

10.-11.jūlijs




MĀJAS KAFEJNĪCAS

## GARIKAS

Pirmā saimniecība, kas Latvijā uzsāka šitaki sēņu audzēšanu un ar to nodarbojas vēl šodien. Šitaki sēnes pasaulē ir novērtētas kā kulinārijas delikatese, jo tās satur augstvērtīgas barības vielas un tām piemīt ļoti patīkama krējuma un riekstu garša. Saimnieki ar lielāko prieku uzņem viesus, izrāda "Garikas" apkaimi, kur izvietoti melnalkšņu stabuņi, no kuriem aug (dažādās gatavības stadijās esošas) šitaki sēnes, kā arī iepazīstina ar sēņu labajām īpašībām.

ĒDIENKARTE

### PIEDĀVĀJUMS

-  ZUPA  PAMATĒDIENS  DESERTS
- Šitaki sēņu zupa *Kartupeļu laiviņas, pildītas sēnes, sezonas dārzeņu salāti* *Pārsteigums ar sezonas ogām*



PIEDĀVĀJUMA CENA:  
12 EUR/pers.  
Bērniem līdz 12 g.v.  
7 EUR/pers.



IZKLAIDE


Ekskursija pa saimniecību

PAPILDUS IESPĒJAS:

Produktu iegāde

REZERVĀCIJA: **29147778** MĀJAS KAFEJNĪCAS DARBA LAIKS: **10.jūlijs 10<sup>00</sup>-18<sup>00</sup>**  
**11.jūlijs 10<sup>00</sup>-18<sup>00</sup>**

ADRESE: "Garikas", Rudbāržu pagasts, Kuldīgas novads (GPS: 56.702155, 21.871697)

www.garikas.lv  Shitaki mushrooms "Garikas"

MĀJAS KAFEJNĪCAS

## ČILI MĀJAS KAFEJNĪCA

Netālu no Nabas ezera, klusā lauku sētā, meža ielokā, aug asākie Kurzemes čili pipari - Pepperdog. Saimnieki ar lielu mīlestību un aizrautību audzē vairāk kā 150 stādus no dažādām čili piparu šķirnēm, kuri pēc tam pārtop dažāda asuma čili mērcēs un garšvielu maisījumos.

ĒDIENKARTE

### PIEDĀVĀJUMS

-  PAMATĒDIENS  DESERTS
- Pašcepta čili maizes šķēle. Kūpinātas pikantās cukgaļas ribiņas barbekjū mērcē. Mazsāļtāts gurķiņš. Svaigi kāpostu salāti.* *Baltiņu biezpienkūka ar vasaras ogām un pikanto zapti*



PIEDĀVĀJUMA CENA:  
19 EUR/pers.



IZKLAIDE

Lielformātu spēles un foto ar čikām

REZERVĀCIJA: **29836631** MĀJAS KAFEJNĪCAS DARBA LAIKS: **10.jūlijs 13<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>**  
**11.jūlijs 13<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>**

ADRESE: Z/S "Kaņepvērpi", Padures pagasts, Kuldīgas novads (GPS: 57.050400, 21.820875)

 kanepverpi

MĀJAS KAFEJNĪCAS

## KOLUMBI

Tūršķirnes gaļas liellopu saimniecība Kolumbi nodarbojas ar gaļas liellopu audzēšanu ekoloģiski tīrā vidē un gaļas ražošanu, vietējos patērētājus un viesus, nodrošinot ar Latvijā ražotu, 100% bioloģisku produkciju ar pievienoto vērtību – produktu padarot maksimāli veselīgu un kvalitatīvu, ar izteiktām garšas īpašībām.



