

PILIS UN MUIŽAS



UNGURMUIŽA 10

Viesiem piedāvātie ēdieni gatavoti tieši tāpat, kā tos savulaik viruši muižas ķēkša. Un tāpat kā 18. gadsimā, arī šodien restorāna pavāri izvēlas vietējo novada zemnieku produkciju, kas vienmēr ir svaiga un garšīga – no apkārtnes saimniecībām iepērk gaļu, dārzeņus, piena produktus, olas un pat zivis. Savukārt, ogas un sēnes ir lasītas Ungurmuižas apkārtnes mežos! *Ungurmuiža, Raiskuma pagasts, Pārgaujas novads. Tālr.: +371 22 007 332*



KĀRLĀMUIŽA 11

Vai vēlaties justies kā 19. gadsimta muižas viesis? Tad jāpošas uz Kārlamuīžu! Lielākā daļa aristokrātiskās maltītes produktu sarūpēti tepat – no Kārļu iedzīvotāju mazdārzīņiem, Amatās upes vai Gaujas Nacionālā parka mežiem. Arī pašai muižai ir aina-visks dārzs, kurā audzē garšaugus, tējas, dažādus ogu krūmus un augļu kokus. Ja bijīsi laba ābolu raža, viesi noteikti varēs nobaudīt arī ābolu vīnu. *„Kārlamuīža”, Kārļi, Amatās novads. Tālr.: + 371 26 165 298*



Kārlamuīža, Kārļi, Amatās novads.

APSKATES OBJEKTI GARDĒŽIEM



ALDARA ALUS MUZEJS 15

Aldara Alus muzejs ir pirmais šāda veida muzejs Latvijā un mūsdienīgākais trijās Baltijas valstīs. Tā lielākais lepnums ir autentskā alus vārtības zāle, kas saglabājusies neskartā kopš 1938. gada. Tē darbojas arī Alus darbnīca, kurā ir iespēja pēīt pasaulē brīveto alus šķirņu īpatnības, iepazīties ar alus noslēpumiem un arī pašiem iemēģināt roku senajā alus brūvēšanas mākslā. *Tvaika iela 44, Rīga. Tālr.: +371 20 016 261*

SAFARI PARKS UN BRIEŽU DĀRZS „MORE” 16

Pirmā Latvijas privātā briežu dārza 170 hektāru plašos aplokos apdzīvo vairāk nekā 300 dambriežu, kā arī Eiropas balto un sarkano staltbriežu. Parka viesiem ir unikāla iespēja nobaudīt pašu medītu brieža gaļu. *Saulstari, Mores pagasts, Siguldas novads. Tālr.: +371 29 444 662*

CĒSU VIDUSLAIKU PILS 17

Savulaik varenās Livonijas ordeņa pils drupas un dārzs ir vieta, kur no maija līdz septembrim brīvā dabā saimnieko amatnieki. Dārzā var sastapt dārznieku un izpētīt no neselekcionētām sēklām audzētus dārzeņus un garšaugus. Savukārt, pie āra malkas krāsns pils ķēkša palīdzes katram izcept savu maizes kukulīti. Grupām ir iespēja pietiekties uz tistām viduslaiku dzīrēm vai alus degustācijas pasākumiem. *Pils laukums 9, Cēsis*



DIKĻU PILS 12

Senākās ziņas par Dikļu muižu ir saglabājušās no 15. gs., bet pašreizējā ēka savu veidolu ieguvusi 19gs., un šodien ir valsts kultūras piemineklis. Pili rotā senu mēbeļu, gleznu un funkcionējošu kaminu kolekcijas. Dikļu pils ir četru zvaigžņu viesnīca ar dīzēlīgas atpūtas piedāvājumu, izcilas un izsmalcinātas kvalitātes restorānu. Ēdienkārtē atrodamas mūsdienīgas interpretācijas no produktiem, kas audzēti vai auguši Gaujas Nacionālā parka un tā pievārtes teritorijās. Restorāns ir iekļauts 30 labākā Latvijas ekselences restorānu sarakstā.

Dikļi, Dikļu pagasts, Kocēnu novads. Tālr.: +371 26 515 445



MĀLPILS MUIŽA 13

Mālpils muižas izsmalcinātā noskaņa ir tistā gaisotne greznai un bezrūpīgai atpūtai. Pamostoties pēc muižnieciska miega satīna palāgos, rīcs priecē ar skatu bet gardēžu restorāna šefpavāres radītās maltītes aicina baudpilnas garšas apvāršņos. *Pils iela 6, Mālpils, tālr.: +371 26 666 600*

BĪRIŅU PILS 14

Pili izbudāma atelpa aristokrātiskā gaisotnē – greznajos interjeros, plašajās viesību zālēs un eleganta dizaina viesnīcas numuriņos. Pils restorānā izgaršojamas no dabas vēltēm pagatavotās maltītes muižnieku garā, padarot atpūtu piesātīntu un elegantu. Izsmalcināta vieta veselīgam laiskumam. *Bīriņi, Limbaži novads. Tālr.: +371 64 024 033*



