri – kohaliku Valmiera maakonna ettevõtte või tootja, kelle toodangule antakse eriline roll ka hoolikalt koostatud menüüs.

Selle aasta sügisese Restoranide nädala menüüd kavandades soovisime eriliselt esile tõsta toodet, milles on talletunud nii Läti looduse maitse kui ka sügise hõng. Meie valik on MESI – looduslik, mitmekesine ja üllatavalt nüansirikas –, millega saab maitseid nii esile tuua kui ka varjutada. Kuldne nagu sügis Valmieras, seekord „AKUSTIKA" menüüs.
Oleme juba mitu aastat teinud koostööd peretaluga „Ozolu bites", mis hooldab Vidzeme maapiirkonnas oma mesilat ning valmistab saadud meest maitsvaid ja hoolikalt läbimõeldud tooteid. Samuti muudab „Ozolu bites" kohalikud marjad, puuviljad ja köögiviljad ning isegi oma kaubamärgi meekoogi lüofiliseeritud looduslikeks maiustusteks! See, mis sai alguse pere hobist ja armastusest mesilaste vastu, on väikeste sammudega kasvanud väikeseks pereettevõtteks.
Mesi on meie menüüs enamat kui lihtsalt magus lisand – see on oma iseloomu ja looga toode. Valmiera maakonna restoranide nädala ajal soovime näidata, kui mitmekesiselt saab mett kasutada, lastes sellel harmooniliselt teiste sügiseste maitsetega kokku kõlada.

♦♦♦

Avasta Valmiera maakonna restoranide nädala pakkumised veebilehel **visit.valmiera.lv**