



AR DABU ŠĶĪVĪ

RESTORĀNU PIEDĀVĀJUMS RĪGAS-GAUJAS REĢIONĀ



RĪGAS-GAUJAS REĢIONS 2017
EIROPAS GASTRONOMIJAS REĢIONS



Dzintars Kristovskis

Rīgas–Gaujas reģions 2017. gadā ieguvis godpilno Eiropas gastronomijas reģiona 2017 titulu. Eiropas gastronomijas reģiona tituls izveidots, lai sekmētu vietējās ēdienu kultūras un tradīciju saglabāšanu, veicinātu gastronomisko jaunradi un piesaistītu reģioniem tūristus. 2017. gadā Eiropas gastronomijas reģiona titulu visu gadu nesīs Rīgas–Gaujas reģions, kā arī Dānijas pilsēta Orhūsa kopā ar Dānijas valsts centrālo daļu un Lombardijas reģions Itālijā.

2017. gadā Rīgas–Gaujas reģionā tiks izcelti 12 Latvijas produkti:

Ziemā — rupjmaize, pilādži, rācenis.

Pavasārī — rabarberi, skābenes, bērzu un kļavu sulas.

Vasarā — sams, skābie ķirši, lācenes.

Rudenī — cidonijas, brieža gaļa, baravikas.

Dzintars Kristovskis, Rīgas–Gaujas reģiona vēstnesis, Valmiermuižas alus vēstniecības Rīgā un Valmiermuižas Alus virtuves šefpavārs: “Eiropas gastronomijas reģions ir atgriešanās pie saknēm — pie produktiem un izejvielām, ko esam slavinājuši, cienījuši un likuši galdā jau gadu simtiem un, kas auguši tepat, aiz pilsētu mūriem — Latvijas dāsnajos mežos, pļavās, laukos, upēs un ezeros.”

Rīgas–Gaujas reģions: Rīga, Sigulda, Cēsis, Valmiera

www.rigagauja.lv

AQUA LUNA RESTAURANT & BAR

Andrejostas iela 4, Rīga
T. 67650922
www.aqualuna.lv



ZIEMA

Lēni pagatavota cūkgaļas krūtiņa kvasa redukcijas glazējumā ar krāsnī ceptiem sakņu dārzeņiem, to biezeņiem un Z/S "Ķelmēni" rupjmaizes drupačām

Vietējo lauksaimnieku sarūpēta cauraugusi cūkgaļas krūtiņa, pagatavota ar imunitāti stiprinošiem sakņaugiem un ķiploku. Ēdiena latvisko raksturu lieliski izcels bioloģiskās rupjmaizes drupačas no Gaujas krastā izvietotās ceptuves "Ķelmēni", kā arī mājas kvasa redukcija.

VASARA

Cepta paipalas krūtiņa ar kvinojas un pērļu grūbu salātiem, pastinaku biezeni un skābo ķiršu un sarkanvīna mērci

Apvienojot Z/S "Cimbuļi" pļāvās audzēto "superproduktu" kvinoju un pērļu grūbas, restorāns ir radījis īpaši veselīgu un vienlaikus sārtīgu piedevu.

RUDENS

Sātīga rudens sēņu krēmzupa ar griķu popkornu un trifeļeļļu

Iepērkot meža veltes un vietējo lauksaimnieku audzētus dārzeņus Vidzemes lielākajā zemnieku tirgū Cēsis, šosezon saviem viesiem restorāns sarūpējis īpaši sārtīgu un sildošu sēņu zupu, kas veiksmīgi iederēsies veģetāro un vegāno recepšu piekritēju ēdienkartē.



PAVASARIS

Reducētās kļavu sulās gatavota rabarbera crême brûlée

Apvienojot divus izmeklētus Rīgas-Gaujas reģiona lauksaimnieku produktus, šopavasār saviem viesiem restorāns piedāvā īpašo crême brûlée ar viegli skābenu noti, ko piešķir reducētās Vidzemes kļavu sulās gatavots rabarbers.

RĪGA

ASTOR

Zigfrīda Annas Meierovica bulvāris 10, Rīga
T. 67217777

www.astorrigahotel.lv



VASARA

"Līvi" kazas siera svaigie salāti

No Z/S "Līvi" pagatavotās kazas siera bumbiņas, papildinātas ar vasarīgām sajūtām – svaigi noplūktām salātu lapām, svaigām vietējām zemenēm un Z/S "Mārupe" gurķiem atsvaidzinošās piparmētras lidojumā.

RUDENS

"Zvirbulīši" saimniecībā audzētas vistas krūtiņa

Rudens vējos ieskauda Z/S "Zvirbulīši" audzētās vistas krūtiņa pasniegta ar sezonālajām plūmēm, pētersīļu sakņu krēmu un rudens ražas kartupeļiem.

ZIEMA

Latvijā medīta brieža karpāčo

Latvijas mežos medīts briedis, pasniegts plānās karpāčo šķēlītēs ar veselību stiprinošu priežu skuju eļļu uz sviesta maizītes. Ziemīgo sajūtu papildinās pikantā marinādē izturētā selerijas sakne un saldumu piegāršu sniegs sīpolu marmelāde.



PAVASARIS

"Lenneward" saimniecībā audzēta truša salāti

No Jumpravas pagasta saimniecībā "Lenneward" audzēta truša augstvērtīgā gaļa pagatavota baltvinā un papildināta ar svaigiem pavasara spinātiem un vietējo jauno kartupeļu krēmu.



BENJAMIŅŠ

Kr. Barona iela 12, Rīga
T. 67079410
www.benjamins.lv



BENJAMINS
RESTAURANT

VASARA

Cepta sama fileja ar upes vēžu un siera sainīšiem, burkānu biezeni, sīgas ikriem un sparģeļu velute mērci

Sama fileja – no Latvijas upēm, burkāni – saimniecība "Ratnieki", Krimuldas novads, sparģeļi – no Vidzemes.

RUDENS

Plāni griezta brieža fileja ar ceptām meža sēnēm, kūpinātu medījuma buljona želeju, upeņu balzamā marinētiem pērļu sīpoliem, rudens sakņu un dārzenų čipsiem un kreslēm

Meža sēnes – SIA "Diļļu sēta", Stalbe, brieža fileja no Valmieras mežiem, rudens sakņaugi – no Vidzemes.

ZIEMA

Cepts "Lapzemes" siers ar pilādžu ievārījumu, ķirbju ābolu marmelādi un dzērveņu cepumiem
"Lapzemes" siers – A/S "Valmieras piens", pilādžu ievārījums – "Elkas kalna saimniecība", "Māļi", Skujenes pagasts.



PAVASARIS

Rabarberu semifredo ar baltās šokolādes un mandeļu biskvītu, zaķskābeņu marmelādi un ogu pastille
Rabarberi – SIA "Diļļu sēta", Stalbe, Pārgaujas novads, zaķskābenes – saimniecība "Ratnieki", Krimuldas pag.

BIBLIOTĒKA No1

Tērbatas iela 2, Rīga
T. 20225000

www.restoransbiblioteka.lv



BIBLIOTĒKA No 1 RESTORĀNS

VASARA

Mazsālīta menca ar marinētām paipalu olām, garšaugu krējuma mērci un sīpoliem

Menca viennozīmīgi ir viena no Baltijas jūras izcilākajām zivīm un kombinācijā ar garšaugu krējumu un paipalu olām atgādina skaistu un saulainu vasaru, kas pavadīta pie jūras.

RUDENS

Cūkas pavēdere alus glazūrā, gatavota zemos grādos, ar sarkanajiem kāpostiem un brokoļu krēmu

Kā teicis kolēģis šefpavārs Valters Zirdziņš: „Cūku latvietim neviens neatņems un alus ir mūsu dzīslās”, tikpat izteismīgs un raksturīgs ir arī šis ēdiens. Sulīga cūkas pavēdere, kurai jūtama alus piedotā bagātīgā garša kombinācijā ar pašmāju rudens dārzeņiem, uzbur mums skaisto Latvijas rudens ainu.

ZIEMA

Biezpiena saldējums, rudzu maizes smiltis ar tumšo šokolādi un Muskavado cukuru, ogu gēli un sukādes, diļļu cukurs

Rudzu maize ir mūsu pamata pamats un pie šīs vērtības mēs pieturamies. Kombinācijā ar maigo un gaisīgo biezpiena saldējumu, šokolādi un ogām tiek radīts gardums, kas atsauc atmiņā vecmammās rupjmaizes kārtojumu.



