

Informācija medijiem.

2011. gada 28. septembrī

Autentiska Sicīlijas virtuve un 40 kokteiļu karte jaunatklātajā restorānā – kokteiļbārā Ambar

Klusā, gleznainā Vecrīgas ieliņā, vēsturiskā noliktavas ēkā Vecpilsētas ielā 11, atvērts jauns restorāns – kokteiļbārs *Ambar*.

„Jaunatvērtā biznesa pusdienu, atpūtas un līksmu ballīšu vieta sevišķi piemērota būs tiem viesiem, kam patīk atpūta ciešā draugu lokā prom no brīvdienu kņadas pārņemtajām Vecrīgas centrālajām ielām, un tuva Sicīlijas virtuves garšu daudzveidība. Pie mums var droši noslēpties no ziņkārīgo acīm un dienas vidū netraucēti apspriest savus pārdrošākos biznesa plānus. Tāpat vairākas Latvijas slavenības, ko parasti vēro paparaci „modrā acs” jau ir novērtējušas mūsu bāra viesmīlību,” *Ambar* pārstāvis *Rolands Timuks* iezīmē bāra apmeklētāju iezīmes.

Jaunais bārs iekārtots vēsturiskā ēkā, tomēr interjers veidots melnbalti atturīgā 50./60. gadu stilā, kur līdz plkst. 20:00 vakarā iespējams baudīt itāļu šefpavāra *Mikele Saračeno* gatavotās Sicīlijas uzkodas, tsk., brusetes, kam raksturīga izteikta Silīcijas garšvielu dominānce. Katru dienu, izņemot pirmdienas, no plkst. 12:00 – 14:00 *Ambar* ir biznesa pusdienu laiks.

Uzkodu cenas svārstās no 2,50 Ls – 14,90 Ls par uz kodu izlasi četrām personām. Starpēdieni, piemēram, karpāčo no jaunlopu filejas ar Parmezāna sieru, rukolu un tomātiem, papildināts ar balzamiko mērcīti vai karpāčo no svaiga laša ar Parmezāna sieru, rukolu, kaperiem un tomātiem izmaksās attiecīgi 5,80 Ls un 3,50 Ls par porciju.

Pamatēdienu klāstā iekļauta cepta cūkgaļas fileja, papildināta ar salda krējuma mērcīti, Gorgonzolas sieru un riekstiem par 4,90 Ls un ceptas laša šķēlītes ar rozā pipariem un rukolu par 5,75 Ls par porciju.

Visi ēdieni *Ambar* bārā gatavoti no dabiskiem produktiem, ko piegādā bioloģiskās saimniecības, un piedāvājums mainīsies reizi sezonā.

Detalizētu ēdienkarti skatīt mājas lapā www.ambar.lv

Ārvalstu tūristiem ir radīta īpaša ēdienkarte - latviešu modernā virtuve: piemēram, siļķes salāti ar āboliem un sēnēm jogurta mērcē un cūkgaļas karbonāde ar pupiņām un siera-sēņu mērci papildināta ar dārzeņiem. Pēc plkst. 20:00, restorāns transformējas par ballīšu vietu ar bagātīgu vairāk nekā 40 dažādu kokteiļu klāstu, ieskaitot par oficiāli nominēto Rīgas kokteili *Clavis Rīga*. Atkarībā no ballīšu tematikas, viesi var izvēlēties piemērotus dzērienus latviešu, krievu, karību vai meksikāņu gaumē.

Ambar telpās iespējams rīkot arī banketus un privātas ballītes skaitā līdz 40 personām.

Šobrīd *Ambar* radošais kolektīvs izstrādā arī speciālu izklaides programmu apmeklētājiem, ar kuru viesus sola iepazīstināt bāra mēneša pastāvēšanas jubilejā.

Sīkāka informācija: Vecpilsētas iela 11, Telefons: 67223025

Darba laiks: otrdien – ceturtdien 12- 02

piektdien – sestdien 12 – 04

svētdien – pirmdien - brīvs