Valmieras novada Restorānu nedēļa

13.-22.novembris

APBALVO SEVI!



BŪDA
EST. 2021

ĒDIENKARTE • 37 EUR

PIESKAŅOTĀ "NAUKŠĒNU VĪNA" DZĒRIENU KARTE • 16 EUR

♦♦♦

KOMPLIMENTS

Maizes dzēriens māla glāzē

PRIEKŠĒDIENS

Kārtīgs Latvijas kumoss

''Oša'' rupjmaize | putots biezpiens ar ķiploku | mājas sālījumi
rupjmaizes un kūpinājumu krēms

KOMPLIMENTS

Ledains un skābs vēlā rudens ābola sorberts

PAMATĒDIENS

Burtnieka asara kukulīši

Maigi plaucēts asaris citrona un sviesta mērcē | baltvīnā gatavots
lobīto zirņu biezenis | kūpinājumu zoste | rupjmaizes grauzdiņi

DESERTS

Citāds rupjmaizes kārtojums

Rupjmaizes un dzērveņu tarte | putota dzērveņu *zapt*
saldā krējuma saldējums | medus rupjmaize

Nepieciešama iepriekšēja rezervācija
Kafejnīca slēgta 15., 16. un 17.novembrī

Rīgas iela 17, Mazsalaca
Tālrunis rezervācijai: +371 27746538
ediendaris@gmail.com
ediendaris.lv

Atstāj atsauksmi šeit!

VALMIERAS NOVADS.









SADARBĪBĀ AR SAIMNIECĪBU "OŠA MAIZE"

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.

Esam pavāru pāris ar brīnišķīgu komandu, kas priecē ciemiņus ar gardiem ēdieniem un dzērieniem Mazsalacā - Salacas krastā. Atgriežot dzīvību senajā Āža krogā, esam izveidojuši mājīgu un siltu kafejnīcas "BŪDA" ziemas versiju, kur piedāvāsim izbaudīt arī īpašu Restorānu nedēļas piedāvājumu. Šoreiz izcelsim visiem zināmo RUDZU RUPJMAIZE no tepat Mazsalacā esošās "Oša" ceptuves, ar kuru uzsākam sadarbību.

Izvēlējāmies šo vietējo ceptuvi, lai atgādinātu sev un citiem par vērtību nodot arodu no paaudzes paaudzē, apjaust, cik spēcīga un veselīga ir mūsu pašu Latvijas rupjmaize. Ēdienkartē satiksies arī citas tepat apkārtnē iegūtas garšas – Burtnieka asaris, "Purmaļu" kūpinājumi, vietējais piens un tepat lasītās dzērvenes no vietējā purva. Bet, iedvesmojoties no senču tradīcijām, sālīsim arī pašu dārzeņus, piešķirot ēdieniem īpašu raksturu.

Mums ir svarīgi ne tikai tas, kas nonāk uz šķīvja, bet arī stāsts, kas aiz tā stāv. Tāpēc ēdienus pasniegsim mūsu kaimiņienes, mākslinieces Lindas Zeltas, radītajos zīmola "Vidusmeži keramika" traukos.