



RĀMKALNI

Šeit rodas brīnumi!

ĒDIENKARTE

„Rāmkalnu” restorānā ēdiens top rāmi un nesteidzīgi no dabiskiem, nesaldētiem produktiem, kas tepat, viesu acu priekšā, tiek pagatavoti.

Restorāna interjera autors ir pazīstamais arhitekts Agris Padēlis-Līnis, kas šī restorāna konceptu salīdzina ar vasarnīcu upes krastā, kur pulcēties tuviem draugiem un domubiedriem vai aicināt uz tēju savu izredzēto, lai kopīgi lūkotos zvaigznēs.

Restorāna telpai īpaši asprātīgus akcentus piešķir griestos iestrādātas stilizētās horoskopa zodiaka zīmes un noslēpumaini slavenību portreti.

SALĀTI / UZKODAS / ZUPAS

Grieķu salāti ar lielajām olīvēm un fetas sieru



9.50 Eur

“Apslēptā laime”

Rāmkalnos kūpināta vista, ananāsi, burkāni, marinēti šampinjoni, siers, valrieksti, mērce.

5.50 Eur

Siera izlase ar apelsīnu timiāna mērci (2 personām)

9.50 Eur

Kviešu cāļa zupa ar omleti



6.50 Eur

PAMATĒDIENI

“Dubultā sirds”

Pildīta vistas fileja ar mocarellas sieru, karamelizētiem āboliem, dārzeņu risotto un siera - spinātu mērci

11.50 Eur

Grilēta forele ar kartupeļu un saulē kaltētu tomātu biezeni, zilā siera mērci

15.00 Eur



“Jaunais mīlnieks”

Grilēta kakla karbonāde ar barbekjū mērci un krāsni ceptiem kartupeļiem

10.80 Eur

Grilēts laša steiks ar krāsni ceptiem kartupeļiem un grilētiem dārzeņiem

16.50 Eur

DESERTI

“Mirkļa vājums”

Vanīlas - olu krāms ar zemeņu mērci un svaigām ogām

4.50 Eur

Siera kūka ar aveņu mērci

5.00 Eur

Augļu plate 2 personām

6.80 Eur

Rīgas Šampanietis ar svaigām zemenēm

3.50 Eur