Cēsu novada pavasara Restorānu nedēļai – 5!



No 31.marta līdz 9.aprīlim norisināsies Cēsu novada Restorānu nedēļa – NOPŪT SPARĢELI! Šogad tā ir zīmīga, jo tieši pirms 5 gadiem novadā tika aizvadīta pirmā pavasara Restorānu nedēļa, kas nu jau kļuvusi par tradīciju. Svētku Restorānu nedēļā

ieturēt maltīti aicinās deviņi novadā iemīļoti un zināmi restorāni.

Par godu gaidāmai svētku Restorānu nedēļai cēsniece un talantīga māksliniece Baiba Feoktistova radīja unikālu mākslas darbu. Baibas gleznojumā, kas izraudzīts par šī gada Cēsu novada pavasara Restorānu nedēļas centrālo objektu, attēlota krāšņa svinību kūka ar iedegtām sparģeļu svecītēm, aicinot uz ēdienu gatavošanu raudzīties kā mākslu. Sparģelis izraudzīts par šīs sezonas ēdienkartes galveno sastāvdaļu.

Nedēļas garumā tuvākus un tālākus gardēžus uzņems deviņi Cēsīs un novadā iemīļoti un zināmi restorāni: viesnīcas "Villa Santa" restorāns, restorāns "Jāņoga", viesnīcas "Jonathan SPA Estate" restorāns, restorāns "Ungurmuiža", "H.E. Vanadziņš Ziemeļu restorāns", viesnīcas "Kārļamuiža" restorāns, "Pavāru māja Līgatnē", kafejnīca "Zeit" un "Restorāns 1815".

Jau tradicionāli restorānu visiem būs iespēja baudīt trīs kārtu maltīti par īpašu, svētku cenu - 30,00 eur/pers. Restorānu nedēļas ietvaros ēdienkartes atšķirsies no uzņēmumu ikdienā piedāvātā ēdienu klāsta. Šogad īpašā godā tiek celts pavasarīgi zaļais asns - sparģelis. Var tikai apbrīnot šefpavāru meistarību, atrodot arvien jaunus veidus, kā šos dzinumus pagatavot. Sparģeli dažādos veidos varēs nogaršot gan uzkodās, gan pamatēdienā un pat desertā.

Restorāna "Jonathan SPA Estate" šefpavārs galdā cels liellopa *balotīni* ar kartupeļu *gratīnu*, baklažānu krēmu un *peppercorn* mērci. Būs arī panēts sparģelis ar Parmas siera *espumu* un svaigajiem zaļumiem. Savukārt desertā būs filo mīklas *milfejs* ar vārīto krēmu un upeņu sorbertu.

Restorāns "Pavāru māja Līgatnē" sagaidīs ar balto un zaļo sparģeļu tartaru ar Straupes bio olu garšaugu garozā un rīvētu kūpinātu Dzērbenes foreli, pamatēdienā pasniedzot lēni pagatavotu teļa vaigu ar sparģeļu biezeni, pavasara dārzeņiem, vītinātiem lakšiem un *Beurre Blanc* mērci, bet desertā tiek solīts rabarbers, sparģelis un rabarbers. Restorāns būs sarūpējis arī vegānu ēdienkarti, pamatēdienā piedāvājot kailgraudu putru ar sparģeļiem un vītinātiem lakšiem.

Restorāns "H.E. Vanadziņš Ziemeļu restorāns" šoreiz lutinās ar sparģeļu suflē, pīļu aknu kroketēm ar auna zirņiem un sarkano tomātu putām. Būs arī iespēja izvēlēties kādu no trim pamatēdieniem: kefīrā marinēta tītara fileja ar pētersīļu rīvmaizi, timiāna sviestā gatavotas cūkgaļas fileja vai arktiskā pālijas fileja ar vītinātu cūkgaļu. Noslēgumā tiks pasniegta olbaltuma biskvīta kūka ar ogām.

"Jāņoga" piedāvās marinētus baltos sparģeļus ķiploku lakšu eļļā ar avokado-kokospiena musu un kvinojas popkornu. Pamatēdienā varēs izvēlēties starp jēra kājas cepeti ar ceptiem baltajiem sparģeļiem un svītraino asara fileju. Elegantu punktu uz *i* pieliks rabarberu-zemeņu-šampanieša krēms ar estragona saldējumu un pončiku.

"Restorāns 1815" savā pavasara Restorānu nedēļas ēdienkartē piedāvā izvēlēties truša gaļas *frikasē*, vidusjūras *paelju* vai baklažāna sacepumu ar dārzeņu *šifonādi*,

kvinoju, kazas sieru un grauzdētām mandelēm. Būs arī *benedikta* ola ar sparģeļiem, kūpinātu foreli un Holandes mērci, kā arī cidonijas siera kūka ar skābo krējumu, *tapiakas* pērlēm un svaigām ogām.

Savus garšu vakarus viesnīcas **"Villa Santa" restorāns** atklās ar šefpavāra komplimentu, kam sekos jauno sparģeļu un zaļo zirnīšu krēmzupa ar foreles tartaru, paipalas olu un jūras zaķa ikriem. Būs arī galvenā kārta ar trim iespējām: Vidusjūras mīdijas ar saldkrējuma-baltvīna mērci un svaigiem maurlociņiem; sarkanvīnā sautēti liellopa vaigi ar tomātu novārījumu un garšaugu sviestā ceptiem sparģeļiem, kā arī grilēts Lapzemes siers ar bērza sulas sīrupu, svaigiem augļiem un tvaicētiem sparģeļiem. Savukārt desertā būs iespēja nogaršot sparģeļu *panna cotta* ar Latvijas skābo ķiršu mērci.

Restorāns "Ungurmuiža" saviem viesiem uzkodās piedāvās ķiploku sviestā ceptus sparģeļus ar Latvijas cieto sieru un redīsiņu. Pamatēdienam tiks piedāvātas trīs dažādas izvēles, savukārt saldajā viesi tiks lutināti ar svaigā siera bumbām un apelsīnu marmelādi.

Kafejnīcas "Zeit" šefpavārs aicinās iesākt maltīti ar trīs veidos pagatavotu seleriju, trifeļu eļļu un svaigu sparģeli. Tam sekos sparģeļu risoto, sparģeļu un anšovu salāti ar grauzdētām mandelēm un *Parmezāna* sieru. Garšas piedzīvojumu noslēgs šokolādes kūka, šokolādes karameļu krēms un aveņu sorberts.

Savukārt viesnīcas **"Kārļamuiža" restorāns** ir parūpējies par intriģējošu ēdienkarti, kurā varēs atrast gan purpura samtaino biezzupu ar saulaino maizīti, gan foreles laiviņu zaļajā niedrājā un raibo graudu danci ar zaļajiem sparģeļiem, kā arī kūku "Ezera tauriņi".

Gardēži ir aicināti iepazīties ar pavasara Restorānu nedēļas piedāvājumu un sarūpētām ēdienkartēm **visit.cesis.lv** un restorānu sociālo tīklu kontos. Lai nobaudītu īpašos piedāvājumus, nepieciešams veikt iepriekšēju rezervāciju. Ik gadu Restorānu nedēļa norisinās divas reizes – pavasarī un rudenī. Šogad Cēsu novada rudens Restorānu nedēļa plānota no 3. līdz 12.novembrim.