

LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDEĻA Septembris

Picērija "Amber pizza"
Graudu iela 34

Tālrunis rezervācijai
27 277 337

Uzkoda

Ķiploku grauzdiņi ar sieru

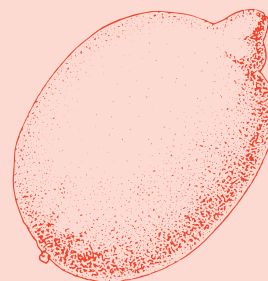
Pamatēdiens

Amber pica (20 cm)

Deserts

Plānās pankūkas ar saldējumu
un saldajām mērcēm

3 kārtu ēdienkarte – 11 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒĻA Septembris

Pludmales kafejnīca
"7. līnija"
Pludmale, Peldu ielas galā

Tālrūnis rezervācijai
26 808 323

Uzkodas

Salāti ar grilētu vistas krūtiņu, salātu lapām,
ķiršu tomātiem, avokado, paipalu olām un
balzamiko etiķa mērci

un

Baraviku krēmzupa ar sīpolu čipsiem

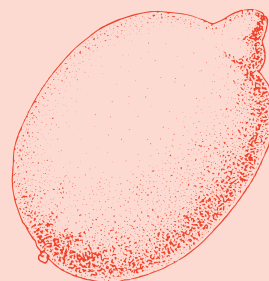
Pamatēdiens

Cepta cūkgaļas fileja ar karamelizētiem
dārzeņiem un mango čatniju

Deserts

Šokolādes kūciņa

4 kārtu ēdienkarte – 20 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒĻA Septembris

Kafejnīca "BB café"
Lībiešu iela 2/6, Karosta

Tālrunis rezervācijai
24 339 965

Uzkoda

Grilētu biešu un zaļo zirnišu pākšu salāti ar svaigiem spinātiem, pūdētu kazas sieru un valriekstiem
vai

Ķirbju krēmzupa ar karamelizētām ķirbju sēklām un dzērvenēm

Pamatēdiens

Grilētas tīģergarneles ar spinātu, saldo kartupeļu purē un grilētiem dārzeņiem
vai

Lēni ceptas cūkgaļas ribiņas viskija marinādē ar grilētiem dārzeņiem
vai

Grilēta vistas krūtiņa ar basmati rīsiem, sviestā apceptu cukini un baltvīna-zilā siera mērci

Deserts

Tempuras mīklā cepti āboli ar vaniļas saldējumu

3 kārtu ēdienkarte – 18,50 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDEĻA Septembris

Restorāns "BIG7"
Baznīcas iela 14/16

Tālrunis rezervācijai
26 808 323

Uzkoda

Salāti ar mazsālīto lasi, dārzeņiem, salātu
lapām un jogurta mērci



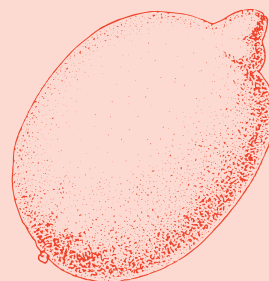
Pamatēdiens

Liellopu filejas šķēles ar putraimu risoto,
ceptiem cukīni un piparu mērci



Deserts

Burkānu pīrāgs ar apelsīnu mērci



3 kārtu ēdienkarte – 15 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDEĻA Septembris

Restorāns "Čello"
Koncertzāle
"Lielais dzintars",
Radio iela 8

Tālrunis rezervācijai
63 451 072

Uzkoda

Liepājas mencīņu, putota, brūkleņu, biezpiena
kūka ar tecināta krējuma zaļumu mērci



Pamatēdiens

Baltijas laša un mencas terīne, pasniegta ar
rabarberu vīna mērci un rudens dārzeņiem



Deserts

Grauzdētu saulespuķu sēklu brilē krēms ar
medotām plūmēm



3 kārtu ēdienkarte – 20 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDEĻA Septembris

Kafejnīca "Darbnīca"
Lielā iela 8

Tālrunis rezervācijai
26 811 313

Uzkoda

Meža sēņu pavasara rulliši ar jaunajiem spinātiem
vai

Tomātu karpāčo ar garšaugiem un kazas sieru
vai

Mencas "ceviche" ar dārzeņiem, garšaugiem un laimu

Pamatēdiens

Liepājas rudens liellopa burgers apvīts ar bekona šķēlēm un meža sēņu cepurīti
vai

Cūkgaļas filejas un meža sēņu stir-fry ar kviešu nūdelēm un austermercī
vai

Fish & Chips – mencas filejas gabaliņi kraukšķīgā mīklā
ar fritētiem kartupeļiem un tartara mērci
vai

