



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

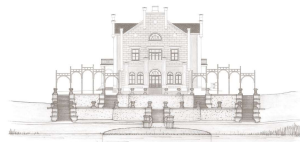
vai

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

Benedikta ola (brioša šķēle, spināti, holandes mērce)
Dažādos veidos pagatavotas lauku olas (ceptas, kultenis, omlete)
Biezpiena plācenīši ar krējumu un ievārījumu un plānās pankūkas ar vaniļas mērci
Ceptas brokastu desinās un kraukšķīgs bekons
Auzu pārslu biezputra

Aukstie ēdieni

Karsti kūpināta arktiskās Pālijas fileja
Tīģergarneles pikantajā marinādē
Plāni sagrieztā mazzālīta laša fileja
Kūpināta ātes fileja
Marinēta siļķe
Garneļu muss ar grilētu papriku un krēmsieru
Avokado pusītes ar plāni sagrieztu mango un kokteiļmērci
Plūktas vistas filejas muss ar kariju
Pīļu aknu pastēte ar meža ogu želeju
Vārīts, plāni sagriezts cūkgaļas šķiņķis
Liellopu gaļas Pastrami
Krāsni vītīnātu tomātu un kazas siera kārtojums
Mazo kartupeļu salāti ar olīveļļu, sinepēm, lociņiem un baltvīna etiķa mērci
Sagrieztu svaigu dārzeņu izlase ar salātu lapām
Lauku biezpiens, krējums, zaļumi
Sviests, ievārījumi, medus

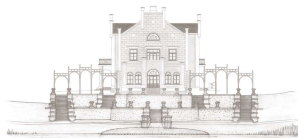
Maize / deserti

Granola ar grieķu jogurtu
Baltās šokolādes panna cotta ar aveņu mērci
Mufini ar mandelēm
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 spinātu, seleriju kātu un ābolu smūtijs ar ingveru
Svaigi spiesta apelsīnu un burkānu sula
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

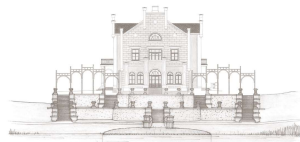
Piedevas

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

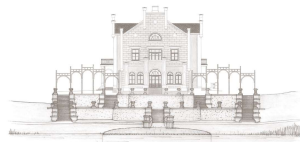
Deserts

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

Benedikta ola (brioša šķēle, spināti, holandes mērce)
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
Tīģergarneles pikantajā marinādē
Plāni sagriezta mazzālīta laša fileja
Kūpināt ātes fileja
Marinēta siļķe
Garneļu muss ar grilētu papriku un krēmsieru
Avokado pusītes ar plāni sagrieztu mango un kokteiļmērci
Plūktas vistas filejas muss ar kariju
Pīļu aknu pastēte ar meža ogu želeju
Vārīts, plāni sagriezts cūkgaļas šķiņķis
Liellopu gaļas Pastrami
Krāsni vītīnātu tomātu un kazas siera kārtojums
Mazo kartupeļu salāti ar olīveļļu, sinepēm, lociņiem un baltvīna etiķa mērci
Sagrieztu svaigu dārzeņu izlase ar salātu lapām
Lauku biezpiens, krējums, zaļumi
Sviests, ievārījumi, medus

Maize / deserti

Granola ar grieķu jogurtu
Baltās šokolādes panna cotta ar aveņu mērci
Mufini ar mandelēm
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 spinātu, seleriju kātu un ābolu smūtijs ar ingveru
Svaigi spiesta apelsīnu un burkānu sula
Dzērveņu limonāde
Lauku tēju izlase, kafija, karstā šokolāde, ūdens

Ēdienkarte sagatavota sadarbībā ar šefpavāru Lauri Aleksejevu