PAVASARIS

Pavasara jaunlopa tartars ar lēni gatavotu teļa mēli, dūmu majonēzi, burkāniem, garšaugiem

Lēnā mēles gatavošana (36 stundas 64 grādos) padara to ļoti maigu un vienlaikus ar izteismīgu garšu, kas papildinājumā ar dūmu majonēzi veido neatkārtojamu garšas kombināciju. Tā garšo pavasaris – svaigi, maigi un tajā pašā laikā – spilgti.

ETAGE

Bruņinieku iela 6, 7. stāvs, Rīga
T. 67797999
www.cityhotel.lv



étage

RESTAURANT

VASARA

Meža zemeņu "Cremeux", skābā krējuma un meža piparmētras muss, medus kraukšķis ("Lejas Suces" / Z/S "Papardes", Līgatnes "Alu amatnieki")

Pēc modernām franču metodēm pagatavots vasarīgi svaigs deserts ar tradicionālām latviešu sastāvdaļām. Gaisīgs skābā krējuma un meža piparmētru muss, kas pildīts ar krēmīgu meža zemeņu "Cremeux" un medus kraukšķi.

RUDENS

Uzkoda "Napoleons" – selerijas saknes čipsi, baraviku krēms, priežu čiekuru un medus mērce (Līgatnes "Alu amatnieki")

Baudījums garšas kārpīnām – biskvīts tiek aizstāts ar selerijas čipsi un saldaiss krēms ar baraviku krēmu, kopā ar medus mērci – īsta rudens garša. Šādu "Mille Feuille" jūs vēl nebūsiat baudījuši!

ZIEMA

Pamatēdiens Brieža gaļa, sakņaugi "Sous Vide", pīlādžu mērce ("Elkas kalna saimniecība")

Ar "Sous Vide" pagatavota Latvijā medīta brieža karbonāde, kas papildināta ar Latvijas pīlādžogu mērci, un, protams, neiztikt bez vietējiem sakņaugiem, kuri ideāli sader ar meža gaļu!



PAVASARIS

Cepti nēgi, kaņepju un kartupeļu krēms, sinepju sēklu mērce (SIA "Zibs", Carnikava)

Tradicionālie Carnikavas nēgi želejā, apcepti uz ogleņiem un sautēti tējā pēc senlatviešu metodēm, ar kartupeļu krēmu, kurš pagatavots no speciāli piemeklētas kartupeļu šķirnes un papildināts ar sinepju sēklu mērci.

KALĶU VĀRTI

Kaļķu iela 11b, Rīga
T. 67224576
www.kalkuvarti.lv



kaļķu vārti

VASARA

Kūpināta strauta forele ar paipalu olu, dārza redīsiem, poraino lāceņu biskvītu un skābo ķiršu mērci

Marinēta un alkšņu mizās nokūpināta strauta forele no Priekuļu novada "Sillakām". Pie zivs labi piederas svaigie dārzeņi – redīsi, gurķi, "zelta ogas" lācenes, lociņi no Z/S "Lušēni" Nītaures pagastā un paipalu olas no Z/S "Bisenieki" Allažu pagastā.

RUDENS

Cepta brieža karbonāde ar kartupeļu grūdeni, sīpolu baraviku biezēni, cidonijās marinētu ķirbi, pīlādžu un kadiķu mērci

Siguldas novada Safari parkā "More" iegādāta svaiga brieža gaļa, ko pasniedz kopā ar turpat apkārtnē salasītām meža baravikām, piemājas dārzā augušām cidonijām un lielāko rudens ogu – ķirbi, klāt pievienojot rūgtenu pīlādžu mērci.

ZIEMA

Ķirbju siera kūka ar rudzu rupjmaizes saldējumu, priežu čiekuru sīrupu, rāceņu un medus čipsiem
Latvietim rupjmaize ir garšas pamats, tāpēc restorāns izmanto Cēsu maiznīcas rupjmaizi, kurai piemīt īpašs smēķis. Tad ņem Līgatnes prasmīgo amatnieku no meža čiekuriem gatavoto sīrupu. Dārzeņi, maize un medus apkopoti saldēdienā – tā ir māksla un daba uz šķīvja!



PAVASARIS

Truša balotīne ar burkānu biezēni, bērzu sulās tvaicētiem dārzeņiem, skābeņu eļļu un rabarberu vīna buljonmērci
Labs sabiedrotais pavasara sulām ir truša gaļa no Z/S "Sidrabi" Nītaures pagastā. Trusis tiek pasniegts ar reducētu buljonmērci, kam pievienots Krimuldas muižas smalkais rabarberu vīns ar pirmajām pavasara skābenēm.

KEY TO RIGA

Doma laukums 8A, Rīga
T. 28370747, 67225190
www.keytoriga.lv



PAVASARIS

"Elkas kalna saimniecības" bērzu sulā sautēti rabarberi, kas pasniegti ar vaniļas, puķkāpostu un baltās šokolādes musu, apelsīna augļa filejām, svaigu piparmētru un karamelizētu kārtainās mīklas cepumu.

VASARA

Pīles krūtiņa upeņu mērcē, pasniegta uz svaigo spinātu salātiem, sarkano biešu un burkānu biezeņiem, jauno kartupeļu čipsiem un sviestiņā cep-tām gailenēm (sadarbībā ar Z/S "Lūšēni").

RUDENS

Sarkanie un dzeltenie tomāti želejā ar garšau-giem, burkānu un ingvera maizītes sausiņiem (sadarbībā ar Z/S "Lejas Suces").



ZIEMA

Smiltsērķšķu sulā marinētas sarkanās bietes, kas pasniegtas ar žāvētu augļu sukādēm, zaļo lapu salātiem un mājas siera bumbiņām lazdu riekstu panējumā (sadarbībā ar "Indrāni" un Z/S "Lūšēni").

KID*

Tērbatas iela 41/43, Rīga
T. 20268686
www.restaurantkid.lv



VASARA

Lapu salāti, dūmota forele, paipalu olas, tomātu konfits, cukurzirņu kreses, maurloku aioli

Foreles no uzņēmuma "LZZ Plus" tiek turētas dūmos 30°C temperatūrā, tad kūpinātas ābeles skaidās. Kraukšķīgas lapas, dūmota forele, mīksti vārītas paipalu olas ar tomātu konfitu, zirņu kreses un pašmāju lociņu aioli ir atsvaidzinošs salikums.

RUDENS

Trušu pastēte, sidrā marinēti bumbieri, medotas brūklenes, pilngraudu maize

Bioloģiskās lauksaimniecības Z/S "Sidrabi" truša aknas. Truša pastēte ir rūpīgi pagatavota ar šalotes sīpoliem un sidru. Uz kraukšķīgas maizes vai tosta pastēte garšo vēl labāk. Klāt medotas brūklenes un marinēti bumbieri ar augstu skābuma līmeni.

ZIEMA

Lēni gatavota jēra kāja, ceptas sakņu selerijas, sīpolu un baravīku krēms, jēra sinepju buljonmērce
Jērs no Z/S "Sidrabi". Lēni pagatavots jērs ir mīksts un sulīgs, krāsni ceptas selerijas saknes ar saldenu piegaršu, maigs sīpolu baravīku krēms un pikanta jēra sinepju buljonmērce.



PAVASARIS

Rudzu medus maize, skābā krējuma saldējums, auzu pārslu griljāža, upenes
Izvēlētais ziedputekšņu medus "Maigs meža ziedu medus" no bioloģiskās lauksaimniecības "Kalna Smīdes 1" ir augstvērtīgs produkts bez cukura sīrupa piedevs. Garšu salikums ir tradicionāls, bet restorāns to pagatavo mūsdienīgi.

KUK BUK

Pulkveža Brieža 11, Rīga
T. 27848181
www.kukbuk.lv



RUDENS

Brieža muguras gabals, izturēts kadiķogās un gatavots uz ogļu grila, medotas rudens saknes, kaltētas asinsdesas drupačas, kaulu sarkanvīna novārījums ar aronijām, mīkstināts ķimeņu siers, priežu čiekuri sīrupā.

Briedis no Z/S "Rūķīši", asinsdesa no i/k "Bran-gais", ķimeņu siers no Svetlanas Drunkas, priežu čiekuru sīrups no Latgales "Alu amatniekiem".