RESTORĀNI RĪGĀ



LE DOME 1

Zivju restorāns Le Dome demonstrē prasmiņu zemnieku piedāvātās produkcijas izmantošanas iespējas un rada smalks garšas salikumus, pielietojot Eiropas kultūrnārijas tehnikas. Šeit var nobaudīt Latvijas ezeru un Baltijas jūras zivis pagatavotas dažādos veidos. *Miesnieku 4, +371 67 559 884*



OSTAS SKATI 2

Ar skatu uz upi, ostu un pilsētu, restorāna Ostas Skati ēdienkārti nosaka sezonāli un reģionāli svaigi produkti, ietekmējoties no labākā, ko piedāvā pasaules un latviešu gatavošanas tradīcijas. *Matrožu iela 15, +371 26 693 693*



RESTORĀNS 3 3

„Restorāns 3” piedāvā Eiropas ziemeļos arvien plašāku atzinību gūstošo forest food konceptu – svaigas, ar rokām lasītas lauku veltes, īsās vasaras bagātīgo ražu, kā arī zvejnieku un mednieku sarūpēto – ogas, sēnes, augļus, meža gaļu, zivis, dārzeņus. Gatavojot izsmalcināto maltīti, pavāriem ir viena rūpe – maksimāli saglabāt izejvielu dabisko enerģiju un garšu. *Kalēju iela 3, Rīga. Tālr.: +371 26 660 660*



VALMIERMUIŽAS VĒSTNIECĪBA RĪGĀ 6

„Valmiermuižas alus” darītavas virtuvē Rīgā piedāvā plašu unikālu *craft beers* klāstu, kuram īpaši piemēklti no Latvijas dabā un zemnieku saimniecībās atrastām sezonālām izejvielām radīti ēdieni. Frītsē ķērpis, priēžu pumpuru deserts, no rīta vēl ezerā peldējās zandarts – tie ir tikai daži pārsteigumi, kas jūs, iespējams, sagaida šajā omulīgi rodomajā restorānā. *A. Briāna iela 9a, Rīga. Tālr.: +371 28 656 111*

RESTORĀNI SIGULDĀ



APARJODS 7

Viens no vecākajiem Latvijas restorāniem, kas priecē savus viesus jau 25 gadus. Lauku restorāna rustikālā ārīene, interjers un atmosfēra lieliski harmonē ar vienkāršajiem, latviskajiem ēdieniem, kuru dabisko un tīro garšu bauda jau vairākas pastāvīgo viesu paaudzes. *Ventas iela 1a, Sigulda, tālr.: +371 67 974 414*



KUNGU RIJA 7

Autentiskā gulbūve ir mājvieta vienam no Siguldas apkaimes restorāniem. Viensēta ar savu dzīves ritmu, harmonijā ar dabu. Kungu Rijas virtuvi var raksturot ar franču virtuves ietekmi, kurā atradīsi meistarības pierādījumus. Laba virtuve? Kad lietas garšo tā, kādas tās ir”. *Atrodas 700 m no Turaidas rezervāta. “Kungu rija”, Krimuldas novads, tālr.: +371 67 971 473*



FAZENDA 7

Balstīts uz labām tradīcijām, draudzību, vietējo produktu maksimālu izmantošanu, restorāns ik dienu piedāvā garšīgu ēdienu, lieliskus vīnus, vērtīgas tējas un pasceptu maizi. *Vidzemes šoseja 14, sigulda, tālr.: +371 66 900 669*



VIESNĪCAS „SIGULDA” RESTORĀNS 7

Izmanto iespēju nobaudīt viesnīcas restorāna gardās maltītes un iedvesmoties no apkārtnes skaistuma, par kuru savulaik jūsmoja varens kņazs! Viesnīca, kurā atrodas mājīgais restorāns, uzbūvēta 1890. gadā, kad viesnīcas saimniekoja kņazs Nikolajs Kropotkins un uzņēma viesus no Pēterburgas.

Pils iela 6, Sigulda, tālr.: +371 67 972 263



GADALAIKI 7

Restorāns, kas atrodas gleznainām pirmatnīgas dabas ainavām caurvītajā Siguldā. Katrā sezonā restorāns piedāvā sezonālo ēdienkārti, kurā atradīsi izsmalcinātus ēdienus – īstus apkārtnes dabas labumu baudījumus!

„Ezeri”, Siguldas novads, tālr. 67 973 009



MR.BISKVĪTS 7

Mr.Biskvīts ir viesmīlīga, mājīga un ģime-nēm draudzīga kafejnīca pašā Siguldas cen-trā. Gardas kūkas, maltītes un lieliska kafija! *Ausekļa iela 9, Sigulda. Tālr. 67 976 611*

RESTORĀNI VALMIERĀ



RĀTES VĀRTI 8

Restorāns „Rātes vārti” pārliecinoši ierindojas starp labākajiem Latvijas restorāniem. Te ikvienam gardēdim ir iespēja izjust visdažādākās garšu buķetes un nobaudīt gada laikā atbilstošus produk-tus, kas nākuši no vietējām saimniecībām, mežiem, laukiem un pagatavoti ar izcilu prasmi. Savukārt, viduslaiku noskaņās ļaus aizceļot restorāna Hanzas savienības laika meistartīki.

