



JŪRAS SVĒTKU NEDĒĻA

Zivju zupas mēriņš

6.-11. jūlijs, 2026






KAS IR ZIVJU ZUPAS MĒRIŅŠ?

- Konkurss Jūras svētku ietvaros, lai noskaidrotu vislabāko zivju zupu Ventspilī. 9 ēdināšanas iestādes sacentīsies par labāko zivju zupas titulu.
- Nogaršo un izvēlies savu favorītu!

KĀ PIEDALĪTIES?

- 1 Apmeklē konkursa dalībniekus
- 2 Nobaudi zupu
- 3 Skenē QR kodu
- 4 Nobalso
- 5 Piedalies balvu izspēlē!



Konkursa uzvarētājs - labākais zivju zupas autors, tiks godāts Jūras svētku laikā 11. jūlijā!



DALĪBNIEKI

1. Pilskrogs

- 🕒 Pr - Sv: 11:00–23:00
- ☎ 29 545 686
- 📍 Jāņa iela 17, Ventspils

BALTIJAS TRIO JEB VENTSPILS BUĻBUĻVĒZE

Ideja tika smelta no franču bujabēzes. Zupa sastāv no trim Baltijas jūras zivīm, radot bagātīgu piekrastes garšas baudījumu



2. VINDAVA Cafe

- 🕒 Pr - Sv: 12:00–22:00
- ☎ 23 336 606
- 📍 Pils iela 25, Ventspils

SĀTĪGAIS LAŠA ČAUDERS

Lašu zupa - sāīga ar saldo krējumu, kukurūzu, kartupeļiem un žāvētu gaļiņu, pasniegta ar pašceptu maizi



3. Skroderkrogs

- 🕒 Pr - Sv: 11:00–22:00
- ☎ 63 627 634
- 📍 Skroderu iela 6, Ventspils

SILDOŠA ĶIRBJU KRĒMZUPA AR INGVERU UN KŪPINĀTU LASI

Ķirbju krēmzupa ar ingveru, kokosriekstu pienu un kūpinātu lasi



4. Al - Rē

- 🕒 Pr - Sv: 11:00–23:00
- ☎ 20 405 889
- 📍 Andreja iela 7/9, Ventspils

ZIVJU FRIKADEĻU ZUPA

Latvieši mīl frikadeļu zupas, tāpēc radās ideja pagatavot to no zivīm. Zupa ir maiga, sātīga un pagatavota ar zandarta frikadelēm.



5. Mazā RoMa

- 🕒 Pr - Sv: 10:00–20:00
- ☎ 20 409 967
- 📍 Saules iela 48, Ventspils

TREKNĀS SILĶES AUKSTĀ ZŪPA

Aicinām nobaudīt vasaras siltajās dienās auksto zivju zupu, kura ir ļoti atsvaidzinoša, svaiga un sātīga



6. OTTO Caffee Ventspils

- 🕒 Pr - Pk: 10:00-17:30 / Sv, Se: Slēgts
- ☎ 26 312 359
- 📍 Lielais Laukums 1, Ventspils

ZIVJU KONCERTS KATLĀ

Zupas sastāvā kūpināta gaļa, mazās garneles, tīģergarneles, lasis, tilapija, dārzeņi, kokosriekstu piens



7. Jūras Brīze

- 🕒 Pr - Sv: 08:30-21:00
- ☎ 26 678 316
- 📍 Vasarnīcu iela 34, Ventspils

LAŠU ZUPA

Lašu zupa ar jūras veltēm un maizīte ar zaļumu sviestu



8. Restorāns Olivia

- 🕒 Pr,Ot,Tr,Ce,Sv. 17:00-23:00
Pk un Se 17:00-01:00
- ☎ 25 555 550
- 📍 Talsu iela 5, Ventspils

JŪRAS VELŠU ZUPA

Bagātīga jūras velšu zupa ar zivīm, garnelēm un dārzeņiem, kas apvieno piejūras garšas un tradicionālas receptes



9. Ventiņkrogs

- 🕒 Pr - Se: 12:00-18:30 / Sv: Slēgts
- ☎ 28 100 898
- 📍 Talsu iela 33, Ventspils

ŠPROTU KRĒMZUPA

Ar dārzeņiem, saldo krējumu, ceptiem sīpolu kraukšķiem un pašceptiem rudzu, paipalu olu pīrādziņiem



EKSPERTI

pieaicināti anonīmai zupas degustācijai:



Andris Ūpis

ir projektu šefpavārs un ēdināšanas nozares profesionālis ar ilggadēju pieredzi viesmīlībā un restorānu nozarē.



Iveta Celkarte

zvejnieku sētas "Dieniņas" saimniece Bērzciemā, TV šova "Īstās latvju saimnieces" dalībniece un piekrastes kulinārā mantojuma kopēja.



Aigars Sīlis

šefpavārs un vairāku kulinārijas konkursu laureāts ar ilggadēju pieredzi Latvijas gastronomijā.

BALSOŠANAS NORISE

KĀ NOTIEK VĒRTĒŠANA?

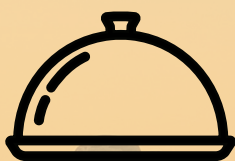
50% – tautas balsojums
50% – ekspertu vērtējums

BALSOŠANAS LAIKS

2026. gada 6.–10. jūlijs
Nobalso katrā vietā, skenējot QR kodu!

Paldies par Javu viedokli!

Apmeklē, nobalso un piedalies izlozē!



VAKARIŅAS DIVIEM
KĀDĀ NO
KAFEJNĪCĀM



VENTSPILS
PIEDZĪVOJUMU
KOMPLEKTS

ZIVJU ZUPAS MARŠRUTA KARTE



TIEKAMIES VENTSPILĪ!

SEKO MUMS

 [visitventspils](#)

 [visitventspils](#)

 [visitventspils.com](#)

Rīko:



*Jūra · Garša · Atmiņas
Ventspils*



VENTSPILS KULTŪRAS CENTRS