ZIEMA

Astoņos dažādos veidos pagatavota cūkgaļa, baraviku pastēte, grauzdētu grūbu biezputra ar cieto sieru, krāsnī ceptas bietes, glazētas upeņu balzamā, upeņu un sinepju gels, kaulu mērce, lazdu riekstu extra virgin. Cūkgaļa no i/k "Saules sveces", bietes no Z/S "Eicēni".

PAVASARIS

Zemā temperatūrā gatavota "Sidrabu" truša baltotīne, kvinoja, zaļie pākšu zirņi, zirņu biezenis, mājas rīkots, pīlādžu medus novārījums, zaļšķābenes. Kvinoja no Gusta Apiņa, pīlādžu medus no Mārtiņa Kraukļa.



VASARA

Sviestā gatavota zandarta fileja, pasniegta kadiķa dūmos

Piedevās dažādi gatavots puķkāposts, briseles kāposti, pākšu zirņi, baziliks, savvaļas skābeņu emulsija, volute mērce, gatavota ar rabarberu. Zandarts no SIA "Zibs", dārzeni no "Lūšēniem".

LE DOME

Miesnieku iela 4, Rīga
T. 67559884
www.zivjurestorans.lv



VASARA

Foreles konfits, skābeņu jogurts, ugunspuķē marinēti dārzeņi

Skābenes izcili līdzsvaro foreles treknumu, kas ir gatavota zemā temperatūrā citrona eļļā. Šis pagatavošanas veids padara to īpaši maigu, un ugunspuķē marinētie dārzeņi piešķir ēdienam vieglumu un izsmalcinātību. Ugunspuķes tēja no Dr. Tereško tējas ražotnes.

RUDENS

Liellopa ribas, grūbas, basturma, marinēta selerijas sakne

"Le Dome" šefpavārs rudenī apvieno pārļu grūbas ar rīvētu basturmu un marinētu selerijas sakni, kas sabalansē garšu un piešķir ēdienam patīkamu tekstūru. Basturma tiek piegādāta no Amatas novada Z/S "Sidrabi".

ZIEMA

Smiltsērķšķu krēms, cidonijas sorbets, citronverbenas sabajons

Smiltsērķšķu krēms apvieno Latvijai raksturīgākās izejvielas – cidonijas un smiltsērķšķu sīrupu, ko piegādā no "Nature Gift", kas atrodas Bīriņos, Limbažu novadā.



PAVASARIS

Kazas svaigsiers, romiešu salāti, āboli, kazenes, lazdu rieksti

Pavasārī raksturīgas svaigas garšas, ko sniedz pirmie zaļumi – salāti un dārzeņi. Lapu salāti ar svaigsieru ietver labāko, ko sniedz daba pēc pamošanās no ziemas miega.

MELNĀ BITE

Audēju iela 13, Rīga
T. 67130675
www.melnabite.lv



ZIEMA

Pērļu grūbu risoto ar kvinoju, dažādiem pākšaugiem, spinātiem un sieru

No pērļu grūbām, pēc īpašas receptes, gatavotais risoto būs ne vien latvisks, bet arī spēcinošs ēdiens, kas ar savu vienkāršību spēj pārsteigt pat izsmalcinātākos gardēžus.

Priežu meža tēja: priežu čiekuru sīrups, citronu sula, melna tēja, rozmarīns, apelsīns

Priežu pumpuru tējas pasargās jūs no saaukstēšanās un vīrusu saslimšanām, uzlabos imūnsistēmas darbību.

PAVASARIS

Ādažu siernīcas "Soira" mocarella ar dažādu šķirņu tomātiem, ķirbju eļļu, sēklām un rukolu

Mocarella no "Soiras" siera darbnīcas – vietējo roku radīta svaiga garša tradicionāli itāliskam produktam. Pasniedzot ar vietējiem "Getliņu" tomātiem un rukolu, šis ēdiens pārtop par īstu pavasara garšu. Papildināts ar ķirbju sēklām un ķirbju eļļu, ēdiens iegūst daudz minerālielu un kļūst par maltīti, pie kuras gribas atgriezties.

VASARA

Svaiga siera panna cotta ar burkānu želeju un mājas vafelēm

Svaigais siers, pašgatavota burkānu želeja un mājas vafeles šo panna cotta klasisko desertu ļaus iepazīt neierastā garšā.



RUDENS

Carnikavas nēgi želejā ar augstvērtīgo kaņepju krēmu, pumpermiķļa maizes drupačām un foreļu ikrēm

Uz oglēm pagatavotie Carnikavas nēgi salikumā ar krēmu, kas pagatavots no augstvērtīgajām kaņepēm, kuras jau izsenis zināmas kā spēcīgs uzturvielu avots. Nēgi tiek pasniegti ar tradicionālo pumpermiķļa maizi un rotāti ar foreļu kaviāru.

NEIBURGS

Jauniela 25/27, Rīga
T. 67115544
www.neiburgs.com



NEIBURGS

THE MINDFUL
RESTAURANT

PAVASARIS

Kartupeļu un lakšu krēmzupa ar sautētu trusi, ceptiem murķeļiem un lauku skābo krējumu

Laksis jeb meža loks ir ierakstīts Latvijā īpaši aizsargājamo augu sarakstā. Restorāna virtuvē izmantotie lakši, protams, tiek kultivēti – tieši tāpat kā truši, taču īpaši gardās pavasara sēnes lāčpurni ir īsts un tikai zinātajiem brīvā dabā atrodams retums.

RUDENS

Krāsni cepta stores fileja, pērļu grūbas ar baravikām, biešu biezenis ar ķīmenēm, foreļu ikri un baltvīna mērce

Nenoliedzami, store ir dižciltīga zivs, un Latvijas mežos tikai īpašās vietās augošās baravikas to lieliski papildina. Maldās tie, kas uzskata, ka grūbas ir tikai vecmodīgs lauku ļaužu ēdiens. Ja tās pagatavo kopā ar baravikām un vietējos dārzeņos audzētiem garšaugiem, tā jau ir vesela pasaule.

ZIEMA

Brieža karbonāde ar glazētiem dārzeniņiem, ķirbju un zvaigžņu anīsa biezeni un ceptu ābolu un pilādžu mērci

Brieža gaļu papildina pašu mežos lasītas kadiķogas un raudene, dārza stūrī vēlā rudenī novāktis ķirbis kļūst par delikatesi, kolīdz sastop ābolu skābumu, bišu savāktā medus saldumu un pilādžu rūgtenumu.



VASARA

Sviestā cepta zandarta fileja ar kartupeļu un biešu biezeni, gurķu un čili salsu, anšovū un baltvīna mērci

Zandarts, gurķis, čili, kartupelis, biete, baltvīns – tās visas ir garšas, ko neatrast nevienā no latviešu tautasdziesmām, tomēr tās izrādījušās neaizstājamas gan mūsu ikdienas maltītēs, gan svētku galdiem paredzētos ēdienos.

NIKLĀVS

Mārstaļu iela 1, Rīga
T. 20019156
www.restoransniklavs.lv



NIKLĀVS RESTORĀNS

PAVASARIS

Biešu, skābeņu un nātru krēmzupa ar karamelizētiem ķiplokiem un kazas sieru

Restorāna "Niklāvs" šefpavāre Sarmīte Neimane pavasara prezentācijai izvēlējusies sezonas veselīgākos produktus – bietes, skābenes un nātres. Šefpavāre izmanto kazas sieru, kas ēdienam piešķir savdabīgu garšas buketi.

VASARA

Cepts mīklas sainītis ar kazas un ķimeņu sieru, ābolu biezenis, kliju piparu čipsi, alkšņu skaidās kūpinātas desiņas, kraukšķīgs bekons, putraimu desa, ķiploku grauzdiņi, alus mīklā cepti sīpolu gredzeni, pikantās Baltijas brētliņas un "Rīgas šprotes"

Uzkodu sastāvdaļas ņemtas no Latvijas Z/S, tāpēc īpaša vasaras garša ir garantēta.

RUDENS

Veģetārais dārzeņu podiņš ar sviesta pupām un meža sēņu mērci (pastinaks, burkāns, kālis, kolrābis, baravikas, gailenes, murķeļi, saldaiss krējums) Iestājoties rudenim, sākas ražas laiks, tāpēc šefpavāre prezentē rudenis un dārza veltes – baravikas, gailenes, burkānus un kāļus.



ZIEMA

Krāsni cepts cūkas stilbiņš sinepju marinādē, pildīts ar sautētiem kāpostiem

Kartupeļu biezenis ar kaņepju sviestu, mārrutku un biešu putas, sinepes un Latvijas lauku zaļumi. Ziemas sezonai šefpavāre izvēlas prezentēt krāsni ceptu cūkas stilbiņu ar Latvijas lauku zaļumiem, pievienojot īpašo sastāvdaļu – mīlestību.

