



R

Siguldas
Restorānu
nedēļa

—
RUDENS

26.10. –
1.11.

GASTRO GRILBĀRS KOKOS

20.00 EUR

Vēžu uzpūtenis, nēgu krēms, foreļu ikrū-garneļu
consommé želeja, mārutku saknes-parmezāna
grauzdiņš

Burtnieka ezera zivju izlase, zoss *foie gras*, fritētas
mailītes, violeto kartupeļu-trifeļu eļļas krēms, kela
kāposti,
burkānu-baltvīna-sviesta mērce

Kastaņu-olu krēms, lazdu riekstu-olas baltuma cepums,
smiltsērķšķu *parfe*, avotkreses

25.00 EUR

Buka gaļas tartars, meža sēnes, kaņepju sēklās panēti
sīpolu gredzeni, vītīnāta-rīvēta brieža mugura

Grilēta buka karbonāde, pašu gatavota meža sēņu
desa, zaļo griķu-parmezāna-griķu terīne, brūkleņu-
egļu sveķu mērce, sāļts speķis

Ogļu zefīrs, rudzu puķu-saldā krējuma saldējums,
mežrozīšu paaugļu-brūkleņu želeja, krāsni ceptu ābolu
krēms



S! SIGULDA
AIZRAUJ

Tālrunis rezervācijām
28440077



Siguldas
Restorānu
nedēļa

RUDENS

26. 10. –
1. 11.

RESTORĀNS VIESNĪCA "SIGULDA"

20.00 EUR

Šefpavāra kompliments

Ērgļzivs ar cidoniju putām un fenheļa salātiem

Butes fileja, zaļo zirņīšu muss, krāsainās bietes,
mērce no vietējām Siguldas vīnogām

Melno plūmju parfē, vaniļas-kapučiņo panna cotta,
grauzdēta kokosrieksta un medus biskvīts

25.00 EUR

Šefpavāra kompliments

Brieža gaļas buljonzupa ar baravikām un topinambūru

Aļņa šķiņķis, pastinaka-ceptu ābolu biezenis, krāsainās
bietes,
brūkleņu čatnijs, vīna mērce

Melno plūmju parfē, vaniļas-kapučiņo panna cotta,
grauzdēta kokosrieksta un medus biskvīts



**S! SIGULDA
AIZRAUJ**



GNP tūrisma biedrības
"Enter Gauja" biedrs

Tālrunis rezervācijām 67972263



R

Siguldas
Restorānu
nedēļa

—
RUDENS

26. 10. —
1. 11.

RESTORĀNS KUNGU RIJA

20.00 EUR

Brieža frikadeļu zupa

Zandarta fileja ar kartupeļu pankūku variācijām

Tiramisu

25.00 EUR

Tīģergarneļu uzskoda

Liellopa filejas steiks ar biezeņu variācijām

Šokolādes brūnītis ar vaniļas mērci
un iereibušām vīgēm

S! SIGULDA
AIZRAUJ

Tālrunis rezervācijām
67971473



Siguldas
Restorānu
nedēļa

RUDENS

26. 10. –
1. 11.

RESTORĀNS MĀLPILS MUIŽA

20.00 EUR

Plāni griezta alņa gaļa, smiltsērķšķis, marinētas sēnes,
siers, iesals

Lēni gatavoti liellopa vaigi, pastinaka biezenis, sīpolu,
kartupeļu kraukšķi, brūklenes, saraknvīna mērce

Kastaņu medus saldējums, rupjmaize, plūškoks, ābols

25.00 EUR

Plāni griezta alņa gaļa, smiltsērķšķis, marinētas sēnes,
siers, iesals

Paltusa fileja riekstu garozā, brokoļu – dzeltenās
bietes biezenis, baltvīna mērce

Kastaņu medus saldējums, rupjmaize, plūškoks, ābols

S! SIGULDA
AIZRAUJ



GNP tūrisma biedrības
"Enter Gauja" biedrs

Tālrunis rezervācijām 26666600



R

Siguldas
Restorān-
nedēļa

RUDENS

26. 10. –
1. 11.

RESTORĀNS BĪRIŅU PILS

20.00 EUR

Tartaleta ar karamelizētiem sīpoliem, kazas sieru un zaļumiem

Grillēts astoņkāja tausteklis ar puķkāpostu biezeni, ceptu polentu, tvaicētu brokolīnī un fritētu avokado

Bezē rulete ar Maskarpones krēmu, dedzinātu olbaltumu un pīlādžu saldējumu

25.00 EUR

Briedināti graudi ar tomātu pesto, saldo krējumu un kalmāra kaneloni ar garšaugos ceptu ķirbi

Teļa aknu steiks ar ķirbju biezeni, garšaugos ceptu ķirbi un grēvī, dzērveņu mērci

Tartaleta ar karameli, lazdu riekstiem, glazētu šokolādes musu un zeltu



SIGULDA
AIZRAUJ



GNP tūrisma biedrības
"Enter Gauja" biedrs

Tālrūnis rezervācijām 26521733

R

Siguldas
Restorānu
nedēļa

RUDENS

26. 10. –
1. 11.

RESTORĀNS FAZENDA

20.00 EUR

Topinambūra krēmzupa ar "Soiras" sieru un zaļumu eļļu.

Pīles kājas konfits ar briedinātiem kviešiem, burkānu pikantā marinādē, seleriju biezeni un garšaugu glazūras mērci.

Spēcinošā tumšās muscovado ingvera karameles tarte

25.00 EUR

Topinambūra krēmzupa ar "Soiras" sieru un zaļumu eļļu

Latvijas Brieža gaļas steiks ar sarkano kāpostu biezeni, truša gaļas kroketi, garšaugos gatavotu kāli un pastinaku kraukšķi truša glazūras mērcē

Smiltsērķšķu Panna Cotta ar tumšās šokolādes biskvītu, dzērveņu gēlu un medus kraukšķi

*Abos piedāvājumus pamatēdienu var aizstāt ar veģetāro restorānu nedēļas pamatēdienu:

Miso biezenis ar grūbām, garšaugu sviestā gatavotām gailenēm un savoļas kāpostu tīteni



SIGULDA
AIZRAUJ



GNP tūrisma biedrības
"Enter Gauja" biedrs

Tālrunis rezervācijām 66900669



Siguldas
Restorānu
nedēļa

RUDENS

26. 10. –
1. 11.



RESTORĀNS GADALAIKI

25.00 EUR

Amuse - bouche

Avokado – tomātu tartars ar kazas siera krēmu, citrusu mērci, salātu lapām un ceptu parmezānu

Krāsni cepta foreles fileja ar citronu eļļu, selerijas saknes gratēnu, tomātu marmelādi un foreļu ikru mērci

Ogu un biezpiena musa deserts, burkānu biskvīts, citrusu gēls

25.00 EUR

Amuse - bouche

Avokado – tomātu tartars ar kazas siera krēmu, citrusu mērci, salātu lapām un ceptu parmezānu

Garšsāknēs sautēti liellopa vaigi ar krāsni ceptu selerijas saknes, saldā sīpola un ķlavu sīrupa biezeni, svilinātu dzelteno burkānu un brūkleņu – sarkanvīna mērci

Ogu un biezpiena musa deserts, burkānu biskvīts, citrusu gēls



S!GULDA
AIZRAUJ



ENTER
GAUJA

GNP tūrisma biedrības
"Enter Gauja" biedrs

Tālrinis rezervācijām 67973009