



Valmiermuiža

ALUS VIRTUVE

Valmiermuižas alus virtuves stūrakmens ir viss, ko dāvā Latvijas zeme.
Dabā sakņotu un radošumā lolotu –tādu mēs redzam mūsu Latvijas garšu.

Kā Valmiermuižas brūvējumi radīti katra alus cienītāja gaumei –gaiši un tumši, apiņoti un iesalaini saldi – tā alus virtuvē galdā ceļam alum pieskaņotus latviešu meistaru sierus, pašu ceptu alus maizi, meža gaļas un vietējo audzētāju mājlopu delikateses, Burtnieka ezera zivis un tuvējās saimniecībās audzētus dārzeņus, zaļumus.

If one believes historians – beer was brewed at Valmiermuiža Manor as early as 1688, and so fine was the hospitality enjoyed by royal guests. Respecting traditions, at Valmiermuiža we slowly handcraft beer for the festive table.

Just as Valmiermuiža's brews are created to suit the taste of every beer lover – amber and dark, hopped and malty sweet, so in our Beer Kitchen, we serve Latvian artisans' cheeses paired with beer, along with beer bread, and delicacies made from forest meat and livestock raised by local farmers. The inspiration for the Valmiermuiža Beer Kitchen is the wealth of local and seasonal ingredients. Rooted in our nature and creatively cooked is how we see our flavour of Latvia.

Valmiermuiža

ALUS VIRTUVE

VALMIERMUIŽAS ĒDIENKARTE VALMIERMUIŽA MENU

ALUS UZKODAS

BEER SNACKS



Pašu cepta Valmiermuižas gaišā alus maize, pasniegta ar 4,50 €

- cūkgaļas karbonādi un mārrutku krēmu
- kazas sieru, dedzinātu ķiršu tomātu un pesto
- għi sviestu un zaļo sieru

Home-baked Valmiermuiža Amber Lager bread, served with

- *pork chop and creamed horseradish*
- *goat cheese, burned cherry tomatoes and pesto*
- *ghee butter and green cheese*

Pašu cepta Valmiermuižas tumšā alus maize, pasniegta ar 4,50 €

- speķi, Valmiermuižas tumšā alus-sipolu marmelādi un sālitu gurķi
- brieža aknu pastēti un marinējumiem
- kaņepju aizdaru un zaļumiem

Home-baked Valmiermuiža Dark Lager bread, served with

- *speck, Valmiermuiža Dark Lager-onion marmalade and salted cucumber*
- *venison liver pâté and pickles*
- *hemp spread and herbs*

Saldskābmaizes grauzdiņi 4,50 / 8,00 €

ar ķiplokiem un knapsiera mērci

Sourdough croutons

with garlic and curd cheese sauce

Plucināti-fritēti kartupeļi 4,00 / 7,50 €

ar biešu-Valmiermuižas Baltijas portera mērci

Pulled-deep fried potatoes

with beet-Valmiermuiža Baltic Porter sauce

Fritēti vistas gabaliņi 6,50 €

ar biešu-Valmiermuižas Baltijas portera mērci

Deep-fried chicken pieces

with beet-Valmiermuiža Baltic Porter sauce

Panēti anšovi tempūrā 7,00 €

ar paipalu olu-cidoniju majonēzi

Tempura battered anchovy

with quail egg-quince mayonnaise

Liellopa gaļas tartars 7,50 €

ar trifeļu majonēzi, topinambūra čipsi un cieto sieru

Beef tartar

with truffle mayonnaise, Jerusalem artichoke chips and hard cheese

Uzkodu plate pie alus 14,00 €

siers, vītināta gaļa, marinējumi, brieža pastēte, ķiploku grauzdiņi, siera cepumi, Valmiermuižas tumšā alus-sipolu marmelāde, knapsiera mērce / 2 pers.

Appetizer plate with beer

cheese, cured meat, pickles, venison pâté, garlic bread, cheese cookies, Valmiermuiža Dark Lager-onion marmalade and curd cheese / for 2 people

Smeķīgai ēdiena saderībai ar mūsu brūvējumiem iesakām

Valmiermuižas pils alus vai Valmiermuižas gaišais alus "Steinhauers"
Valmiermuiža Pilsner or Valmiermuiža Steinhauer Light Beer

Valmiermuižas tumšais alus, nefiltrēts vai Valmiermuižas Naukšēnu jubilejas gaišais alus

Valmiermuiža Dark Lager or Valmiermuiža Naukšēni Anniversary Marzen Beer

Valmiermuižas gaišais alus, filtrēts vai Valmiermuižas pils alus
Valmiermuiža Amber Lager, filtered or Valmiermuiža Pilsner