OLIVE OIL

Pils laukums 4-3, Rīga
T. 29533523
www.oliveoil.lv



VASARA

Grilēta pīles krūtiņa "Malduguns" alus marinādē, pasniegta ar kartupeļu krokietēm, karamelizētiem burkāniem un skābo ķiršu mērci

"Malduguns" IPA alus pīles krūtiņas marinādei piešķir maigu apiņu aromātu un graudu garšu. Zeltainās kartupeļu krokietes, no jaunajiem kartupeļiem un jauno burkānu dabiskais saldums, tos krāsni karamelizējot, iegūst izteiktāku garšu un lieliski kontrastē ar pašu gatavotās Latvijas ķiršu mērces skābenumu.

RUDENS

Grilēta brieža gaļa no briežu dārza "Rudiņi" smiltsērķšķu marinādē, pasniegta ar krāsni ceptiem kartupeļiem, ceptām baravikām un brūkleņu mērci
Smiltsērķšķu ogu marinādes skābenums padara brieža gaļu sulīgu un maigu, ko lieliski papildina pašu gatavotā skābenā brūkleņu mērce un Latvijas klasika – kartupeļi ar krēmīgām baravikām.

ZIEMA

Cepta cūkgaļas fileja no Z/S "Ozoliņi" kadiķogu un brendija marinādē, pasniegta ar kartupeļu sacepumu, ķiploku krēmu, mārrutku un buljona mērci
Kadiķogu un brendija marinādes aromāts un sīvums padara cūkgaļas fileju sulīgu un maigu un piešķir tai tikai kadiķogām raksturīgo aromātu, ko lieliski papildina no Latvijas ķiplokiem gatavots maigais krēms un pikantā mārrutku un buljona mērce.



PAVASARIS

Cepta pavasara cāļa krūtiņa no Z/S "Brūķši", pasniegta ar skābeņu un paipalu olu pudiņu, pašu gatavotu kļavu sīrupu un ceptiem puraviem

Skābenes salasītas plāvās, paipalu olas no Z/S "Ciemkalēju putni" un pašu gatavots kļavu sīrups. Skābeņu un paipalu olu pudiņš veiksmīgi kontrastē ar kļavu sīrupa saldumu, savukārt ceptie puravi ēdienam piedod pikantu sātīgumu.

3 PAVĀRU RESTORĀNS

Torņa iela 4, Jēkaba Kazarmas 2B, Rīga
T. 20370537

www.3pavari.lv



RUDENS

Rudens noteikti ir Latvijas bagātības gadalaiks, kurā Līgatnes brieža medījuma gulašzupa ar vītīnātas gaļas un kazas siera pīrādziņu lutinās ikkatra īsta latvieša garšas kārpīņas.

ZIEMA

Kamēr putenis un sals stindzina, "Silpurmašu" kāļu un burkānu krēmzupa ar pīlādžu gelu un linsēklu maizi būs tieši tas, kas viskarstāk piepildīs vēderus un sirdis.

PAVASARIS

Kopā ar pavasara saulītes doto D vitamīnu, Jūsu vitamīna devu papildinās arī marinēti rabarberi no Mārtiņa Sirmā dārza ar pavasara medus kūciņu un uz mēles kūstošu medus karameli.



VASARA

Gada karstākajā laikā kūpināts pilnpiena siers ar svaigiem un marinētiem spargelēm un mežloku mērci no Ērika Dreibanta piemājas meža, būs lielisks dienas baudījuma mirklis.

RESTORĀNS 3

Kalēju iela 3, Rīga
T. 26660060
www.restaurant3.lv



RESTORĀNS
RĪGA, KALĒJU IELA 3

RUDENS

Ķirbis, pīlādži, cidonijas

Pilnbrieds. No zemniekiem restorāns sarūpē ķirbjus, burkānus, ķiplokus, tomātus un vāra vīriešu zapties. Ķirbjus arī marinē, gatavo tomātu mērce. Citus produktus noglabā Līgatnes smilšakmens pagrabos, kur vakaros saklausāmi arī briēžu bauri.

ZIEMA

Melnais ķiploks, dzērvenes, lāceņes

Miers. Ziemas pastaigas izmanto, lai lasītu sasaļušās dzērvenes. Pēc garajām pastaigām gatavo tēju no liepziņiem un avotu ūdens. Ēd lāceņu ievārījumu, vāra ķirbju zupu un apjauš šo daudzveidīgo garšu dāvēto laimes izjūtu.

PAVASARIS

Nātres, lāčpurni, bērzu sulas

Cilvēki atdzimst kopā ar dabu — dzer pirmās kļavu un bērzu sulas, pļavās plūc jaunās nātres un pelašķus, mežā dodas lasīt zaķskābenes, lāčpurnus, egļu jaunus dzinumus, bet ar bitēm sacenšas, lai ievāktu medaino liepziņu veltes.



VASARA

Zaķskābenes, savvaļas garšaugi, mellenes

Bezrūpība. Pirmās gailenes tiek lasītas gar zvēru takām, sēžot uz mikla sūnu ciņa, mellenes sakrāso zilu muti, bet odu sīkoņas pavadībā purvā tiek lasītas lāceņes.

RIBS & ROCK

Kaļķu iela 8, Rīga
T. 28650450

www.ribsrestaurant.lv



GRILA RESTORĀNS

VASARA

Šitake sēņu un dzelteno tomātu zupa ar lakšu pesto, kātu selerijām un meža diedzējumiem

Bioloģiskajā sēņu audzētavā "Dulberņi" šitake sēņu audzēšana notiek skujkoku mežā uz koka blukiem, ievērojot austrumu tradīcijas. Meža zaļumi papildina šo sēņu garšu, izveidojot unikālu umami.

RUDENS

Strausa gaļas tartars ar Rīgas Melnā balzama mīklā ceptiem sīpoliem, marinētām upenēm un fermentētu strausa olas dzeltenumu

Strauss ir Latvijai neraksturīgs mājputns, taču, to papildinot ar Rīgas Melno balzamu, tas atspoguļo mūsdienu Latvijas virtuves attīstību, pielāgojoties modernajiem zemniekiem.

ZIEMA

Nēģi dedzinātas alkšņu tējas želejā ar kartupeļu vafelēm, kūpināta siera garšaugu kroketēm un diļļu jogurta mērci

Nēģi ir Latvijas produkts, kas iekļauts Eiropas Nacionālajā produktu reģistrā. Nēģi tējas želejā ir populārākā no visām receptēm, taču restorānā tos pagatavo, alkšņu mizas vispirms nodedzinot un tad tās izkaltētas vārot noteiktu laiku.



PAVASARIS

Ziedputekšņu medus ar rudzu maizi, egļu pumpuriem un bezpiedevu krēmsieru

Medus no bioloģiskās saimniecības "Kalna Smīdes 1". Šis deserts ir dabīgi salds un gatavots no tīriem Latvijā augošiem produktiem, kas viens otru papildina, un rezultātā rodas baudāma, patīkama garša.

ROCKET BEAN ROASTERY

Miera iela 29/31, Rīga
T. 20215120
www.rocketbean.lv



VASARA

Jaunpiena saldējums ar lācenēm, lavandu un estragonu

Pienu un piena izstrādājumus mums piegādā labākais un ar pieredzi bagātākais Latvijas piena ražotājs – "Straupes" piena kombināts. Ar Latvijas lācenēm daba mūs lutina ļoti īsu laiku, bet šeit Latvijā tās ir vissaldākās un vitamīniem bagātākās.

RUDENS

Talsu brieža karbonāde ar biešu biezeni, svaigi marinētām bietēm, lapu kāpostiem un brieža buljona mērci

Restorānu vieno ļoti cieša sadarbība ar pašu briežu dārza saimnieku. Kopīgi izstrādājam jaunas receptes dažādiem ražojumiem – desām, pastētēm un marinējumiem, ko pēc tam izmantojam arī ēdienu gatavošanā.

ZIEMA

Jaunlopa karbonāde ar sīpolu biezeni, marinētiem sīpoliem jūras zāles etiķī, grauzdētu rupjmaizi un saulespuķu sēklī

Restorāns ir atradis ļoti uzticīgus rupjmaizes cepšanas Lielvārdes meistarus un, cienot vienam otra darbu, dalās pieredzē un papildina savas zināšanas, lai veidotu izcilu gala produktu.



