

Valmieras novada Restorānu nedēļa

13.-22.novembris

APBALVO
SEVI!



A K U S T I K A

ĒDIENKARTE • 37 EUR

**PIESKAŅOTĀ DIVU VĪNU IZLASE
PIE KATRAS KĀRTAS • 18 EUR**



PRIEKŠĒDIENS

Ķirbju, kokosa krēmzupa ar čili, ingveru, pīlādžu medu
un medū grauздētām sēklām

PAMATĒDIENS

Dzērveņu medū marinēta jēra gaļa ar pastinaka biezeni,
medū karamelizētiem dārzeņiem un brūkleņu mērci

DESSERTS

AKUSTIKAS medus kūkas interpretācija

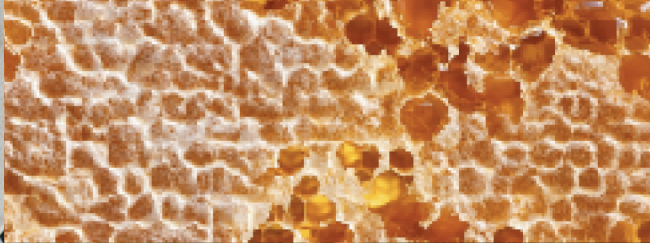
**VALMIERAS
NOVADS.**

Nepieciešama iepriekšēja rezervācija
Restorāns slēgts 16. un 17. novembrī

Diakonāta iela 6, Valmiera
Tālrunis rezervācijai: +371 26660202
info@akustikavalmiera.lv
akustikavalmiera.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. Plānojot šī gada rudens Restorānu nedēļas ēdienkarti, vēlējamies īpaši izcelt produktu, kas sevī glabā gan Latvijas dabas garšu, gan rudens sajūtu. Mūsu izvēle ir MEDUS – dabisks, daudzveidīgs un pārsteidzoši niansēts - prot izcelt, tāpat arī nomākt. Zeltains kā rudens Valmierā, šoreiz - "AKUSTIKAS" ēdienkartē.

Jau vairāku gadu garumā sadarbojamies ar ģimenes saimniecību "Ozolu bites", kas Vidzemes laukos kopj savu bišu dravu.

No iegūtā medus veidojot gardus un rūpīgi pārdomātus produktus.

Tāpat "Ozolu bites" čakli pārvērs vietējās ogas, augļus un dārzeņus un pat savu firmas medus kūku liofilizētos dabīgos kārumos! Tas, kas aizsākās kā ģimenes vaļasprieks un mīlestība pret bitēm, maziem soļiem izaudzis par nelielu ģimenes uzņēmumu.

Medus mūsu ēdienkartē ir vairāk kā tikai salda piedeva - tas ir produkts ar savu raksturu un stāstu. Valmieras novada restorānu nedēļas laikā vēlamies parādīt, cik daudzveidīgi medu iespējams izmantot, ļaujot tam harmoniski saspēlēties ar citām rudens garšām.

