

ZIEMAS GARŠU SVINĒŠANA

25/01 | RESTORĀNU
ĒDIENKARTES





BĪRIŅU PILS RESTORĀNS

Šefpavārs: Jānis Sirmāis

Pašu gatavota tortilja ar alū sautētu
brieža gaļu un dārzeņiem, tartara mērci

Jēra zupa ar speltas kviešu graudiem,
aveņu balzamiko un marinētiem
halāpenjo pipariem

Pikantais jūras velšu sautējums
ar aunazirņiem

Biezās vafeles ar aveņu-mandarīnu
putukrējumu un karamēļu mērci

Aveņu maršmellovi



ZIEMAS
GARŠU
SVINĒŠANA

12.00 – 16.00
LIVONIJAS ORDEŅA
SIGULDAS PILS

25/01

S! GULDA ŠKĪVĪ AVENES



BEEF ROOM RESTORĀNS

Šefpavāri: Vadims Jevsejevs
un Andris Vajevskis

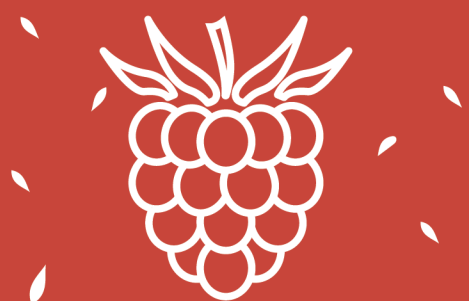
Liellopa gaļas burgers/avenu-brūkleņu
ievārījums/aioli/kraukšķīgie kartupeļi

Dāņu sviestmaize *Smorrebrod*
ar liellopa tartaru/trifeļu majonēzi/
pastinaka čipsi

Kaltētu baraviku-topinambūra
krēmīgā zupa

Ingvera-šokolādes siera kūka/silti
karamelizētie āboli/pekanrieksts

Karstais avenu dzēriens



ZIEMAS
GARŠU
SVINĒŠANA

12.00 – 16.00
LIVONIJAS ORDEŅA
SIGULDAS PILS

25/01



GASTRO GRILBĀRS KOKOS

Šefpavārs: Jānis Siliņš

Melno ķiploku-sarkanvīna-meža cūkas
gulažupa

Grilētu garneļu-tomātu iesms,
grilēti romiešu salāti, aveņu balzamiko,
cietais siers

Mīdijas baltvīna-trifeļu siera mērcē,
ķiploku grauzdiņš

Burtnieka ezera zandarta fileja tempūrā,
frī kartupeļi, trifeļu-siera mērce

Alnis Burgundijas gaumē ar sakņu
dārzeņiem, krāsni cepti kartupeļi

Pistāciju tiramisu ar aveņu mērci

Vācu pankūka ar aveņu saldējumu



ZIEMAS
GARŠU
SVINĒŠANA

12.00 – 16.00
LIVONIJAS ORDEŅA
SIGULDAS PILS

25/01



FERMA RESTORĀNS

Šefpavāri: Māris Astičs
un Valērija Čudova

Zivju-jūras velšu čauders

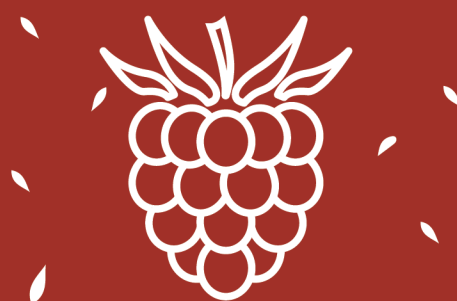
Jūras velšu salāti ar kraukšķīgiem rīsiem
un aveņu-yuzu mērci

Smash burgers ar liellopa gaļu,
sīpolu-bekona džemu, tzatziki mērci,
pikantu majonēzi un sieru