PAVASARIS

Lielvārdes BIO trusis ar zirņu biezeni, truša aknu pastēti, skābenēm un truša buljona mērci ar tonka pupiņām

Trusis pieejams no vietējā piegādātāja. Zirņus un pārējās dārza veltes restorāns iepērk no bio zemniekiem un draugiem.

STEIKU HAOSS

Tērbatas iela 41/43, Rīga / T. 67272707
Meistaru iela 25, Rīga / T. 67222419
Audēju iela 2, Rīga / T. 67225699
www.steikuhaoss.lv



VASARA

Grilēts ķimeņu siers, meža ziedu medus, marinētas ērkšķogas, zaļo zirnišu svaigsiera pastēte, medus un griķu miltu sodas maize

Maigais meža ziedu medus ir augstvērtīgs, bez cukura sīrupa piedevas. Medus no saimniecības "Kalna Smīdes 1" Amatas novadā. Medus lieliski papildina Latvijas ķimeņu sieru un atklāj jaunas garšas, ko palīdz līdzsvarot vieglā zaļo zirnišu svaigsiera pastēte.

RUDENS

Krāsni cepta palija, fenheļu gruboto, kātu selerijas, kaltēti fenheļi, marinētas bietes

Svaiga palija, pagatavota krāsni, ir maiga un garšīga, un labi sader kopā ar fenheli. Zivis no Z/S "Rūķīši", "Vildus", Burtnieku novadā.

ZIEMA

Jēra ciska, baraviku biezēnis, krāsni cepti āboli, pērļu grūbas, jēra buljona mērce ar saldkrējuma sviestu

Zemā temperatūrā pagatavota jēra gaļa ir mīksta un sulīga, un tiks pasniegta ar gaišīgu baraviku biezēni un krāsni ceptiem veseliem āboliem. Jēra ciska no uzņēmuma "Sidrabi" Amatas novadā.



PAVASARIS

Kazassiera uzputenis, bērzu sula, auzu pārslu ziedputekšņu drumstalas, rabarberu sorbets

Bērzu sulas un kazassiers ir lielisks tandēms, ko papildina auzu pārslu drumstalas un atsvaidzinošs rabarberu sorbets. Bērzu sulas no "Elkas kalna saimniecības" Amatas novadā.

VALMIERMUIŽAS ALUS VĒSTNIECĪBA RĪGĀ

A.Briāna ielā 9a, "Valdemāra pasāžā", Rīga
T. 28656111

www.valmiermuiza.lv



PAVASARIS

Bērzu sulas sorbets ar bērzu sulas novārījumu, upeņu krēmu, upeņu gēlu un pelnu bezē

Saldēdiena garšu paspilgtinās Kokmuižas eila "Kaskādes krāces" spirtgi rūgtenās citrusaugļu notis. Bērzu sulas "Birzī" tiek iegādātas no Laba-novsku ģimenes uzņēmuma SIA "Kainaži".

VASARA

Lāceņu ievārījums ar biezpiena bumbu un egļu cukuru

Daudzinot vasaras pilnbriedu, garšu meistari sarūpējuši lāceņu ievārījumu ar biezpiena bumbu un egļu cukuru kas baudāms kopā ar nefiltrēto Valmiermuizas tumšo alu. Latvijas purvu izlolotās lācenes sarūpē SIA "Cietais rieksis".

RUDENS

Foreles tartars ar cukurotām cidonijām, kadiķi, timiānu un kartupeļu kraukšķi

Cidonija ir īstens Latvijas supercitrons C vitamīna ziņā. Foreles tartaru restorāns iesaka baudīt kopā ar Valmiermuizas kviešu alu. Gardās bio cidonijas sarūpē Z/S "Lejaskārkli".



ZIEMA

Liellopa gaļa ar pastinaku, topinambūru, alus novārījumu, pīlādžu gēlu un pīlādžu "pipariem"

Pirmais sniegš, kas apsedz pīlādžu ķekarus un veido krāsām bagātāku dabas ainavu, uzlabo pīlādžu garšas īpašības. Maltīti restorāns iesaka baudīt kopā ar Valmiermuizas Ziemas alu. Krāšņos pīlādžus sarūpē Z/S "Pīlādži".

VALTERA RESTORĀNS

Miesnieku iela 8, Rīga
T. 29529200
www.valterarestorans.lv



ZIEMA

Lēni gatavotas cūkgaļas ribiņas

Kāposti mūsu ziemās pieejami gan svaigi, gan marinēti, gan sautēti. Restorāns izvēlas cūkgaļu no Z/S "Kunturi" un klāt labprāt piedāvā nobaudīt ziemīgo "Zilver" mājas sauso upeņu vīnu.

PAVASARIS

Deserts ar rabarberiem

Šajā desertā tiek izmantots svaigais pavasara vēstnesis ar savu īpašo skābi saldo garšu un aromātu, kā arī "Abavas" rabarberu dzirkstošais vīns. Šis deserts atspirdzina un palīdz mums pamosties no ziemas miega un pelēcības.

VASARA

Kāposti un spināti

Šeit dominē viss zaļais. Šajā veģetārajā ēdienā tiek izmantotas dažādas kāpostu šķirnes un spināti, ko parasti restorāns iegūst no Cēsu rajona Priekulei, Valmieras un Siguldas, jo šajās vietās tiek izmantots labvēlīgais māls, kas saglabā salātu uzturvērtību.



RUDENS

Pavasara jērs un saknes

Jērs, kas dzimis Z/S "Naukšēni" no Kaspars Kļaviņa saimniecības. Dzimis pavasarī un visu laiku līdz rudenim izbaudījis Latvijas zaļāko un saulaināko periodu. Klāt tiek izmantoti rudens burkāni un dārza zaļumi.

CAFE 2 LOCALS

Rīgas iela 24a, Cēsis
T. 28811774
www.cafe2Locals.lv



PAVASARIS

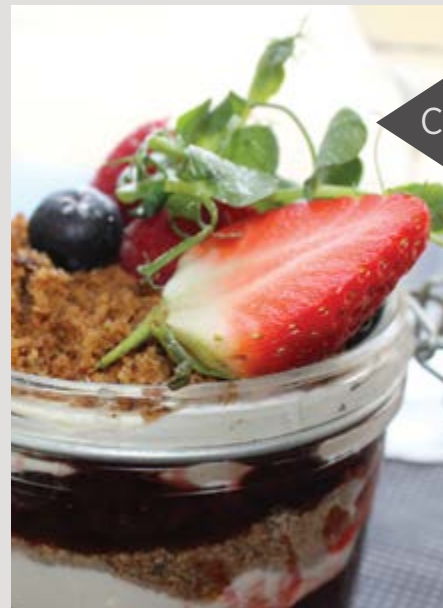
Rabarberu parfē ar pīlādžu ievārījumu un ķirbju sukādēm.

VASARA

Putots kazas siers ar biešu un sīpolu marmelādi, kaņepju sēklām, rudzu maizi, ķirbju sēklām.

RUDENS

Brieža gaļas tartars ar olīvām, pipargurķi, sīpoliem, paipalu olu, lazdu riekstu eļļu un graudzētu rudzu maizi.



CĒSIS

ZIEMA

Rupjmaizes un putota mājas krējuma kārtojums ar dzērvenēm un cidoniju marmelādi.

CĒSU VĪNA BĀRS

Raunas iela 12, 6.stāvs, Cēsis
Tel. 25515541
www.cesuvinabars.lv



ZIEMA

Karstais pīlādžu dzēriens ar ābolu brandvīnu

PAVASARIS

Pīles fileja ar rabarberu kompotu, burkānu biezeni un buljona mērci

Pīle lien ārā no ādas, lai dienu padarītu krāsaināku – no Vidzemes dobēm talkā nāk burkāns un smalku noti piešķir rabarbers.

VASARA

Silts ķiršu pīrāgs ar krējuma saldējumu

No pašmāju dārzēm nācis, ķirsis saldi un dāsni bagātina pīrāgu un sirdi kausē pašu gatavots krējuma saldējums.



RUDENS

Aromātiskā zivju zupa ar dažādām

zivīm, kaltētām baravikām un zaļumiem
Zivis, spārīgi lēkājušas burbuļojošos strautos, skaidros ezeros un jūras vilņos, nu buljonā vienojas kopīgā dziesmā ar saules pielietos mežos lasītām baravikām.