ĒDIENKARTE

### PIEDĀVĀJUMS

-  UZKODA  PAMATĒDIENS  DESERTS
- Zirņu mīklas tako ar kapātu liellopa gaļu un diļļu majonēzi* *Plūkāta liellopu astes gaļa ar griķu virumu un kaulu redukcijas mērci* *Piena saldējums ar dedzinātu sviestu*

 UZKODA *Karstmaize ar sieru*

### Bērniem

-  PAMATĒDIENS  DESERTS
- Cepti kartupeļi vai makaroni (pēc izvēles) ar mednieku desiņu vai vistas krūtiņu (pēc izvēles)* *Piena saldējums ar ogām*



PIEDĀVĀJUMA CENA:  
20 EUR/pers.  
Bērniem līdz 12 g.v.  
12 EUR/pers.




IZKLAIDE

- Kolumbi saimniecības apskate
- Dzīvā mūzika no 14<sup>00</sup>-16<sup>00</sup> un no 18<sup>00</sup>-22<sup>00</sup>
- Bērnu piepūšamās atrakcijas visas dienas garumā
- Foto stūrītis

PAPILDUS IESPĒJAS: *Produktu iegāde*

REZERVĀCIJA: **26670102** MĀJAS KAFEJNĪCAS DARBA LAIKS: **10.jūlijs 11<sup>00</sup>-23<sup>00</sup>**  
**11.jūlijs 11<sup>00</sup>-21<sup>00</sup>**

ADRESE: "Kolumbi", Rumbas pagasts, Kuldīgas novads (GPS: 56.973501, 22.027568)

www.kolumbi.lv  kolumbi.lv

MĀJAS KAFEJNĪCAS

## KURZEMES ZIVIS

Uzņēmums no 2013.gada nodarbojas ar varavīksnes foreļu audzēšanu. Foreles audzētas zivju audzēšanas baseinos Pelču pagastā pie Kuldīgas pēc skandināvu (somu) metodes, neizmantojot antibiotikas vai citus ķīmiskus dezinfekcijas līdzekļus.

ĒDIENKARTE

### PIEDĀVĀJUMS

-  1.ĒDIENS  2.ĒDIENS  3.ĒDIENS
- Kūpinātas foreles zivju zupa* *Kūpinātas foreles salāti* *Grillēta foreles fileja ar medu un rozmarinā ceptiem kartupeļiem*

4.50 EUR/pers.

5.00 EUR/pers.

6.50 EUR/pers.



IZKLAIDE

Izziņoša ekskursija pa foreļu audzēšanu

PAPILDUS IESPĒJAS:

Produktu iegāde

REZERVĀCIJA: **27405136** MĀJAS KAFEJNĪCAS DARBA LAIKS: **10.jūlijs 12<sup>00</sup>-18<sup>00</sup>**

ADRESE: "Vēži", Pelču pagasts, Kuldīgas novads (GPS: 56.932018, 22.010258)

www.kurzemeszivis.lv  kurzemeszivis

MĀJAS KAFEJNĪCAS

## LAPPA. WILD WORKSHOP

Ģimene, kam tuva dabas klātbūtne un savvaļas dzīvesveids. Mums svarīga ir kopā būšana, apzinātība un estētisms it visā. Katras dienas pamatzudzums ir priekpilna dzīvošana un brīnumu ieraudzīšana ikdienas mirklīs.

ĒDIENKARTE

### PIEDĀVĀJUMS

-  PAMATĒDIENS  DESERTS
- Vegāniskā tempoh plate ar fermentētiem dārzeņiem, mērcītēm un smēriņiem* *Vegāniskā savvaļas siera kūka, kombucha*



PIEDĀVĀJUMA CENA:  
20 EUR/pers.  
Bērniem līdz 12 g.v.  
10 EUR/pers.



