

DRAUGU  
VIRTUVE



OLERU MUIZA

# ITĀĻU VIRTUVE

## 1. AUKSTĀ TOSKĀNAS TOMĀTU ZUPA 4 €

Brīnišķīga svaigu tomātu, aromātiskas olīveļļas, bazilika un ceptu ķiploku garšu kombinācija, kas uzplaukst līdz ar agrās vasaras saules siltumu.

## 2. INSALATA VERDE AR KAZAS SIERU 6 €

Cepts kazas siers, cepti dārzeņi, svaigi dažādu lapu salāti, ogas, olīveļļa, rieksti — mākslinieciska krāsu daudzveidība gan uz šķīvja, gan garšā.

## 3. PASTA TRICOLORE AR ARTIŠOKIEM 5€

Krāšņs veģetārais ēdiens, ko iedvesmojis Itālijas karogs. Cukini, burkāni, un artišoki tiekas olīveļļas organizētā garšu ballītē ar tikpat itāliski trīskrāsainu pastu calici, kurā viesojās arī saulē kaltētie tomāti, olīves un ricotta siers.

## 4. TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 6 €

Tagliatelle pasta ar sātīgu gaļas mērci, par kuru varam pateikties romiešiem un konkistadoriem, kas uz Eiropu atgādāja tomātus. 19. gadsimtā Itālijā to cēla galdā par godu svētkiem un īpašiem notikumiem. Restorānu diena ir izcila reize, lai baudītu Tagliatelle alla Bolognese "Draugu virtuves" versijā.

## 5. ANANASS 1 €

Tradicionāls, atsvaidzinošs noslēgums maltītei Itālijā, iesakām arī Oleros!

*Gatavo Santa un Vairis*

# GRUZĪNU VIRTUVE

## 6. ČAHOHBILI (pasniegts ar gruzīnu maizi) 6 €

*vista, tomāti, sīpoli, ķiploki, zaļumi, garšvielas*

Aromātisks, sātīgs un nedaudz ass gruzīnu ēdiens, kas katrai saimniecei izdodas savādāk un arī manējam ir sava neatkārtojamā versija un pagatavošanas tehnika. Lai labi garšo arī šoreiz!

## 7. TRADICIONĀLIE GRUZĪNU SALĀTI 3.5€

*tomāti, gurķi, sīpoli, zaļumi, Kahetijas saulespuķu eļļa*

Viegli, krāsaini, garšīgi salāti, kam neatkārtojamu garšu piešķir Kahetijas saulespuķu eļļa. Pasniegti kopā ar gruzīnu maizi.

## 8. SULGUNI SIERS 3€

Gruzijā ir iespējams nogaršot dažādus sierus, bagātīgām garšām un pārsvarā ļoti sāļus. Sulguni siers mēdz arī nebūt tik sāļš, ir maigs un patīkamas struktūras un šis, ko Latvijā gatavo gruzīns Tengiz ir īsts atradums! Brīnišķīgi garšos kopā ar salātiem vai būs kā lieliska uzkoda pie vīna glāzes.

*Gatavo Lana*



OLERU MUIŽA

# MUIŽAS VIRTUVE

## 9. TRADICIONĀLAIS MUIŽAS JĒRS 8 EUR

*jēra gaļa, rīsi, dārzeņi, garšvielas*

Divas dienas pabijis alus peldē, tiek pasniegts iekārtojies ķīmenēs mērcētos Imperatora rīsos. No šķīvja malas to vēro apcepts kālis, burkāns un sprigana selerija. Pavasara zaļumi, pērnās dzērvenes un brūklenes. Pārsteigumam – jaunavīgu pieneņu “kaperi”!

*Gatavo leva un Rūta, piedalās Jēkabs un mazā Marta*



OLERU MUIŽA

# DESERTI

## 10. ANTONIJA 2 €

*Rullēts biskvīts ar rabarberu-lupstāju duetu un zemeņu krēmu.*

## 11. ELĪNA 2 €

*Rullēts biskvīts ar biezpiena krēmu un avenēm*

## 12. ZĀRA 2 €

*Rullēts šokolādes biskvīts ar ķiršu želeju un melleņu krēmu.*

Sweet Opera repertuārā šoreiz ir veltījums baleta Antonija#Silmači iestudējumam. Komponists J.Karlsons, horeogrāfs A.Leimanis, scenogrāfs M. Vilkārsis. Reibinoši zied vasara, saule kāpj kalnā pretī Jāņu naktij, un reibst arī Silmaču saimnieces Antonijas mīlestības izslāpusī sirds... Balets Antonija#Silmači ir romantiski dramatisks stāsts par alkām pēc personīgās dzīves piepildījuma. Tas radīts, iedvesmojoties no R. Blaumaņa lugas Skroderdienas Silmačos motīviem.

*Gatavo Ingrīda, Sweet Opera*

## 13. LIELISKAIS BRAUNIJS 2 €

*šokolāde, milti, olas, brūnais cukurs, ķiršu gabaliņi*

Lieliskais braunijs ir tumšās šokolādes desert-kūka, apbērtā ar ķiršu gabaliņiem. Garšos labi gan rītā, gan vakarā, gan ziemā, gan vasarā un īpaši — Restorānu dienā, "Draugu virtuvē".

*Gatavo Terēze*

## 14. TIRAMISU 3.50 €

Itāļu desertu klasikā vienkāršība iet roku rokā ar tradīcijām. Mūsu tiramisu gatavots ar Forno Bonomi cepumiem, Mascarpone sieru, Latvijas lauku olām, bagātināts ar espresso un Marsalas vīna akcentiem.

*Gatavo Santa un Vairis*

# DZĒRIENI

15. CAPPUCCINO 1.50 €

16. ESPRESSO / CAFE AMERICANO 1 €

17. TĒJA (ZAĻA / ZĀĻU) 1 €

18. PORTUGĀĻU VĪNS (sarkans / balts) 150ml 3€

19. PORTUGĀĻU STIPRINĀTS VĪNS 50ml 3 €

20. VALMIERMUIŽAS ALUS 0.5l 2.50 €



OLERU MUIŽA