

RŪMENES MUIŽA  
KANDAVA • LATVIJA

## Četru kārtu vakariņas

### *Aukstā uzkoda*

Atlantijas akmens asara filejas seviče ar Jalapeno piparu remulādi un melno ikru dekoru  
*vai*

Kraukšķīgas medus maizes kannelonī ar putotu kazas siera ar karamelizētu valriekstu un  
cidoniju sukādēm

*vai*

Brieža filejas tartars ar trifeļu ar meža sēnēm un ķimeņu kraukšķiem

### *Zupa*

Seleriju saknes un zaļo ābolu krēmzupa ar līdakas frikadelēm un mārrotku musu  
*vai*

Dārzeņu veģetārā zupa ar kvinoju, piparmētrām, zaļajiem griķiem un kokosriekstiem  
*vai*

Jēra gaļas pikantā zupa ar Tuvo austrumu garšvielām, baklažāniem un grilētu papriku

### *Pamatēdiens*

Arktiskās foreles fileja ar gaisīgo Holandes mērci un kartupeļu-mandeļu kroketēm  
*vai*

Grilēts muskatķirbis ar mini spinātiem un turku zirņu ragū  
*vai*

Pīles fileja ar kanēļa-ingvera glazūru, laima-sarkanvīna mērci un pastinaku-kartupeļu biezeni

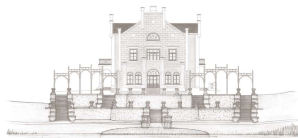
### *Deserts*

Karstais upeņu suflē ar vaniļas mērci  
*vai*

Plūmju zefīrs ar šokolādes glazūru un ogām  
*vai*

Medus kūka ar pašu gatavotu cigoriņu saldējumu

Ēdienkarte sagatavota sadarbībā ar šefpavāru Lauri Aleksejevu



RŪMENES MUIŽA  
KANDAVA • LATVIJA

## **Brokastis**

### *Karstie ēdieni*

Dažādos veidos pagatavotas lauku olas (ceptas, kultenis, omlete)  
Biezpiena plācenīši ar krējumu un ievārījumu un plānās pankūkas ar vaniļas mērci  
Ceptas brokastu desiņas un kraukšķīgs bekons  
Auzu pārslu biezputra

### *Aukstie ēdieni*

Karsti kūpināta arktiskās Pālijas fileja  
Plāni sagriezta mазsālīta laša fileja  
Marinēta siļķe  
Pīļu aknu pastēte ar meža ogu želeju  
Liellopu gaļas Pastrami  
Sagrieztu svaigu dārzeņu izlase ar salātu lapām  
Lauku biezpiens, krējums, zaļumi  
Sviests, ievārījumi, medus

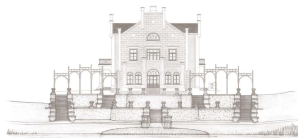
### *Maize / deserti*

Granola ar grieķu jogurtu  
Pašu ceptas maizes izlase, brioša tostermaize, kruasāni  
Filo mīklas pīrāgs grieķu gaumē ar spinātiem, valriekstiem un Fetas sieru  
Svaigi griezta augļu izlase

### *Dzērieni*

Augļu smūtijs  
Zaļais smūtijs  
Dzērveņu limonāde  
Lauku tēju izlase, kafija, karstā šokolāde, ūdens

Ēdienkarte sagatavota sadarbībā ar šefpavāru Lauri Aleksejevu



RŪMENES MUIŽA  
KANDAVA • LATVIJA

## **Pusdienas**

### *Uzkodas un salāti*

Krāsni gatavotu dzelteno biešu kārtojums ar kazas siera musu un piparmētru, vinegreta mērci  
Lēni gatavota Arktiskās foreles fileja ar plāni grieztu mango un zaļumu remulādes mērci  
Mini cēzara salātu lapas ar ziemas garšvielās gatavotu, plūktu cāļa fileju, ciabatas kraukšķiem un anšovu mērci

*Dienas zupa / lūgums izvēlēties iepriekš*  
pēc viesu vēlmēm (veģetārā, gaļas vai zivju)