Kartupeļu burgers ar meža sēņu pildījumu, jauktiem
salātiem un fritētiem kartupeļiem

Deserts

Darbnīcas franču kruasāna tosts ar saldējumu
vai

Rudens ābolu krambls ar vaniļas mērci un saldējumu
vai

Vegāniskā šokolādes kūka

3 kārtu ēdienkarte – 14,50 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDEĻA Septembris

Restorāns-bārs "Hot Potato"
Jāņa iela 1

Tālrunis rezervācijai
24 947 787

Uzkoda

Liepājas garšas zivju zupa

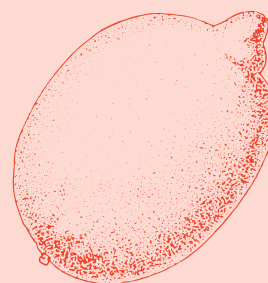
Pamatēdiens

Trusis ar rudens mazdārzeņiem

Deserts

"Liepāja"

3 kārtu ēdienkarte – 20 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒĻA Septembris

Kafejnīca „Krisdole”
Siena iela 5

Tālrunis rezervācijai
29 839 429

Uzkoda

Grobiņas tomātu un mizunas salāti ar
Kazdangas sieru, Tobago čili un laima
dresingu



Pamatēdiens

Liepājas menca ar kāršu pupām un Liepājā
audzētu vasabi



Deserts

Durbes ābolu biskvīta kūka ar liepziedu
krēmu un krizdoļu kompotu



3 kārtu ēdienkarte – 20 eiro

LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒĻA Septembris

Restorāns "Libava"
Vecā ostmala 29

Tālrinis rezervācijai
26 817 699, 63 429 714

Uzkoda

Pikanta tomātu-lēcu krēmzupa ar citronzāli,
pasniegta ar brieža gaļas knēdeļiem

Pamatēdiens

Zandarta fileja, sacepta zem kraukšķīgas brokoļu un
valriekstu garoziņas, pasniegta ar batāšu biezeni,
rudens āboliem un kaperu mērci

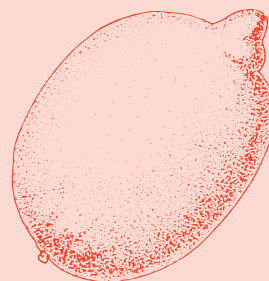
vai

Pīles krūtiņa, sautēta vīnā ar dzērvenēm, pasniegta ar
ķirbju kuskusu, cidoniju sīrupā karamelizētu bumbieru
un karkades mērci

Deserts

Kūciņa ar smiltsērķšķu mussu un „matchas” tējas
biskvītu un vīna-ingvera mērci

3 kārtu ēdienkarte – 20 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDEĻA Septembris

Restorāns "MO Liepāja"
F. Brīvzemnieka iela 7

Tālrunis rezervācijai
26 630 222

Uzkoda

Karsti kūpināta laša salāti ar dedzinātu kartupeli, mārrutkiem un marinētiem pārļu sīpoliem



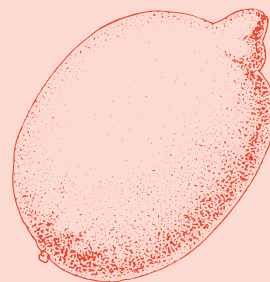
Pamatēdiens

Kadiķogu, garšaugu rīvmaizē cepta liellopa fileja ar ķiploku krēmu, karamelizētiem burkāniem un sarkanvīna mērci



Deserts

Vēja kūka ar dzērveņu želeju, pistācijām, medu un kazas siera krēmu



3 kārtu ēdienkarte – 20 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒLA Septembris

Restorāns "Oskars" un
bārs "Bruno"
Rīgas iela 7/9

Tālrunis rezervācijai
22 054 688

Uzkoda

Sarkano biešu muss ar arugulu un pašu
kūpinātām piekrastes reņģēm

Pamatēdiens

Cepta āte ar safrāna risoto un garneļu
biska mērci

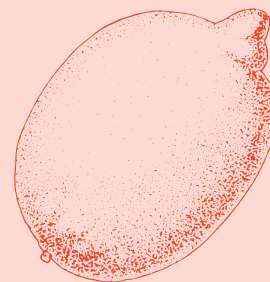
vai

Liellopa gaļas rump steiks piparu kažokā ar
grilētiem dārzeņiem un sarkanvīna mērci

