

## ALUS UZKODAS



Ķiploku grauzdiņi, knapsiera mērce  
**3.60 €**

Kartupeļu friti, jūras sāls, biešu un alus  
kečups vai knapsiera mērce  
**4.00 €**

Amatnieku darināti sieri, žavētu plūmju  
mērce (1-2 pers.)  
**13.00 €**

Vitinājumu izlase, marinējumi,  
marinētas olas (1-2 pers.)  
**13.50 €**

Fritēta lauku vista, adžikas mērce  
**6.50 €**

Fritētas reņģes, alus tempūra, kūpinātu  
zivju majonēze  
**4.20 €**

## ALUS LŪKOŠANA

4 x 0.2l Valmiermuižas alus  
un pieskaņotas uzkodas  
**12.90 EUR**



## GAĻA ZIVIS



Pilngraudu pasta, kūpināta vista, pētersīļu  
krejuma mērce, valrieksti, cietais siers,  
miksti vārīta ola  
**8.50 €**

Lēni gatavota pīles kājas gaļa, žāvēti āboli,  
bietes, ziemas garšvielas, lazdu rieksti,  
cigoriņu piena putas  
**9.70 €**

Dienas zivs alus mīklā, estragona un balto  
jāņogu vīna majonēze, kartupeļu friti  
**11.50 €**

Dūmota cūkas pavēdere, alus BBQ, tecināts  
krejums, kartupelis, spinātu krejums, sāļi  
pilādži  
**9.80 €**

\* Brieža burgers, marinētu čili majonēze,  
bekons, sīpols, gurķis, izturēts čedars,  
kāpostu salāti  
**12.90 €**

- pasniegts vidēji labi cepts

*Vaicā viesmīlim pēc nedēļas īpašā  
piedāvājuma, kurš pieejams no trešdienas  
līdz sestdienai!*

## GARŠU SADERĪBA

Kur alus virtuve, tur katram ēdienam  
piemeklēts smalks alus pāris. Jautā  
viesmīlim pēc saderīga Valmiermuižas  
brūvējuma!

## DĀRŽENI MARINĒJUMI



Balto redīsu un kāpostu salāti, kaltētas  
dzērvenes, sinepju, skabā krejuma un medus  
mērce  
**4.00 €**

Siltie salāti - dedzināts ķirbis, marinēti  
burkāni, valrieksti, alus etiķsirops, zilā siera  
jogurts  
**5.50 €**

Pašmāju gatavotu un Rīgas Centrāltirgus  
marinējumu izlase  
**4.00 €**

Cepti krāsainie burkāni, sautēts sarkans  
kāposts, lazdu riekstu un fenheļa seklu  
«dukka», estragona jogurts  
**5.50 €**

## SALDĒDIENS

Cigoriņu biskvīts, rutku medus saldējums,  
ābolu biezenis, ķimeņu skābmaize, piena  
šokolāde  
**5.50 €**

Karamelizēta alus maize, portera saldējums,  
sāļā karamele  
**5.00 €**



*Kur labs alus, tur piedienas arī laba virtuve. Mūsu šefpavārs kopā ar saimi gādā,  
lai katra maltīte šeit taptu no gadalaikam atbilstošām veltēm, kas sagādātas  
Latvijas lauku saimniecībās, ūdeņos un mežos.*

*Par ēdienos esošajiem alergēniem vaicā viesmīlim!*