Svaigi ceptas maizes izlase un sviests

### *Pamatēdiens*

Muižas krāsni gatavots teļa gaļas stilbs ar meža sēņu un estragona mērci  
*vai*

Vesela melnā Āte ar zaļo ābolu un mārrutku mērci

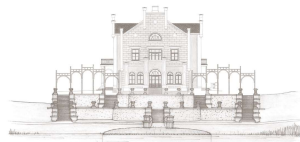
### *Piedevas*

Mazie kartupeļi ar zaļumiem  
Lēcu ragū ar dārzeņiem un spinātiem

### *Deserts*

Silts ābolu drumstalpīrāgs ar pašu gatavotu kanēļa saldējumu  
Meža ogu un kokosriekstu piena panna cotta

Ēdienkarte sagatavota sadarbībā ar šefpavāru Lauri Aleksejevu



RŪMENES MUIŽA  
KANDAVA • LATVIJA

## Piecu kārtu vakariņas

### *Aukstā uzkoda*

Atlantijas akmens asara filejas seviče ar Jalapeno piparu remulādi un melno ikru dekoru  
*vai*

Kraukšķīgas medus maizes kannelonī ar putotu kazas siera ar karamelizētu valriekstu un  
cidoniju sukādēm  
*vai*

Brieža filejas tartars ar trifeļu ar meža sēnēm un ķimeņu kraukšķīkiem

### *Karstā uzkoda*

Pannā cepts zosu aknu fuagrā ar citrusaugļu filejām un Briošu

*vai*

Grilētas jūras ķemmītes ar Indijas riekstu pikanto čatniju un kraukšķīgām dzērvenēm  
*vai*

Filo mīklas kraukšķīgs kišlorēns ar meža sēnēm, Parmezāna sieru un spinātiem

### *Zupa*

Seleriju saknes un zaļo ābolu krēmzupa ar līdakas frikadelēm un mārrotku musu  
*vai*

Dārzeņu veģetārā zupa ar kvinoju, piparmētrām, zaļajiem griķiem un kokosriekstiem  
*vai*

Jēra gaļas pikantā zupa ar Tuvo austrumu garšvielām, baklažāniem un grilētu papriku

### *Pamatēdiens*

Arktiskās foreles fileja ar gaisīgo Holandes mērci un kartupeļu-mandeļu kroketēm  
*vai*

Grilēts muskatķirbis ar mini spinātiem un turku zirņu ragū  
*vai*

Pīles fileja ar kanēļa-ingvera glazūru, laima-sarkanvīna mērci un pastinaku-kartupeļu biezeni

### *Deserts*

Karstais upeņu suflē ar vaniļas mērci

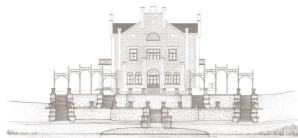
*vai*

Plūmju zefīrs ar šokolādes glazūru un ogām

*vai*

Medus kūka ar pašu gatavotu cigoriņu saldējumu

Ēdienkarte sagatavota sadarbībā ar šefpavāru Lauri Aleksejevu



RŪMENES MUIŽA  
KANDAVA • LATVIJA

## **Brokastis**

### *Karstie ēdieni*

Dažādos veidos pagatavotas lauku olas (ceptas, kultenis, omlete)  
Biezpiena plācenīši ar krējumu un ievārījumu un plānās pankūkas ar vaniļas mērci  
Ceptas brokastu desīņas un kraukšķīgs bekons  
Auzu pārslu biezputra

### *Aukstie ēdieni*

Karsti kūpināta arktiskās Pālijas fileja  
Plāni sagriezta mazzālīta laša fileja  
Marinēta siļķe  
Pīļu aknu pastēte ar meža ogu želeju  
Liellopu gaļas Pastrami  
Sagrieztu svaigu dārzeņu izlase ar salātu lapām  
Lauku biezpiens, krējums, zaļumi  
Sviests, ievārījumi, medus

### *Maize / deserti*

Granola ar grieķu jogurtu  
Pašu ceptas maizes izlase, brioša tostermaize, kruasāni  
Filo mīklas pīrāgs grieķu gaumē ar spinātiem, valriekstiem un Fetas sieru  
Svaigi griezta augļu izlase

### *Dzērieni*

Augļu smūtijs  
Zaļais smūtijs  
Dzērveņu limonāde  
Lauku tēju izlase, kafija, karstā šokolāde, ūdens

*\*Ēdienkartes var tik mainīta, ņemot vērā produktu pieejamību, viesu vēlmes un diētas ierobežojumus.  
Ēdienkartes cena var mainīties, ņemot vērā vēlamās izmaiņas.*

*Ēdienkarte sagatavota sadarbībā ar šefpavāru Lauri Aleksejevu*