Deserts

Ķirbju tartaletes ar karamelizētām plūmēm un
pašu gatavotu ceptu ābolu saldējumu

3 kārtu ēdienkarte – 19,50 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒĻA Septembris

Restorāns "Palmas"
Palmu iela 5

Tālrunis rezervācijai
27 888 008

Komplikants no šefpavāra

Tunča karpāčo ar vītīnātas mencas skaidām

Uzkoda

Bujabēze Palmu gaumē

Pamatēdiens

Varavīksnes forele ar anšovū sviestu, pārļu
kuskusu, kalē kāpostiem un mini burkāniem

Deserts

Ābolu putas ar cigoriņu saldējumu un
cukurotām cidonijām

un

Rabarberu vīna kokteilis

3 kārtu ēdienkarte – 19,90 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒĻA Septembris

Restorāns "Pastnieka māja"
F. Brīvzemnieka iela 53

Tālrunis rezervācijai
29 496 233

Uzkoda

Rozā tunzivs karpāčo ar jūras aļģēm sezamā,
puscieto Nīcas sieru un gvakamole akcentiem



Pamatēdiens

Kapātas brieža gaļas terīne ar rudens dārzeņu
biezeņu trio un aliču-brūkļu relišu



Deserts

"Liedagā" – curacao likiera želeja ar
smiltsērķšķu dzintara gabaliņiem un tāšu mežu
lazdu riekstu miksli



Katram īpašo ēdienu komplekta baudītājam
kafija vai tēja dāvanā

3 kārtu ēdienkarte – 18 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDEĻA Septembris

Restorāns "Piano"
Vecā ostmala 40

Tālrunis rezervācijai
63 483 800

Kompliments no šefpavāra

Uzkoda

Mencas trio (mazsālīta menca, mencas
aknas, mencas ikri)

Sorbets

Pamatēdiens

Cepta skumbrijas fileja, biešu biezenis,
karamelizēti burkāni un dzērveņu krēms

Deserts

Kārtainās mīklas cepums, karamelu
krēms, zemeņu gēls, mango sorbets
un sāļais cukura kraukšķis

3 kārtu ēdienkarte – 20 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒLA Septembris

Restorāns "Portus"
Kuršu iela 32

Tālrunis rezervācijai
25 626 677

Uzkoda

Crostini ar kūpinātu zivju krēmu
un marinētiem dārzeņiem

Pamatēdiens

Cepta mencas fileja ar
tomātu-piparu čatniju un
kraukšķīgiem batātes čipsiem

Deserts

Šokolādes muss ar apelsīnu
sīrupā karamelizētiem lazdu
riekstiem un vaniļas saldējumu

3 kārtu ēdienkarte – 20 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒĻA Septembris

Restorāns "Red Sun Buffet"
Pasta iela 2

Tālrunis rezervācijai
25 858 580

Uzkoda

Violeto kartupeļu zupa
ar kaņepju krēmu

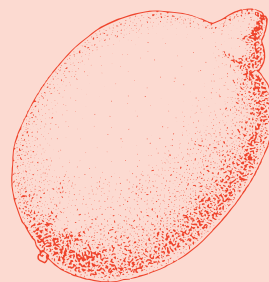
Pamatēdiens

Cūkgaļas medaļjoni burbona
glazūrā ar bekonu, kartupeļu-ķirbju
biezeni un BBQ mērci

Deserts

Īru liķiera "Bailey's" siera kūka

3 kārtu ēdienkarte – 15 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒLA Septembris

Pludmales kafejnīca
"Red Sun Buffet Beach Bar"
Pludmale, Peldu ielas galā

Tālrunis rezervācijai
25 858 580

Uzkoda

Biešu-avokado krēmzupa
ar kazas sieru

Pamatēdiens

Vistas fileja havajiešu stilā ar
grilētiem ananasiem un
tvaicētiem rīsiem

Deserts

Pekanriekstu siera kūka

3 kārtu ēdienkarte – 15 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒLA Septembris

Restorāns "Roma"
Zivju iela 3

Tālrunis rezervācijai
28 003 324

Uzkoda

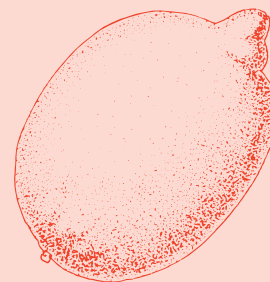
Upesvēžu krēmzupa ar mājas
grauzdiņu, citrona krēmu un kinzas eļļu



Pamatēdiens

Sviestā cepta zandarta fileja ar grilētu
kāli, biešu krēmu, zaļajiem
cukurzirnīšiem un smiltsērķšķu mērci
vai