PRIEDE

Rīgas iela 27, Cēsis
T. 27212727
kafe.priede@gmail.com



VASARA

Baraviku podiņš kārtainās mīklas mētelī

Tepat Latvijas mežos augušas un agros rītos atrastas baravikas tagad dzīvo "Priedes" virtuvē. Baravikas iegūlas kārtainās mīklas mētelītī, papildinātas ar timiānu, sieru un saldo krējumu, lai ikviens saprastu – tā garšo daba.

RUDENS

Kūpināta laša salāti ar marinēto rāceni, sīpolu marmelādi un zilo sieru

Viens no zivju karaļiem – lasis un dārzeņu sencis – rācenis satikušies uz šķīvja. Papildināti ar sīpolu marmelādi un zilo sieru, šī kompānija aicina uz sarunu par to, kas ir garša.

ZIEMA

Latvijas zivju un nātru zupa ar degvīnu, svilinātiem dārzeņiem, pasniegta ar pašu ceptu pīlādžmaizi

Agrais pavasara vitamīnu spridzeklis nātre un zivis tepat no Latvijas upēm aizvedīs ceļojumā pie jebkura paša. Zupai toni noteiks degvīns, bet virzienu diriģēs svilināti dārzeņi. Un kā senlaikos, restorāns uzcep pīlādžu maizīti.



PAVASARIS

Bērzu sulās un priežu čiekuru sīrupā marinēts cūkgaļas cepetis ar kartupeļu daiviņām un štovētiem kāpostiem

Vietējās bērzu sulās un saldajā priežu čiekuru sīrupā marinēts gards cūkgaļas cepetis grieziesies dejā ar kartupeļu daiviņām, kuras ik pa brīdim nomainīs saldskābi štovētie kāposti.

UNGURMUIŽAS RESTORĀNS

"Ungurmuiža",
Raiskuma pag., Pārgaujas nov.
T. 25652388
www.ungurmuiza.lv



UNGURMUIŽA 1732 ORELLEN

RUDENS

**"Raiskumieša" alū marinēta pikantā brieža gaļa
ar dārzeņiem, sēnēm un kartupeļu biezeni**

Rudens nāk ar sātīgiem ēdieniem un bagātīgām garšām. Kaimiņos darītais "Raiskumieša" alus bagātina Latvijas medījuma garšas nianšes.

ZIEMA

**Rudzu maizes pudiņš ar āboliem, brūklenēm,
kanēli, medu un vaniļas pienu**

Piena produkti no PKS "Straupe", āboli no Ungurmuižas dārza, "Raiskuma labumu darītavā", uz dzīvas uguns ceptā maize šo, pēc 18.gs. muižas ēdienkartes iedvesmota ēdienu, padara tik īpašu!

PAVASARIS

Latvijas garšu izlase

Asinsdesa, cūkgaļas kājas terīne, pākšaugu un valriekstu pastēte, kazas siers, medus. Sastāvdaļas var mainīties, jo pasniegsim to, kas pavasarī ir vislabākais. Ieraugot pirmos rabarberu asņus muižas zaļumu dārzā, vai zaķskābenes mežmalā, pavasaris ir klāt! Tad visi tiek cienāti ar kļavu un bērzu sulām. Nemainīgi gards visa gada garumā paliek "Liepu" biškopja Kārļa Skujiņa darītais medus.



VASARA

**Briedinātas pērļu grūbas ar ceptu ķirbi,
kazas sieru un cidoniju, dzērveņu
sukādēm**

Lai maltīte būtu izdevusies, restorānam palīdz vietējie zemnieki un ražotāji. Kazas siers tiek sagādāts no "Vizbuljiem". Muižas parkā vāktā liepziedu tēja ir baudījums pati par sevi vai gards papildinājums restorāna maltītei.

AGNESE

Tērbatas 16a, Valmiera
T. 64207304
www.hotelwolmar.lv



RUDENS

Baltā tītara fileja ar sēnēm un žāvētu gaļu

Pasniegta ar pastinaka biezeni, ķirbju un cidoniju marmelādi. Baltos tītarus audzē pēc bioloģiskām metodēm Z/S "Zvirgzdkalni RB" Sējas pagastā. Tītarām pievienojot meža un dārza veltes, ir izdevies radīt ēdienu ar īpašu garšas buķeti.

ZIEMA

Rudzu maizes kārtojums

Rudzu maize no maizes ceptuves "Liepkalni" Valmierā. Tai klāt pievienojot žāvētus augļus, jogurtu, aveņu, ķirbja un smiltsērķšķu mērces, ir tapis sātīgs un ziemā iecienīts Latvijas nacionālais deserts.

PAVASARIS

Rabarberu uzputenis ar vaniļas mērci

Deserts pagatavots, iedvesmojoties no 1921. gadā izdotās Latvijas pavārgrāmatas. Pašu pavāru lotiem rabarberiem klāt pievienotas ekoloģiski audzētu laimīgo vistu olas no saimniecības "Jaunzemi".



VALMIERA

VASARA

Zandarta fileja no Burtnieku ezera

Zvejnieks Guntars Balaško vislabāk pārzin zandarta uzturēšanās vietas Burtnieka ezerā, jo vasaras sezonā regulāri spēj apgādāt restorānu. Pavāri izcilo zivi papildina ar lāceņu mērci un lapu salātiem.

DIKĻU PILS RESTORĀNS

Dikļi, Dikļu pag., Kocēnu nov.
T. 26515445, 64207480
www.diklupils.lv



★★★★

DIKĻU PILS

IZCILA VIETA

ZIEMA

Truša kāja dzērveņu mērcē, asinsgrūbu terīne, pētersīļu saknes krēms, kaltētu baravīku muss

Ēdiena pagatavošanā izmantoti Dikļu saimniecībā ekoloģiski audzētie truši, Dikļu mežā lasītās un pašu kaltētās baravīkas, zaļumi no pils šefpavāra piemājas dārza.

PAVASARIS

Pīļu olu lakšu krēmzupa, kūpināta līdakas fileja, zaļškābeņu eļļa

Ēdiena pagatavošanā izmantotas pīļu olas no vietējām Dikļu saimniecībām, pils diķī augusi un ķerta līdaka, kūpināta pēc pils šefpavāra īpašās receptes, mazās zaļškābenes, tuvējā pils mežā lasītas.

VASARA

Vasaras ogu izlase, upes mētras sorbets, pļavu ziedi

Ēdiena pagatavošanā izmantotas pils šefpavāra piemājas dārzā augušas vasaras ogas, pils pļavas ziedi un medus šūnas no Dikļu pils vietējiem bieniekiem.



RUDENS

Buka karbonāde, cūceņu desiņa, baravīku un lazdu riekstu krēms, dūmoti cūku tauki, brūkleņu un egļu sveķu mērce

Ēdiena pagatavošanā izmantots pils saimnieka tepat Dikļu mežos nomedīts buks, kā arī Dikļu mežā lasītas dabas veltes – baravīkas un brūklenes.

RĀTES VĀRTI

Lāčplēša iela 1, Valmiera
T. 64281942
www.ratesvarti.lv



RUDENS

Burtnieka ezera zandarta fileja ar ķirbju un burkānu biezeni, garšaugu sviestu un sezonas dārzeņiem

Dārzeņi iegūti no vietējām zemnieku saimniecībām. Zandarta fileja tiek piegādāta no zvejnieku saimniecības "Mezgli". Latvijas ķirbis, kas izmantots biezenī, ir viens no rudens ražas veselīgākajām dārza veltēm un lieliski papildina zandarta garšas baudījumu.

ZIEMA

Kadiķogās un rozmarinā cepts Latvijas brieža steiks ar formas kartupelīšiem un pastinaku biezeni

Latvijas briedis tiek piegādāts no uzņēmuma "Baltic wild", kas nodrošina dabīgus, drošus un kvalitatīvus medījumus. Ziemas garšviela – kadiķogas – lieliski papildina medījuma garšu, un tām piemīt viegli sveķains aromāts.

PAVASARIS

Kailgraudu miežu salāti ar "Limbažu piena"

Monterigo cieto sieru un zaļumu un medus mērci

Smēloties spēku no Latvijas laukiem, restorāns piedāvā kailgraudu miežu salātus, papildinātus ar vitamīniem bagātu zaļumu mērci, kur zaļumi izlooti pašmāju saimniecībā "Brūtes".



