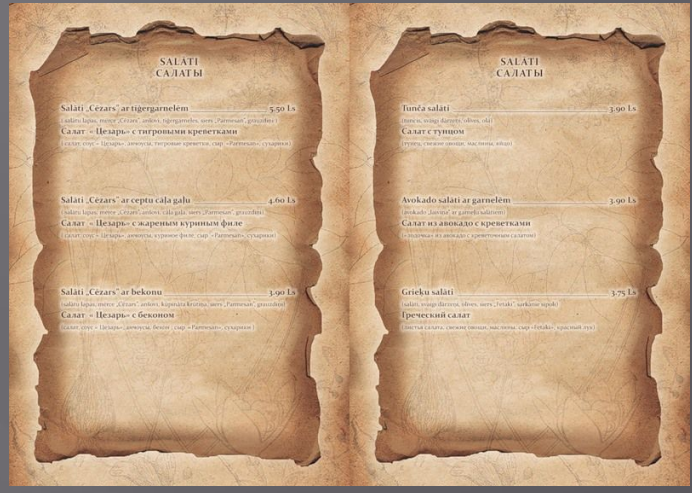
ĒDIENKARTE


SALĀTI
САЛАТЫ
Salāti „Cēzars" ar tīgergarnelēm 5.50 Ls
(salāti: lapas, mērce „Cēzars", anšovi, tīgergarneles, siers „Parmezāns", grauzdiņi)
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками
(салат: соус «Цезарь», анчоусы, тигровые креветки, сыр «Пармезан», сухарики)
Salāti „Cēzars" ar ceptu cāla gaļu 4.60 Ls
(salāti: lapas, mērce „Cēzars", anšovi, cāla gaļa, siers „Parmezāns", grauzdiņi)
Салат «Цезарь» с жареным куриным филе
(салат: соус «Цезарь», анчоусы, куриное филе, сыр «Пармезан», сухарики)
Salāti „Cēzars" ar bekonu 3.90 Ls
(salāti: lapas, mērce „Cēzars", anšovi, kūpināta krūtiņa, siers „Parmezāns", grauzdiņi)
Салат «Цезарь» с беконом
(салат: соус «Цезарь», анчоусы, бекон , сыр «Пармезан», сухарики)
SALĀTI
САЛАТЫ
Tunča salāti 3.90 Ls
(tunča, svaigi dārzeņi, olīves, olas)
Салат с тунцом
(тунец, свежие овощи, маслины, яйца)
Avokado salāti ar garnelēm 3.90 Ls
(avokado „Jaunais", ar garnelēm salātiem)
Салат из авокадо с креветками
(свежайшая из авокадо, с ошеломляющим салатом)
Grieķu salāti 3.75 Ls
(salāti, svaigi dārzeņi, olīves, siers „Fetaki", sarkanie upeņi)
Греческий салат
(простый салат, свежие овощи, маслины, сыр «Фетаки», красный лук)

Le Crabe

- Francijā ēdienkarti dēvē par „carte”, Anglijā – par „menu”, Itālijā – par „menu” vai „lista”, bet Spānijā – „lista de platos”. Ēdienkartē ir ietverta informācija par izvēles iespējām.
- Pirmās ēdienkartes esot parādījušās Ķīnā aptuveni pirms tūkstoš gadiem Songu dinastijas laikā, jo tieši Ķīnā bija papīra pārpilnība.
- Turpretī vārds “menu” nāk no franču valodas.

- Sākotnēji Eiropas restorānos nebija tādu ēdienkaršu, kā mēs tās izprotam šodien.
- Drīzāk ēdienkartēs ietilpa šefpavāra izvēlēti dienas ēdieni un tie, kuri restorānā ieradās, ēda to, ko viņiem piedāvāja.
- Eiropā ēdienkarte mūsdienu izpratnē parādījās 18.gadsimta otrajā pusē.
- Tajā līdzās pavāra piedāvātajiem dienas ēdienēm varēja izvēlēties citus ēdienus. Līdz ar to vairs nebija fiksētas maksas par dienas ēdienkarti un katram radās izdevība tērēt mazāk vai vairāk, atkarībā no izvēlētā ēdiena cenas.

- Krievu valodā ēdienkarte ir ‘’меню’’. Nosaukums cēlies no franču *menu,* kas nozīmē ēdienu un dzērienu saraksts brokastīm, pusdienām un vakariņām, kā arī racioni – ēdienu saraksti pieņemšanām un cita veida apkalpošanām.

Ēdienkartes funkcijas

1.Informēt ēdināšanas uzņēmuma darbiniekus par to:

- Kādas izejvielas un produktus nepieciešams pasūtīt;
- kādus ēdienus nepieciešams gatavot;
- kādi ēdieni un kā tie jāservē;
- kā nepieciešams organizēt apkalpošanu;

2.Informēt apmeklētājus par to:

- kādi ēdieni un dzērieni tiek piedāvāti;
- kā tie ir sagatavoti;
- kāds ir ēdienu sastāvs un porcijas lielums;
- Kāda ir ēdiena cena.

Ēdienkartes plānošana

Izstrādājot ēdienkarti, jāņem vērā šādi faktori:

- maltītes laiks;
- sezonālais raksturs;
- klientu īpašās vēlmes;
- ēdienu iekļaušanas secība ēdienkartē;
- ēdienkartes daudzveidība;
- uzņēmuma apmeklēšanas biežums.