Vistas filejas rullītis, pildīts ar spinātiem,
ciedru riekstiem un dārzeņu ratatuju



Deserts

Ogu parfē kūka ar
cukura-lavandas kristāliem



3 kārtu ēdienkarte – 20 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒLA Septembris

Burgernīca "Street Burgers"
Brīvības iela 3/7

Tālrunis rezervācijai
27 808 086

Uzkoda

Grilētu dārzeņu salāti ar sieru

Pamatēdiens

Laša burgers ar karamelizētiem
citroniem

Deserts

Svaigā siera kūka ar ogām

3 kārtu ēdienkarte – 17 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒLA Septembris

Picērija "Strike Pizza"
Peldu iela 66

Tālrunis rezervācijai
25 528 000

Uzkoda

Senlatviešu piena sakņu
zupa ar siļķi

Pamatēdiens

Pica ar Baltijas mencu (30 cm)

Deserts

"Debesu manna" ar pienu

3 kārtu ēdienkarte – 13 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDEĻA Septembris

Restorāns
"Tex-Mex Klondaika"
Stendera iela 3

Tālrunis rezervācijai
63 489 450

Uzkoda

Tartars no svaigas foreles,
pasniegts ar avokado salsu

Pamatēdiens

Iesma "Trio", pasniegts ar greipfrūtu
salsu (C/G iesms, V/G iesms, J/G iesms)

Deserts

Meksikāņu "churros", pasniegts ar
pašgatavotu karameli

Dāvanā:
kafija, vīna glāze vai alus "Papa" (0.3l)

3 kārtu ēdienkarte – 20 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒLA Septembris

Restorāns "Upe"
Lielā iela 11

Tālrunis rezervācijai
26 669 612

Uzkoda

Teļa gaļas tartars, sarkanā biete, kaperi,
pētersīļu-ķiploku majonēze, rudzu maizes kraukšķi
vai

Krēmzupa – ķirbis, grilēts ķiploks, tortiljas tosts,
baravikas un sinepju sēklas

Pamatēdiens

Savvaļas lasis, molusks, saldaiss kartupelis, jūras
kāposti, ķirštomāti, sinepju sēklas un rikota
vai

Pīles krūtiņa, ābols, selerija, sarkanie kāposti, ķirbis
un burkāns

Deserts

Rudens "Pavlova" – pīlādžu-cidoniju
džems ar dzērveņu putām

2 kārtu ēdienkarte – 12 eiro

3 kārtu ēdienkarte – 15 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒĻA Septembris

Kafejnīca "Vecliepāja"
E. Veidenbauma iela 8

Tālrunis rezervācijai
22 435 312

Uzkoda

Skābu kāpostu zupa ar kūpinātu cūkgaļas ribiņu
vai

Briežu gaļas tartars ar olu, marinētiem sīpoliņiem un
lokiem

Pamatēdiens

Latvijas meža cūkas fileja ar sezonas dārzeņiem
vai

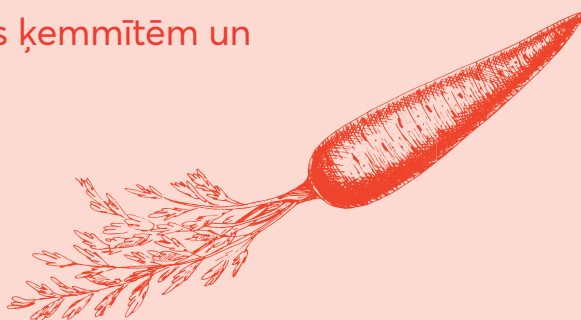
Sviestā cepta mencas fileja ar jūras ķemmītēm un
sezonas dārzeņiem

Deserts

Medus kūka
vai

Pavlova ar maskarpones krēmu un sezonas ogām

3 kārtu ēdienkarte – 15 eiro



LIEPĀJAS RESTORĀNU 23.-29. NEDĒLA Septembris

Restorāns "Maestro Design
Hotel & Restaurant"
Jūras iela 22

Tālrunis rezervācijai
28 661 001

Uzkoda

Karsti kūpināta mencas fileja uz
graudu maizes ar mencu aknu mussu

Pamatēdiens

Čuguna traukā gatavoti liellopa vaigi
ar "pepercorn" mērci un kartupeļu kuģi

Deserts

Mini "mājas torte" ar vārīto krēmu,
marmelādi un svaigām ogām

3 kārtu ēdienkarte – 17,95 eiro