IZKLAIDE

- Mini meistarklase par savvaļas augu un ziedu iekļaušanu ēdienkartē, fermentēšanas burvība
- Piededzē dalīšanās par dabai draudzīgu būvniecību, kopā būšanu un priekpilnu dzīvošanu

PAPILDUS IESPĒJAS:

Produktu iegāde

REZERVĀCIJA: **28600616** MĀJAS KAFEJNĪCAS DARBA LAIKS: **10.jūlijs 11<sup>00</sup>-20<sup>00</sup>**  
**11.jūlijs 11<sup>00</sup>-20<sup>00</sup>**

ADRESE: Sakņu iela 3, Rumbenieki, Rumbas pagasts, Kuldīgas novads. (GPS: 56.991379, 22.044953)

 lappa.wild.workshop

TASTE  
KULDĪGA



MĀJAS KAFEJNĪCAS

 tastekuldīga


 Lauku ceļotājs


 Atklāj Latviju no jauna

Organizē VISITKULDĪGA sadarbībā ar



www.garikas.lv  Shitaki mushrooms "Garikas"

 kanepverpi

www.kolumbi.lv  kolumbi.lv

www.kurzemeszivis.lv  kurzemeszivis

 lappa.wild.workshop

## PILSKALNI

Saimniecība nodarbojas ar bioloģisko aitu audzēšanu gaļai. Saimniekiem ir 130 aitu liels ganāmpulks. Aitu audzēšana ir ne tikai kā hobijs, tās, esot dabīgie pļāvēji, palīdz saimniekiem nopļaut saimniecības kalnainos apvidus.

## PIEDĀVĀJUMS

- UZKODA** Uzskoda: Zaļie salāti ar Fetas sieru
- PAMATĒDIENS** Pamatēdiens: Cepeskrāsnī cepta jēra gaļa ar kartupeļu biezeni un krējuma mērci
- DESERTS** Deserts: Zemeņu kūka

## Bērniem:

- PAMATĒDIENS** Pamatēdiens: Jēra maltās gaļas bumbiņas ar ceptām kartupeļu daiviņām
- DESERTS** Deserts: Mājās gatavots saldējums



PIEDĀVĀJUMA CENA:  
15 EUR/pers.  
Bērniem līdz 12 g.v.  
7 EUR/pers.

PAPILDUS IESPĒJAS: Aitu vilnas izstrādājumu iegāde

REZERVĀCIJA: 26467904  
MĀJAS KAFEJNĪCAS DARBA LAIKS: 10.jūlijs 12<sup>00</sup>-20<sup>00</sup>  
11.jūlijs 12<sup>00</sup>-20<sup>00</sup>

ADRESE: "Pilskalni", Snēpeles pagasts, Kuldīgas novads  
(GPS: 56.880085, 21.927675)

## RENDAS SPARĢELIS

SIA "Rosgard" nodarbojas ar zaļo sparģeļu kā arī citu pārtikā lietojamu augu audzēšanu. Saimnieks Rosens uzņēmumu dibinājis 2016. gadā. Trīs gadus ļāvis sparģeļiem augt, lai 2019. gadā varētu pirmo reizi plūkt gardos un vērtīgos sparģeļu asnus.

## PIEDĀVĀJUMS

- PAMATĒDIENS** Pamatēdiens: Grilēti sparģeļi, lēni gatavota ola, jaunie kartupeļi
- DESERTS** Deserts: Sparģeļu krēms, zemeņu-dzirkstošā vīna sorbets



PIEDĀVĀJUMA CENA:  
20 EUR/pers.



IZKLAIDE

- Galda teniss
- Amerikāņu futbola bumba
- Dzīvā mūzika kopā ar TOM SIMO

PAPILDUS IESPĒJAS: Produktu iegāde

REZERVĀCIJA: 29396557  
MĀJAS KAFEJNĪCAS DARBA LAIKS: 10.jūlijs 12<sup>00</sup>-15<sup>00</sup> un 17<sup>00</sup>-20<sup>00</sup>  
11.jūlijs 12<sup>00</sup>-15<sup>00</sup> un 17<sup>00</sup>-20<sup>00</sup>

ADRESE: "Baibiši", Rendas pagasts, Kuldīgas novads  
(GPS: 57.068031, 22.307006)

## RĀZNIIEKI

"Rāznieki" mājas iegādātas ar nolūku nodarboties ar kazkopību, jo saimniecības apkārtnē ir dabīgās mežu pļavas, daudz krūmāju, kas tik ļoti patīk kazām. Kazu ganāmpulks pieaudzis no 2 kazām sākumā līdz 43 kazām šobrīd. Saimnieki galvenokārt nodarbojas ar kazkopību, lai nodrošināt savu un piederīgo ēdienkarti ar pēc iespējas dabīgākiem un veselīgākiem piena un gaļas produktiem.