Pasaules kulinārijas vēsturē ir izveidojušās reģionālas ēdienu pasniegšanas tradīcijas, ko vēlams ņemt vērā, sagaidot noteiktas tautības pārstāvjus. Piemēram, francūži bauda desertu tad, kad ir apēsts siers, bet angļi un amerikāņi uzskata, ka sieru var izgaršot tikai pēc deserta. Japāņiem nav raksturīga klasiskā pāreja no viegliem ēdieniem uz sātīgākiem, bet gan transformācija no maigiem ēdieniem līdz pikantajiem.

Ķīniešiem ēdienkartes secības pamatā ir ēdiena temperatūra – maltīti uzsāk ar aukstajiem ēdieniem, pakāpeniski pārejot pie karstajiem.
Vāciešiem aukstās uzkodas vispār nav cieņā.

Neatkarīgi no stila ēdienkartei ir jābūt saistošai un interesantai, un tai pat laikā informatīvai. Atkarībā no uzņēmuma tipa ēdienkartes veidošanā tiek pielietoti noteikti elementi.

Ēdienkartes veidošana

Ārējais skats un noformējums

Ēdienkarte ir restorāna vizītkarte. Tas ir dokuments, kurā netiek pieļauti nekāda veida labojumi. Ēdienkarte tiek noformēta atbilstoši uzņēmuma koncepcijai.

Stils

Ēdienkartes stilam, grafikai, krāsai, izmēram, formai, papīra kvalitātei, apvākojuma tipam un valodai ir jāatbilst restorāna koncepcijai, telpu dizainam un apkalpošanas formai.

Informācija

Informācijai ir jābūt precīzai un viegli uztveramai, jāatspoguļo ēdienu izvēle un cenas. Norādīt ēdiena porcijas lielumu nav obligāti. Ēdieni ēdienkartē ir jāieraksta noteiktā secībā. Ja tas ir specializētais restorāns, tad speciālie ēdieni tiek uzrādīti pašā ēdienkartes sākumā un to sortimentam ir jābūt ļoti plašam.

Apraksts

Ēdienu un ēdienu sastāvā esošo produktu aprakstam jābūt precīzam, bez kļūdām un labojumiem. Ir jāpielieto mūsdienīga kulinārijas terminoloģija.

Paskaidrojumi

Lai atvieglotu apkalpojošā personāla darbu, ēdienkartē var norādīt sīkāku informāciju par ēdieniem, kā arī ievietot fotogrāfijas labākai vizuālai uztverei.

Valoda

Ēdienkarte pirmām kārtām tiek veidotavalsts valodā, bet pēc tam valodās, kurās sarunājas klienti, kas biežāk apmeklē restorānu. Lai klientiem būtu ērtāk lietot ēdienkarti, tās dažādo valodu eksemplārus vēlams ievietot atsevišķās mapēs.

Izmērs

Ēdienkartes izmēri ir atkarīgi no uzņēmuma koncepcijas un veida.
Ēdienkartei ir jābūt viegli saprotamai un lasāmai.

Teksta burti nedrīkst būt ne par lielu, ne par mazu. Lai uzlabotu informācijas uztveri, ēdienkartē obligāti ir jāizceļ virsraksti un ēdienu grupu nosaukumi.

Līdzsvars

Ēdienkartei ir jābūt precīzi sabalansētai (ēdiena tips, daudzveidība, izvēles iespējas, mērens kaloriju saturs, aromāta un garšas saskaņa). Restorāna ēdieni tiek piedāvāti kompleksā garšas kombinācijā – pamatēdiens, piedevas, mērce. Tikai ātrās apkalpošanas uzņēmumos tiek pieļauts, ka porciju kombinē pats klients.

Korekcija

Ēdienkarti nepieciešams regulāri papildināt, iekļaut izmaiņas, daudzveidot.

Ticamība

Visiem ēdienkartē minētajiem ēdieniem visas restorāna darba dienas laikā ir jābūt pieejamiem. Atteikt klientam ir kategoriski noliegts.

Cenas

Cenām ir jābūt norādītām ļoti precīzi, lai tās būtu saprotamas katram klientam.

Īpašās prasības

Apmeklētājiem var būt savas īpašās prasības, tāpēc ēdienkarti ieteicams papildināt ar nelieliem īpašiem piedāvājumiem (bērnu ēdienkarte, veģetārie ēdieni u.c.).

Ēdienkartes veidi

1. Ēdienu brīvas izvēles ēdienkarte (pasūtījuma ēdienkarte) – a la carte.
2. Kompleksā ēdienkarte:
   - Ēdienu kompleks;
   - Brokastu ēdienkarte;
   - Pusdienu ēdienkarte;
3. Banketu ēdienkarte (iespējama galda kartiņa ar īpašu piedāvājumu).

Ēdienkartes veidi

4. Speciālās ēdienkartes:

- Nacionālā;
- Bērnu;
- Veģetārā;
- Specializētā (deserta, augļu, tējas u.c.);
- Dāmu;
- Svētku (Ziemassvētku, Lieldienu);
- Sezonas;

u.c.

Uzņēmējam vienmēr ir jācenšas panākt, lai ēdienkartē norādītie ēdieni būtu ne tikai garšīgi un orīģināli, bet arī rentabli.

Rezultātā: zema cena un peļņa. Grūti realizējami. Klienti ir neapmierināti ar ēdienu tradicionālajām iezīmēm, vienkāršību, necilo izskatu.