VASARA

Z/S "Kliģēni" dzelteno tomātu aukstā zupa ar "Smiltenes piena" mocarellas sieru un bazilika eļļu

Zupai izmantoti dzeltenie tomāti, kas auguši Z/S "Kliģēni". Tās svaigo garšas buķeti veiksmīgi papildina "Smiltenes piena" piedāvātais mocarellas siers. Īsti vasarīgs veldzējums no vietējiem produktiem karstajās vasaras dienās.



VALMIERMUIŽAS ALUS VIRTUVE

Dzirnavu iela 2, Valmiermuiža
Valmieras pag., Burtnieku nov.
T. 29135438
www.valmiermuiža.lv



Valmiermuiža

ALUS VIRTUVE

RUDENS

Galdā tiks celts foreles tartars ar cukurotām cidonijām, kadiķi, timiānu un kartupeļu kraukšķi
Restorāns iesaka to baudīt kopā ar Valmiermuižas kviešu alu, kur ēdiena garšu paspilgtinās alus augļainās notis un viegli jaušamā vaska klātbūtne. Gardās bio cidonijas no Z/S "Lejaskārkli".

ZIEMA

Dabas krāsu iespaidā svinīgai maltītei restorāns piedāvā liellopa gaļu ar pastinaku, topinambūru, alus novārījumu, pīlādžu gēlu un pīlādžu "pipariem"
Iesakām to baudīt kopā ar Valmiermuižas Ziemas alu. Krāšņie pīlādži no Z/S "Pīlādži".

PAVASARIS

Šefpavārs Dzintars Kristovskis gardēžus lutinās ar īpašu bērzu sulas sorbetu, bērzu sulas novārījumu, upeņu krēmu, upeņu gēlu un pelnu bezē
Saldēdiena garšu paspilgtinās Kokmuižas eila "Kaskādes krāces" citrusaugļu notis. Bērzu sulas "Birži" tiek iegādātas no Labanovsku ģimenes uzņēmuma SIA "Kainaži".



VASARA

Daudzinot vasaras pilnbriedu, garšu meistari sarūpējuši lāceņu ievārījumu ar biežpiena bumbu un egļu cukuru
Restorāns iesaka baudīt kopā ar nefiltrēto Valmiermuižas tumšo alu. Latvijas purvu izlolotās lācenes no SIA "Cietais rieksis".

VECPUISIS

Leona Paegles iela 10, Valmiera
T. 26110026
www.koncertzalevalmiera.lv



VECPUIŠIS
RESTORĀNS



ZIEMA

**Krāsni ceptas saknes ar pīlādžu ievārījumu, Tri-
kātas govs piena sieru, cidoniju sīrupā briedinātu
Ķelmēnu rudzu maizi un lapu kāpostiem**

Vietējo zemnieku izaudzētās saknes, ceptas krāsni
un pasniegtas ar pašgatavotu pīlādžu ievārījumu.
Garšu buketi papildina Trikātas govspiena siers,
"Ķelmēnu" rupjmaize un zīmola "Absolūts ēd"
lapu kāposti no Krimuldas novada.

PAVASARIS

**Biezpiena un baltās šokolādes muss ar biskvītu,
bērzu sulas vīnā marinētīm rabarberiem un rīta
agrumā šefpavāra lasītām zaļšķābenēm no vie-
tējiem mežiem**

Gaisīgs "Smiltenes piena" biezpiena un baltās
šokolādes uzputenis pasniegts uz cidoniju sīrupā
briedināta biskvīta.

VASARA

**Zemā temperatūrā gatavota Limbažu stores file-
ja ar nātru ravioli, meža sēņu ragū, burkānu un
cukurzirņu salātiem**

Limbažu zivjaudzētavā "The King's fish" augušas
stores fileja gatavota zemā temperatūrā. Stori pa-
sniegs ar savvaļas nātru ravioli, kas papildināts ar
sezonai atbilstošu vietējo meža sēņu ragū ar pir-
majiem burkāniem un saldajām cukurzirņu pāk-
stīm.



RUDENS

**Brieža gaļas tartars ar marinētām bara-
vikām, biešu maizi, Rehtšprehera sieru
un drupinātām ķaņepēm**

Vidzemes mednieku sarūpētā brieža me-
dījuma tartars pasniegts ar pašu marinē-
tām baravikām, restorānā ceptas biešu
maizes tostus ar nogatavinātu Rehtšprehe-
ra sieru no Krimuldas novada Z/S "Mazlau-
ri" un Burtnieku novada Z/S "Adzelveiši"
audzēto ķaņepju drupačām.

APARJODS

Ventas iela 1a, Sigulda
T. 67974414
www.aparjods.lv



SIGULDA



HOTEL *** RESTAURANT

PAVASARIS

Zivju buljons ar sama pelmeņiem

Runā, ka senatnē pavasaros, kad ūdens Daugavā augstāks, sami esot liellaivas vilkuši. Kas zina, varbūt tāpēc viņiem tās garās un stiprās ūsas. Restorānā piedāvātie gan rāmi dus ieritinājušies pelmeņos.

VASARA

Ķiršu parfē kraukšķīgā groziņā ar olu liķiera mērci

Kad zemenes paliek mazas un skābenas, dārzā sāk valdīt ķirši. Melnīgsnēji, apaļīgi un spīdīgi tie slēpjas aiz lapām. "Aparjodā" tie veldzējas saldējumā un slēpjas aiz kraukšķīgas mīkstiņas, sasegušies ar gardu mērci.

RUDENS

Gailēņu krēmzupa ar grauzdiņu, kazas sieru un sviestā ceptām gailenēm

Tad, kad mežā zied virši, kož dunduri un mušas, gailenes nāk restorānā. Tās lielākās veikli salec zupā sildīties, bet maziņās iet ar kazas sieru uz grauzdiņa draudzēties.



ZIEMA

Krāsni cepta sama fileja ar spinātu vasabi mērci un grilētiem dārzeņiem

Pikniks un grils pieder pie vasaras. Ziemā viss savādāk – krāsns vairs nav mēbele. Atveras krāsns mute, aizsvīst logi, degunu kairina smaržas. Timiāns? Rozmarīns? – Galvenais, ka garšīgi smaržo.

BĪRIŅU PILS

Bīriņu pils, Bīriņi, Limbažu nov.
T. 26521733
www.birinupils.lv



Birinų Pils

RUDENS

Bioloģiski audzēta "Sidrabjēru" jēra fileja ar kāļu biezeni, mārsla sviestā ceptu jauno kartupeli un sāls kažokā gatavotu bieti

Jērs no "Sidrabjērs". Kāļi, kartupeļi, bietes ievākti kaimiņu sakņu dārzos, bet mārslis jeb latviešu tīmiāns, zeļ nelielā puķu dobē netālu no Pils.

ZIEMA

Bebu astes delikatese ar rudzu maizi, mīksti vārītu paipalas olu un mārutku krēmu

Par bebra medījumu piegādi Bīriņu Pils virtuvei rūpējas medību kolektīvs "Mārkulīči".

Pilskundzēm veltītas pildītas šokolādes konfektes. Ziemas Latvijā ir salīdzinoši aukstas, tāpēc prasās kādu enerģētisku lādiņu, kā, piemēram, šokolādes konfektes no muižkungu galda.

PAVASARIS

Pašu gatavots mājas siers ar karamelizētiem rabarberiem, ābolu biezeni, zaļo lapu salātiem un zaļskābeņu ziediem

Rabarberi, zaļās lapas un zaļskābeņu ziedi sadīguši Pils dārzos un parkos, kā arī pie čaklajiem kaimiņiem.



VASARA

Bīriņu pilī gatavots melleņu saldējums griljāžas groziņā ar jāņogu gēlu

Kad tuvākus un tālākus mežus pārņem melleņu ražas bums, Bīriņu Pils restorānā pienāk laiks sātīgajam melleņu saldējumam.

FAZENDA

Vidzemes šoseja 14, Sigulda
T. 66900669
www.fazenda.lv



PAVASARIS

Sākums – Laksis. Redīss. Spināti. Ola. Sparģelis.

No lakša, kas gozējies ēnainā meža pakalnē, līdz brīvi klukstējušas vistas olai. Kur ar aci miedz pirmais pavasara vēstnesis redīss kopā ar kraukšķīgu pašmāju sparģeli.

VASARA

Jaunība – Trusis. Gailene. Zaļais zirnītis. Bekons. Kartupelis.

No svaiga zaļā zirnīša piemājas dobē caur truša alu pie meža krāsainās valstības karalienes – gailenes. Ar jauno kartupeli.

RUDENS

Pilnbrieds – Jaunlops. Baravika. Biete. Pīlādzis. Ābols. Kartupelis.