## PIEDĀVĀJUMS

- UZKODA** Uzskoda: Mājās grauzdēta maīze ar kazas sieru un zaļumiem
- PAMATĒDIENS** Pamatēdiens: Marinētas kazas siera bumbiņas, tomāti, plēstas salātu lapas, karamelizētu sīpolu mērce
- DESERTS** Deserts: Putots kazas krēmsiers ar vaniļu, sezonas ogām un medu



PIEDĀVĀJUMA CENA:  
12 EUR/pers.



IZKLAIDE

Saimnieces stāstījums par kazu ikdienu

REZERVĀCIJA: 29463295  
MĀJAS KAFEJNĪCAS DARBA LAIKS: 10.jūlijs 13<sup>00</sup>-18<sup>00</sup>  
11.jūlijs 13<sup>00</sup>-18<sup>00</sup>

ADRESE: "Rāznieki", Vārmes pagasts, Kuldīgas novads  
(GPS: 56.862102, 22.208589)

## ZEMTURI

Bioloģiskajā saimniecībā pamatā nodarbojas ar šķirnes truškopību, putnu audzēšanu un lauku tūrismu. Saimniecībā ir izveidots mini zoo, kur lieli un mazi var apmīlot, pabarot un iepazīt dažādus dzīvniekus un putnus. Šī ir vieta, kur darbojas kopīgi vairākas dzimtas paaudzes, gatavo gardus mājražojumus no vietējiem produktiem.

## PIEDĀVĀJUMS

- UZKODA** Uzskoda: Pīļu "scotch egg", zaļumu majonēze, trušu gaļa
- PAMATĒDIENS** Pamatēdiens: 12h gatavota pērļu vista, ar sviestā gatavotiem kartupeļiem, Holandes mērce
- DESERTS** Deserts: Putots pīļu olas baltums, sezonas ogas, dedzināti rabarberi



PIEDĀVĀJUMA CENA:  
25 EUR/pers.



IZKLAIDE

- Bērniem izklaides
- Saimniecības apskate

PAPILDUS IESPĒJAS: Produktu iegāde

REZERVĀCIJA: 28787683  
MĀJAS KAFEJNĪCAS DARBA LAIKS: 10.jūlijs 12<sup>00</sup>-19<sup>00</sup>  
11.jūlijs 12<sup>00</sup>-19<sup>00</sup>

ADRESE: "Zemturi", Laidu pagasts, Kuldīgas novads  
(GPS: 56.771432, 21.805722)

TASTE KULDĪGA



MĀJAS KAFEJNĪCAS

## IEVĒRĪBAI!

- Taste Kuldīga Mājas kafejnīcās norēķināšanās notiks TIKAI skaidrā naudā. Aicinām, pirms došanās uz izvēlēto un rezervēto vietu, nodrošināties ar skaidras naudas vienībām.
- Viesu uzņemšana Taste Kuldīga Mājas kafejnīcās notiks iepriekš rezervējot vietu – zvanot uz dalībnieku norādīto tālruna numuru.
- Viesiem bez iepriekšējās rezervācijas apmeklējums iespējams atkarībā no brīvo vietu pieejamības.
- Aicinām būt atbildīgiem un neierašanās gadījumā, laicīgi paziņot saimniekiem par rezervācijas atcelšanu.
- Mājas kafejnīcas darbosies pēc kafejnīcu un restorānu terašu principa, līdz ar to būs pieejamas ikvienam apmeklētājam.
- Taste Kuldīga Mājas kafejnīcās apmeklētājus aicinām būt atbildīgiem un ievērot visus valstī noteiktos ierobežojumus epidemioloģiskās situācijas novēršanai.