Valmiermuižas tumšais alus, filtrēts vai Valmiermuižas Baltijas porters
Valmiermuiža Dark Lager, filtered or Valmiermuiža Baltic Porter

Kokmuižas "Meksikānis" Meksikas stila lāgeris vai Valmiermuižas pils alus
Kokmuiža Meksikānis Mexican Style Lager or Valmiermuiža Pilsner

Kokmuižas "Meksikānis" Meksikas stila lāgeris vai Valmiermuižas pils alus
Kokmuiža Meksikānis Mexican Style Lager or Valmiermuiža Pilsner

Valmiermuižas tumšais dūmalus vai Valmiermuižas pils alus
Valmiermuiža Dark Smoked Beer or Valmiermuiža Pilsner

"Alus lūkošana" 4 veidu alus
"Beer Tasting Set" 4 types of Valmiermuiža beer

Valmiermuiža

ALUS VIRTUVE

VALMIERMUIŽAS ĒDIENKARTE VALMIERMUIŽA MENU

SALĀTI

SALADS

Rukolas salāti

ar kūpinātiem tomātiem, kazas sieru, sālitu olas dzeltenumu, kaņepju-cidoniju mērci un sēklām

Arugula salad

with smoked tomatoes, goat cheese, salted egg yolk, hemp-quince sauce and seeds

Svaigo lapu salāti pasniegti ar

- grilētu vistu, cieto sieru, anšovu majonēzi, tomātiem un zaļumiem
- cieto sieru, anšovu majonēzi, tomātiem un zaļumiem

Fresh leaf salad, served with

- grilled chicken, hard cheese, anchovy mayonnaise, tomatoes and herbs
- hard cheese, anchovy mayonnaise, tomatoes and herbs

Pikantie grauzdiņu salāti

ar žāvētu un nogatavinātu liellopa gaļas salami, tomātiem, cieto sieru, ķiploku-zaļuma mērci

Spicy toast salad

with dried and matured beef salami, tomatoes, hard cheese, garlic-herb sauce

7,50 €

8,50 €

7,60 €



Smeķīgai ēdiena saderībai ar mūsu brūvējumiem iesakām

Valmiermuižas pils alus vai
Valmiermuižas bezalkoholiskais alus

Valmiermuiža Pilsner or

Valmiermuiža Non-alcoholic Beer

Kokmuižas "Meksikānis" Meksikas stila
lāgeris vai Valmiermuižas gaišais alus
"Steinhauers"

Kokmuiža Meksikānis Mexican Style
Lager or Valmiermuiža Steinhauer

Light Beer

Valmiermuižas tumšais alus, nefiltrēts

Valmiermuiža Dark Lager, unfiltered

ZUPAS

SOUP

Sezonas zupa

par dienas zupas piedāvājumu jautāt viesmilim

Seasonal soup

Ask your waiter about the soup of the day

5,50 €

*Tur latviešu godi, tur alus goda vietā.
Tur alus virtuve, tur katram ēdienam piemēlota
smalka alus pārīis, ļaujot garšai ar garšu rotāties.*

Valmiermuiža

ALUS VIRTUVE

VALMIERMUIŽAS ĒDIENKARTE VALMIERMUIŽA MENU

PAMATĒDIENI

MAIN DISHES



Cūkgaļas karbonāde ar kaulu

ar kartupeļu kroketi, grūbām ar spinātiem un sieru, savvaļas brokoli, buljona mērci ar Valmiermuižas tumšā alū noturētām melnplūmēm

Pork chop on the bone

with potato croquette, pearl barley with spinach and cheese, wild broccoli and consommé with black plums stewed in Valmiermuiža Dark Lager

14,80 €

Liellopa gaļas burgers

pašu ceptā sviesta maizē ar Valmiermuižas tumšā alus-sīpolu marmelādi, sieru, tomātu un marinētu gurķi

Beef burger

in a home-baked buttered bun with Valmiermuiža Dark Lager-onion marmalade, cheese, tomato and pickled gherkin

10,60 €

Lēni gatavots jērs

ar burkānu biezeni, krāsainiem kartupeļiem, dedzinātu ķiršu tomātu, lapu kāpostu un buljona mērci

Slow-cooked lamb

with mashed carrot, coloured potatoes, burned cherry tomato, kale and consommé

15,80 €

Burtnieka ezera zandarts

ar cepta ziedkāposta biezeni, pārļu grūbām, saulē kaltētu tomātu, lapu kāpostu un svaigu fenheli cidoniju-sviesta mērcē