Frī kartupeļi ar trifeļu majonēzi
un parmezānu

Teļa vaigi ar sakņu dārzeņu krēmu,
buljona mērci, kraukšķīgiem sīpoliem
un brūklenēm

Biezpiena virtuļi ar aveņu pildījumu



ZIEMAS
GARŠU
SVINĒŠANA

12.00 – 16.00
LIVONIJAS ORDEŅA
SIGULDAS PILS

25/01



HOTEL SIGULDA RESTORĀNS

Šefpavārs: Aigars Šāvējs

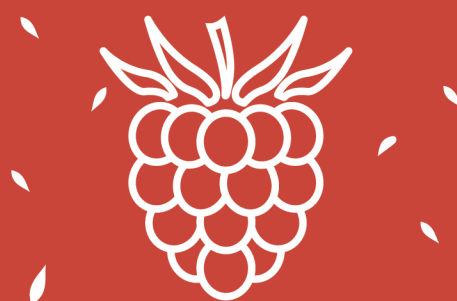
Silti pīrāgi ar žāvētu gaļu,
olu un spinātiem

Jēra gaļas gulažzupa ar zaļumiem
un pašceptu maizi

Jūras veltes: brētliņas, anšovi, kalmāri,
garneles, vinegreta mērce, olīveļļa
ar trifelēm, grilēti dārzeņi un saknes

Jaunlopa gaļas luļa kebabs:
granātābolu kečups ar avenēm,
grilēti dārzeņi un saknes,
sarkano sīpolu friti

Berlīneris ar avenēm un vārīto krēmu



ZIEMAS
GARŠU
SVINĒŠANA

12.00 – 16.00
LIVONIJAS ORDEŅA
SIGULDAS PILS

25/01



KUNGU RIJA RESTORĀNS

Šefpavārs: Aivis Balodis

Rijas zivju zupa

Lēni gatavotas cūkgaļas ribas

Brieža gaļas desas ar
štovētiem kāpostiem

Koča

Šokolādes krēma-aveņu
kārtrojums



ZIEMAS
GARŠU
SVINĒŠANA

12.00 – 16.00
LIVONIJAS ORDEŅA
SIGULDAS PILS

25/01



MĀLPILS MUIŽAS RESTORĀNS

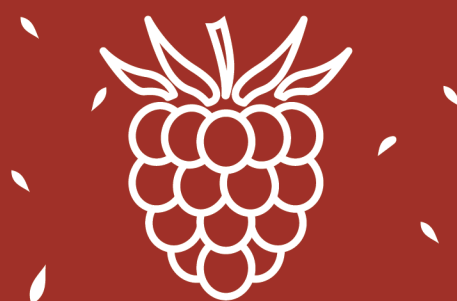
Šefpavārs: Aija Gabrāne

Brieža gaļas gulaša zupa

Lēni gatavotas truša kājas, grūbas,
dārzeņi, rieksti, sarkanvīna mērce

Grilēts siers, sīpolu-aveņu čatnijs

Aveņu muss, olbaltuma kraukšķis,
piparmētru eļļa



ZIEMAS
GARŠU
SVINĒŠANA

12.00 – 16.00
LIVONIJAS ORDEŅA
SIGULDAS PILS

25/01



MR. BISKVĪTS

Šefpavāres: Edīte Kalniņa
un Viorika Butkāne

Latgaļu *kļockas* sviesta-saldkrējuma
mērcē

Aveņu-vārītā krēma “bombas”

Grilēts braunijs ar vaniļas krēmu
un mājas aveņu ievārījumu

Ķarstā grilmaizes šķēle ar pastrami,
Čedaras sieru un aveņu/granātābolu
čatniju

Cepts kamambērs ar sīpolu/aveņu
marmelādi un Bazāra skābmaizi

Biskvīta plāno pankūku “kalni”
ar omes pagraba zaptēm



ZIEMAS
GARŠU
SVINĒŠANA

12.00 – 16.00
LIVONIJAS ORDEŅA
SIGULDAS PILS

25/01