Nobriedis jaunlops ar rudens izkrāsotajām bietēm. Saulainās atmiņās kavējas ābols ar pīlādzi, pievienojoties baravikām un kartupelim.



ZIEMA

Nostaļģija – Pīle. Aliča. Melnplūme. Biete. Tominambūrs.

Gada tumšākais laiks. Pīle lien ārā no ādas, lai dienu padarītu krāsaināku – no aličas līdz bieteī sārtai. Un kā uzburts – kraukšķīgs tominambūrs.

GADALAIKI

"Ezeri", Siguldas nov.
T. 67973009
www.hotelezeri.lv



ZIEMA

Biezpiena PKS "Straupe" un upeņu suflē ar tumšās šokolādes – lazdu riekstu kraukšķi un brūkleņu medus mērci.

PAVASARIS

Sutināta truša kāja apcepta sviestā no Z/S "Indrāni", pērļu gruboto, jauno burkānu biezenis, sīpolu un medus marmelāde, truša buljona novārījums.

VASARA

Amatas foreles fileja zaļumu garozā – no Z/S "Kārļi", apceptas dārza veltes, skābeņu un zaļumu salāti, nātru pesto.



RUDENS

Pikantā ķirbju krēmzupa ar kazas siera kroketi.

GARŠAS FREKVENCE

Mālpils iela 4b, Sigulda
T. 67974889
www.hotelsegevold.lv



VASARA

Sautēts sams skābkrējuma mērcē ar garšaugu kroketi un ceptiem vasaras dārzeņiem

Prasās ko vieglu un veselīgu. Sautēts sams ar vasaras dārzeņiem būs tieši laikā.

RUDENS

Brieža gaļas antrekots ar garšaugu garoziņu, alū sautētiem sīpoliem un sviestā apceptām kartupeļu klimpām

Bagāta raža un medījumi ir sezonas favorīti. Tajā ir kaut kas autentisks, mūsdienīgs un mežonīgs.

ZIEMA

Garšaugos ceptas reņģes ar kartupeļu un mārrutku biezeni, burkānu krēmu un sīpolu čipsiem

Ļoti mājīgi un garšīgi, no bērnības pazīstamas garšas un smaržas. Baltijas reņģes kopā ar kartupeļiem ir vairāk nekā klasika.



PAVASARIS

Ceptas jēra ribiņas ar jauniem burkāniem, murķeļiem un dabīgo jogurtu

Dabas atdzimšana un svaigums. Uz šķīvja parādās pirmās sēnes, dārzeņi, un zaļumi, kas ir lielisks papildinājums maigām jēra ribiņām.

KUNGU RIJA

Kungu rija, Krimuldas nov.
T. 67971473
www.kungurija.lv



ZIEMA

Asinsdesas ar koču, brūkleņu mērci un krējumu ar sierāboliņa sieru.

PAVASARIS

Skābeņu un nātru zupa ar lauku vistu olām un rudzu maizi ar rijā sālitu speķi.

VASARA

Pašmāju jaunie kartupeļi ar gailēņu mērci un lauku zaļumu salātiem.



RUDENS

Uz oglēm gatavota savvaļas medījumu gaļa ar krāsni ceptiem sezonas sakņaugiem un sarkanvīna un dzērveņu mērci.

MĀLPILS MUIŽA

Pils iela 6, Mālpils

T. 67102555

www.malpilsmuiza.lv



ZIEMA

Rupjmaizes deserts ar kaltētiem augļiem rumā un dzērveņu mērci

Ziemas garajos vakaros restorāns priecēs ar gardu desertu no dažādiem kaltētiem augļiem, ar latviešu tradīcijām ceptu rupjmaizi, ko pasniegsim ar Latvijas vitamīniem bagātām sārtajām dzērvenēm.

PAVASARIS

Truša gaļa ar karamelizētiem burkāniem, griķiem, dārzeņiem un iesala mērci

Truša gaļa ir vērtīgs un diētisks gaļas produkts, kas lieliski iederas pavasara mēnešos, kad mostas visa daba. Restorāns cels galdā krāsainu un veselīgu maltīti, ko papildinās ar pirmajiem pavasara dīgstiem, zaļumiem.

VASARA

Strauta forele ar mālpils sieru, spinātiem un garšaugu mērci

Mālpils piensaimnieka aizsākumi ir jau 1923. gadā ar senām tradīcijām. "Mālpils siers" ir viens no piensaimnieka galvenajiem produktiem... siers kopā ar pašmāju foreli priecēs ikvienu gardēdi.



RUDENS

Brieža gaļas karbonāde ar dārzeņiem, upeņu mērci un grūbu aizdaru

Ar Mores briežu audzētavu restorāns aizsāka sadarbību 2013. gadā, kad to cēla galdā "Mūsdienu Latvijas garša" ekspedīcijā. Brieža gaļas karbonāde kopš tā laika ir Mālpils muižas iecienītākais ēdiens.

RĀMKALNI

Vītiņkalni, Inčukalna nov.
T. 67511280
www.ramkalni.lv



ZIEMA

Ziemassvētku piparkūku deserts ar avenēm un atspirdzinošo dzērveņu un olu mērci

Kad cep piparkūkas Rāmkalnu konditorejā, tad smaržo visa Gaujmalā. Piparkūkas top no Latvijas sviesta un pašu laukos ievākta medus.

PAVASARIS

Rukolas un jauno biešu salāti ar siera bumbām un nātru pesto

Tā pagatavošanā izmantotie zaļumi ir kā svaiga pavasara elpa, tieši tas, kas vajadzīgs pēc garās ziemas.

VASARA

Veģetārā gailēņu zupa ar kausētā siera aizdaru

Šis tradicionālais ēdiens top no Rāmkalnu apkārtnes mežos lasītām gailenēm, kas kopā ar kausēto sieru veido lielisku garšas kombināciju.



RUDENS

Grilēta Nurmīžu varavīksnes forele ar rukolu, ābolu un dzērveņu čatniju un karamelizētiem sīpoliem

Varavīksnes forele ķerta tepat Gaujas Nacionālajā parkā – Nurmīžos. Pasniedz to ar pašu gatavotu čatniju, ko gatavo no Rāmkalnu saimniecībā ievāktiem āboliem un svaigām dzērvenēm.

VIESNĪCA SIGULDA

Pils iela 6, Sigulda
T. 67972263
www.hotelsigulda.lv



PAVASARIS

"Pliks pa nātēm"

Jaunie spināti un lakši, plaucētas nātres un trusis, pavasara cāļa buljons un lauku ola, tecināta krējuma aizdars ar lociņiem.

VASARA

"Ziedu pļava agrā rītā"

Kumelišu izvilkuma panna cotta, kliņģerītes ar jaunoziedu medu, liepziedu gēls, vasaras ogas.

RUDENS

"Viens kārtīgs ēdiens"

Teļa gaļas cepeša šķēle, novārīta cepeša buljonmērce, miltains kartupelis ar lauku sviestu, krāsni cepti puravi un kāļi, dzērveņu cepums.



ZIEMA

"Dārzs un upe"

Saldo sīpolu biezenis, zemā temperatūrā gatavots zandarts, cidoniju krēms, dzidrinātā sviestā cepts ķirbis, pastinaka un burkānu kraukšķi.

TŪRISMA INFORMĀCIJAS CENTRI

RĪGAS TŪRISMA INFORMĀCIJAS CENTRI

Rātslaukums 6, Rīga, Tālr.: +371 6703 7900

Kaļķu iela 16, Rīga Tālr.: +371 6722 7444

E-pasts: info@rigatic.lv / www.LiveRiga.com

SIGULDAS NOVADA TŪRISMA INFORMĀCIJAS CENTRI

Ausekļa iela 6, Sigulda, Tālr.: +371 6797 1335

Turaidas iela 21, Sigulda, Tālr.: +371 6130 3030

E-pasts: info@sigulda.lv / www.tourism.sigulda.lv

CĒSU TŪRISMA INFORMĀCIJAS CENTRS

Pils laukums 9, Cēsis, Tālr.: +371 6412 1815, +371 2831 8318

E-pasts: info@cesis.lv / www.visit.cesis.lv

VALMIERAS TŪRISMA INFORMĀCIJAS CENTRS

Rīgas iela 10, Valmiera, Tālr.: +371 2633 2213

E-pasts: tic@valmiera.lv / www.visit.valmiera.lv

GAUJAS NACIONĀLĀ PARKA TŪRISMA KLASTERIS

www.entergauja.lv