Lake Burtnieks pikeperch

with mashed roast cauliflower, pearl barley, sun dried tomato, kale and fresh fennel in quince-butter sauce

14,90 €

Cūkgaļas cepamdesa

ar plucinātiem-fritētiem kartupeļiem, mazzālītu gurķi, marinētu sīpolu un zaļumu mērci

Roast pork sausage

with pulled-deep fried potatoes, slightly salted cucumber, pickled onion and herb sauce

9,80 €

Krāsni cepta selerijas sakne

ar ziedkāposta biezeni, pārļu grūbām, spinātiem, savvaļas brokoli, selerijas-sviesta un iesala mērcēm, diļļu eļļu

Oven-roasted celery root

with mashed cauliflower, pearl barley, spinach, wild broccoli, celery-butter and malt sauces and dill oil

7,90 €

Lauku kartupelis pildīts ar zaļumu biezpienu

ar mazzālītu siļķi un gurķi

Countryside potato filled with herb cottage cheese, served with slightly salted herring and cucumber

7,50 €

Smeķīgai ēdiena saderībai ar mūsu brūvējumiem iesakām

Valmiermuižas tumšais alus, filtrēts vai Valmiermuižas bezalkoholiskais alus
Valmiermuiža Amber Lager, filtered or Valmiermuiža Non-alcoholic Beer

Valmiermuižas gaišais alus, nefiltrēts vai Valmiermuižas gaišais Letiņu alus
Valmiermuiža Amber Lager, unfiltered or Valmiermuiža Letiņu filtered Pale Lager

Valmiermuižas gaišais alus, nefiltrēts vai Valmiermuižas gaišais Letiņu alus
Valmiermuiža Amber Lager, unfiltered or Valmiermuiža Letiņu filtered Pale Lager

Valmiermuižas pils alus vai Valmiermuižas bezalkoholiskais alus
Valmiermuiža Pilsner or Valmiermuiža Non-alcoholic Beer

Valmiermuižas pils alus vai Valmiermuižas bezalkoholiskais alus
Valmiermuiža Pilsner or Valmiermuiža Non-alcoholic Beer

Valmiermuižas gaišais alus "Šteinhauser" vai Valmiermuižas bezalkoholiskais alus
Valmiermuiža Steinhauer Light Beer or Valmiermuiža Non-alcoholic Beer

Valmiermuižas gaišais alus, nefiltrēts vai Valmiermuižas pils alus
Valmiermuiža Amber Lager, unfiltered or Valmiermuiža Pilsner

Valmiermuiža

ALUS VIRTUVE

VALMIERMUIŽAS ĒDIENKARTE
VALMIERMUIŽA MENU

SALDĒDIENI

DESSERTS



Rabarberu sorberts

ar šokolādi, rabarberu ievārījumu, putukrējumu un svaigu piparmētru

Rhubarb sorbet

with chocolate, rhubarb jam, whipped cream and fresh peppermint

5,50 €

Iesala krēms

ar dedzināto cukuru

Malt cream

with burned sugar

4,00 €

Plombīra saldējums ar Valmiermuižas iesala liķieri

Vanilla ice cream with Valmiermuiža Malt Liqueur

4,00 €

Pašu gatavots saldējums

- Plūškoka ziedu un cidoniju
- Valmiermuižas tumšā alus
- Iesala

Homemade ice cream

- Elderberry blossom and quince
- Valmiermuiža Dark Lager
- Malt

4,00 €

Dienas kūka

par piedāvājumu jautāt viesmīlim

Cake of the day

Ask your waiter about the offer

Smeķīgai ēdiena saderībai ar mūsu brūvējumiem iesakām

Valmiermuižas Rīgas porteris ar upenēm vai Gardu muti rabarberu zelteris
Valmiermuiža Rīga Porter with Blackcurrant or Gardu muti rhubarb Juice Soda

Valmiermuižas kvass vai Valmiermuižas tumšais alus
Valmiermuiža kvass or Valmiermuiža Dark Lager

Valmiermuižas Baltijas porteris vai Valmiermuižas tumšais alus
Valmiermuiža Baltic Porter or Valmiermuiža Dark Lager

Valmiermuižas "Frišs" ar plūškoku Valmiermuižas tumšais alus
Valmiermuižas gaišais medalus "Namejs"

Valmiermuiža Elderflower Radler "Frišs" Valmiermuiža Dark Lager Valmiermuiža Namejs Amber Honey Beer

Dažādi tumšo alus veidi
Any types of Dark beers

*Urdot un pētīt, atklājot un izdomājot,
vecos rakstos atrodēt un sapni nosapņojot,
mēs radoši radām nebijušo.*