

Valmieras novada Restorānu nedēļa

13.-22.novembris

APBALVO
SEVI!



Valmiermuiža

ALUS VIRTUVE

ĒDIENKARTE • 37 EUR

PIESKAŅOTA ALUS GARŠU IZLASE • 15 EUR

**PIESKAŅOTA BEZALKOHOLISKO
DZĒRIENU IZLASE • 15 EUR**



ŠĒFPAVĀRA KOMPLIMENTS PIRMS KATRAS KĀRTAS

MAIZES KĀRTA

Gaišā alus maize | ceptu ķiploku sviests

PRIEKŠĒDIENS

Lēni gatavota paipalas ola | gorgonzolas mērce | kartupeļu plācenis
rudens sēnes | kaltēts tomāts

PAMATĒDIENS

Sēklu maizē panēta paipalas krūtiņa | pastinaka - biešu krēms
kartupeļu - cietā siera terīne | portera alū marinēts šalotes sīpols
lapu kāposts | ceptas austersēnes | paipalas buljona mērce

vai

Kazas siera kroketes | karamelizētas krāsainās bietes | lobīti auzu graudi
riekstu krēms | iesala mērce | topinambūra čipsis

DESERTS

Paipalu olu liķiera dedzinātais krēms | paipalu olas bezē

Nepieciešama iepriekšēja rezervācija
Restorānu nedēļas piedāvājums pieejams
13., 14., 15., 21., 22. novembrī

Dzirnavu iela 2, Valmiermuiža
Tālrunis rezervācijām: +371 28664424
alusvirtuve@valmiermuiža.lv
valmiermuiža.lv

**VALMIERAS
NOVADS.**

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. Līdzās Valmiermuižas alus darītavai, senajā klētīs ēkā, mājā mūsdienīga Latvijas garšu virtuve, kur nesteidzīgi baudīt alum pieskaņotus ēdienus, kas top no mūsu zemē audzētā, lolotā un radītā. Te alus garšas baudāmas gan ar uzkodām un pamatēdieniem, gan ar desertiem.

Restorānu nedēļā tiek turpināta sadarbība ar vietējo ģimenes zemnieku saimniecību "Ibseni", īpaši izceļot tās PAIPALU olas. "Ibsenu paipalas" ir vairāku paaudžu saimniekošanas stāsts, kur tradīcijas un pieredze sastopas ar jaunu spar un rūpīgu roku darbu.

Alus virtuves pavāru radošumā paipalu olas iegūs jaunu garšas veidolu, bet katram ēdienam piemeklētais Valmiermuižas alus atklās arvien jaunas nianšes, ļaujot garšai ar garšu rotāties.