Lāčplēša iela 1, Valmiera

Tālr.: +371 64 281 942



TEĀTRA VĪNA STUDIJA 8

Teātra vīna studija atrodas Valmieras Drā-mas teātra ēkā, kur līdzās gardiem vīniem, uz dzīvas uguns gatavotajiem grīļējumiem un kārdinošajiem desertiem ēpo skatuves un mākslas radošais gars. Labu cilvēku rada laba sabiedrība, labs vīns un laba uz-nēmšana - tas ir vadmotīvs Vīna studijai, kuras ēdienkartē rodamī gan Latvijas lau-ku gardumi, gan internacionālās virtuves meistardarbi.

Lāčplēša iela 4, Valmiera

Tālr.: +371 26 211 222



VALMIERMUIŽAS ALUS VIRTUVE 25

„Valmiermuižas alus” saime kopj alus bau-dīšanas kultūru Latvijā, lai svētku galdā miestīnš atkal stāvētu goda vietā, gluži kā sendienās. Valmiermuižas Alus virtuves pavāri iedvesmu smēļas Latvijas dabā, tradīcijās un gadalaiku ritējumā, galdā ce-ļot mūsdienīgas Latvijas garšu salikumus un izmantojot alu kā saskānīgu cienasta sastāvdaļu.

Dzirnavu iela 2, Valmiermuiža, Valmieras pag. Burtnieku novads

Tālr.: +371 20 264 269



„AGNESE” 8

Četrzvaigžņu viesnīcas restorāns - bārs „Agnese” ir ir kā piedzīvojumiem bagā-tas grāmatas lasīšana, kas, šķiet, nekad nebeidzas! Te atradīsiet gan senlatviešu virtuvei raksturīgās grūbas un citus grau-daugus, gan zandartus un līņus no tuvejā Burtnieku ezera, sezonas ogas un dārze-ņus gardēžiem tikamos salikumos, gan iepazīsiet gastronomiskos stāstus no dau-dzām citām valstīm.

Tērbatas 16a, Valmiera, LV 4201

Tālr.: +371 64 207 304



RESTORĀNS „PARKS” 9

Restorāns atrodas Vecpuīšu parkā. Tajā tiek piedāvāti ļoti dažādi ēdieni, gan iepa-zīstinot apmeklētāju ar tradicionālām gar-šām, gan tādām, ko par tradicionālām tās sauc citās kultūrās.

Vecpuīšu parks, Rīgas iela 19, Valmiera

Tālr.: +371 26 117 444



RESTORĀNS „VECPUISIS” 8

Vecpuīša parka paviljona vēsturiskajā ēkā atrodas restorāns “Vecpuisis”, kurā radīti lieliski apstākļi nesteidzīgai maltī-tei un dzīves svinēšanai. Šefpavārs Jā-nis Rozenbergs pasniegs pārsteidzošus ēdienus, kas gatavoti no vietējo lauk-saimnieku audzētiem produktiem.

Vecpuīšu parks, Leona Paegles iela 10, Valmiera

Tālr.: +371 26 110 026

RESTORĀNI CĒSIS



IZZALKUŠAIS JĀNIS 9

Restorāns iekārtots 1932. gadā celta ugunsdzēsēju depo ēkā, kur pat šļūkša-nas truba palikusi savā vietā. Virtuve ir atvērta tipa – viesi zālē var vērot, kā top vīņu izvēlētais ēdiens. Ēdienkārti katram gada laikāam sagatavo kāds no Latvija labākajiem šefpavāriem. Galvenais salkušā Jāņa vadmotīvs – vienkārši un saprotami ēdieni, gluži kā pats restorāns *Valmieras iela 2, Cēsis. Tālr.: +371 29 262 001*



MOMO 9

Mūzikas iedvesmotā Vidzemes koncertzā-les restorāna „MoMo” šefpavārs uzstāj, ka jebkuram, pat visizsmalcinātākajam ēdie-nam, jābūt gatavotam no produktiem, kas atbilstošajā gada laikā atrodami Latvijas dabā un lauku saimniecībās, savukārt, pa-vāriem no ierastajām izejvielām jāprot uz-burt pārsteidzošā gastronomiskā melodija. *Raunas iela 12, Cēsis. Tālr.: +371 20 641 016*

CAFÉ 2LOCALS 9

Restorānā, no kura pavaras skaits uz ma-jestātisko Sv.Jāņa baznīcu, saimnieko divi cēsnieki, kuri galdā cel vietējo zemnieku izaudzētus gardumus. Galvenie akcenti ēdienkartē – svaigi, tikko no dārza, meža vai saimnieku pagrabiem sarūpēti pro-dukti, kam vai nu senās pavārgrāmatās, vai pavāru ideju krātuvēs piemēklētas īpa-šas receptes.

Rīgas iela 24a, Cēsis. Tālr.: +371 28 811 774

