

RŪMENES MUIŽA
KANDAVA • LATVIJA

Ierašanās diena

Vakariņas *servētas muižas Ēdamzālē*

Aukstās uzkodas

Krāsni gatavota dzelteno biešu daiviņas ar karamelizētu kazas sieru un ciedru riekstiem
Vītinātu ķirštomātu salāti ar svaigiem zaļumiem un bifeļpiena Mozarellu
Lēni gatavota laša fileja ar zaļumu remulādi un foreļu ikru dekoru
Apsvīlinātas tunča filejas šķēles ar wok dārzeņiem un Gorgonzola mērci
Plāni sagriezta mango un avokado kārtojums ar Ziemeļjūras garnelēm un citronu- olīveļļas mērci
Svaigi ceptas maizes izlase ar sviestu

Pamatēdiens

Grilēta pīles fileja ar ingvera-medus glazūru un citronzāles-sarkanvīna mērci
vai
Vesela gatavota āte ar baltvīna-gliemeņu mērci un tvaikotiem dārzeņiem

Deserts

Mini desertu izlase:
Šokolādes braunijs ar riekstiem
Mini eklēri ar vaniļas krēmu
Mini medus kūka
Mini mango un aveņu *raw cake* ar datelēm, kaltētām dzērvenēm,
riekstiem un agaves sīrupu

Nākamā dienā

Brokastis

servētas muižas Virtuvē

Aukstās uzkodas un salāti

Liellopu gaļas rostbifs ar kraukšķīgiem sīpoliem un kaperiem
Auksti kūpināta laša fileja
Svaigu dārzeņu izlase ar zilā siera mērci
Siera plate ar ievārījumu

Pašu cepta maizes izlase ar franču sviestu

Karstais ēdiens pēc izvēles

(veicot pasūtījumu uz vietas)

Olu ēdienu (kultenis, vēršacs, amerikāņu omlete) ar piedevām: sēnes, spināti, tomāti, bekons, siers

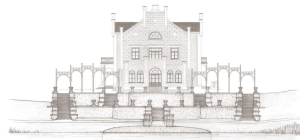
Deserts

Svaigi augļi un ogas
Plānās pankūkas ar skābo krējumu un / vai ievārījumu

Svaigi spiesta apelsīnu un greipfrūtu sula

Ēdienkarte sagatavota sadarbībā ar šefpavāru Lauri Aleksejevu





RŪMENES MUIŽA
KANDAVA • LATVIJA

Pusdienas

Aukstās uzkodas un salāti

Zaļie lapu salāti ar zaļumu vinegreta mērci un dārzeņiem;
Cēzara salāti ar grilētām tīģergarnelēm

Svaigas maizes izlase ar franču sviestu

Zupa

Puķkāpostu zupa ar pašu kūpinātu foreles fileju
*Veģetāra opcija – puķkāpostu zupa bez foreles filejas

Pamatēdiens

Pasta *Carbonara* ar vārīto šķiņķi un lauku olas dzeltenumu
vai
Zandarta fileja ar meža sēņu mērci un jaunajiem kartupeļiem

Deserts

Ogu sacepums ar marcipānu un pašu gatavotu vaniļas saldējumu

Vakariņas

servētas muižas Ēdamzālē

Aukstās uzkodas un salāti

Jūras akmeņasara karpāčo ar olīveļļu, pikanto glazūru un svaigu koriandru
Liellopu gaļas rostbifs ar kaperu-remulādes mērci un kraukšķīgiem puraviem
Pannā gatavota paipalas fileja ar Fuagra mērci
Grilēti cukini un Gorgozolas siera salāti ar medus-citronu vinegretu
Zaļo pakšu pupiņu salāti ar timiānu, grilētu papriku un vistas fileju

Pamatēdiens

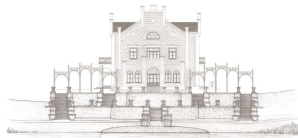
Krāsni gatavota jēra karbonāde ar ribiņu un lēcu ragu
vai
Akmens butes fileja ar safrāna mērci un sakņu dārzeņu "Gratin"

Deserts

Pavlova ar maskarpones mūsu upenēm un svaigām ogām

Ēdienkarte sagatavota sadarbībā ar šefpavāru Lauri Aleksejevu

36.line
GRILL RESTAURANT



RŪMENES MUIŽA
KANDAVA • LATVIJA

Izbraukuma diena

Brokastis

servētas muižas Virtuvē

Aukstās uzkodas un salāti

Liellopu gaļas rostbifs ar kraukšķīgiem sīpoliem un kaperiem

Karsti kūpināta Arktiskās foreles fileja

Auksti kūpināta laša fileja

Svaigu dārzeņu izlase ar zilā siera mērci

Pašu cepta maizes izlase ar franču sviestu

Karstais ēdiens pēc izvēles

(veicot pasūtījumu uz vietas)

Olu ēdienu (kultenis, vēršacs, amerikāņu omlete) ar piedevām: sēnes, spināti, tomāti, bekons, siers

Deserts

Svaigi augļi un ogas

Biezpiena plācenīši ar skābo krējumu un / vai ievārījumu

Svaigi spiesta apelsīnu un greipfrūtu sula

Ēdienkarte sagatavota sadarbībā ar šefpavāru Lauri Aleksejevu

36.line
GRILL RESTAURANT