

## JŪRAS VELŠU PLATES

### ROYAL

Kamčatkas krabja kāja, 1 gab.  
Jūras ķemmīte, 1 gab.  
Argentīnas garneles, 3 gab.  
Austeres Creuses Krystale, 2 gab.  
(2,7)

**49.00 €**

### GOLD

Austeres Creuses Krystale, 3 gab.  
Garneļvēži, 2 gab.  
Vannamei garneles, 3 gab.  
Gliemenes Razor, 130 g  
Gliemenes Bulots, 130 g  
Gliemenes Cockles, 130 g  
Zilās mīdijas, 130 g  
(1,2,7,9,12,13)

**45.00 €**

### KING

Kanādas omārs, 1 gab.  
Austeres Perle Blanche, 8 gab.  
Garneļvēži, 4 gab.  
Argentīnas garneles, 6 gab.  
Gliemenes Razor, 250 g  
Gliemenes Bulots, 350 g  
Gliemenes Cockles, 250 g  
Zilās mīdijas, 250g  
(1,2,7,13)

**2 pers./109.00 €**

### QUEEN

Austeres Perle Blanche, 2 gab.  
Austeres Creuses Krystale, 2 gab.  
Vannamei garneles, 2 gab.  
Skotijas laša tartars  
Lielacu tunča tartars  
(1,2,4,7,13)

**36.30 €**




### SPECIAL

Argentīnas garneles, 4 gab.  
Tīģergarneles, 4 gab.  
Dienvidamerikas garneles, 4 gab.  
Garneļu tartars  
(2)



**18.90 €**

## POKE, SEVIČE, TARTARS UN KARPAČO




### POKE

-  Astoņkājis, sezama eļļa, medus, saulē kaltēti tomāti, kartupeļi, čili pipars, paprika (2,6,9,11) 11.00 €
-  Skotijas lasis, avokado, mango, gurķis, saulespuķu sēklas, melnā sezama sēklas, selerija, sarkanie sīpoli (4,6,9,11) 11.00 €
-  Dzeltenspuru tuncis, gurķis, sīpoli, čili pipars, avokado, estragons, lazdu rieksti, jūraszāles Wakame (4,6,11) 11.00 €




### SEVIČE

-  Jūras ķemmīte, mango, čili pipars, laims, lociņi, gurķis, rukola (2) 11.00 €
- Jūras asaris, laims, paprika, čili pipars, piparmētra, koriandrs, marinēti sarkanie sīpoli (4) 11.00 €
-  Dzeltenspuru tuncis, laima un kokosriekstu piena mērce, mango, ābols, kokosriekstu skaidiņas (4,8) 11.00 €




### TARTARS

-  Dzeltenspuru tuncis, sezama eļļa, mango, čili pipars, koriandrs (4,11) 8.80 €
-  Skotijas lasis, saulē kaltēti tomāti, sīpoli, dilles, citronu sviests (4) 8.50 €
- Atlantijas lasis, dzeltenspuru tuncis, Dienvidamerikas garneles, avokado (2,4,7,11) 11.50 €
-  Avokado, tomāti, Chia un saulespuķu sēklas, Parmigiano Reggiano čipsi (4,7,9,11,13) 6.50 €

### KARPAČO

- Jūras asaris, krāsni ceptu tomātu salsa, baziliks, grauzdētas kaņepju sēklas (4) 11.00 €
-  Jūras ķemmīte, mango, garneļu sviests (2) 10.50 €
-  Dzeltenspuru tuncis, Parmigiano Reggiano siers, kļavu sīrups, pusžāvēti ķiršu tomāti (4,7) 11.00 €
- Lielacu tuncis, Skotijas lasis, akmeņasaris (4,7,9,11,13) 11.80 €
-  Astoņkājis, pusžāvēti ķiršu tomāti, kartupeļi, olīveļļa (2) 8.50 €

## SALĀTI UN UZKODAS

<b>Salāti ar Argentīnas garnelēm</b> Sous Vide, Buffalo Mozzarella sieru, greipfrūtu, krāsni ceptiem tomātiem, baziliku un ķiploku bageti (1,2,7)	9.60 €
 <b>Šefpavāra salāti ar astonekājī</b> , kartupeļiem, pašmāju kaltētiem tomātiem un aitas sieru Manchego (2,7)	15.50 €
<b>Cēzara salāti (1,4,7) :</b>	
- ar grilētām tīģergarnelēm (2)	9.90 €
- ar grilētām jūras ķemmītēm (2)	11.20 €
- ar vistas fileju un rozmarīnu	7.00 €
 <b>Svaigu spinātu salāti</b> ar avokado, bumbieriem, topinambūru, batātes čipsiem, zemesriekstiem un pesto mērci (8)	6.90 €
 <b>Jūras ķemmītes</b> ar zaļajiem spargeļiem, citronu mērci un Parmigiano Reggiano čipsiem (2,7)	11.90 €
<b>Svaigais siers Burrata</b> ar anšoviem Ranise, rukolu un Terre dell'Abbazia olīveļļu (4,5,7,8,9,11)	11.00 €
<b>Ēdamgliemenes kokosriekstu pienā</b> ar laima sulu, sezama eļļu, fenheli, čili piparu un svaigu koriandru (2,7,8,11,12)	9.80 €
<b>Ēdamgliemenes baltvīna mērcē</b> ar fritētiem kartupeļiem (2,7,12)	9.70 €
<b>Escargot Burgundijas vīngliemeži</b> cepti ķiploku un pētersīļu sviestā, čaulā /gaļa, pusducis/ducis (2,7)	4.80 €/9.20 €

### "HOT CLASSIC" plate

Krāsni cepti garneļvēži ar vīna krēmu un Parmigiano Reggiano sieru  
Krāsni ceptas Razor gliemenes ar ķiploku sviestu un Parmigiano Reggiano sieru  
Krāsni ceptas austeres ar trifeļu eļļu un Parmigiano Reggiano sieru  
Zaļās mīdiņas ar tomātu mērci un Parmigiano Reggiano sieru (2,7,12)

23.00 €

### "HOT TRENDY" plate

Lielacu tuncis melnā sezama sēklās  
Skotijas lasis Wakame jūraszālēs  
Dienvidamerikas garneles ar ķiplokiem  
Grilēts astonekājī ar zaļumiem un kūpinātu papriku (2,4,11)

1 pers./2 pers.



19.00 €/35.00 €

### "4 SAUCES" austeru plate


Austere ar Parmigiano Reggiano sieru un trifeļu eļļu  
Austere ar Parmigiano Reggiano sieru un ķiploku eļļu  
Austere ar Parmigiano Reggiano sieru un kūpinātu sviestu  
Austere ar Parmigiano Reggiano sieru un saulē kaltētu tomātu eļļu (2,7,12)

11.80 €






## ZUPAS

 <b>Kanādas omāru Bisque</b> (2,7,9,12)	11.70 €
<b>Mājas Bouillabaisse</b> ar tīģergarnelēm un dienas lomu (2,4,9,13)	8.50 €
<b>Consomme</b> ar pīles krūtiņu, fenheli, pašmāju kaltētiem tomātiem, sniega pupiņām un Tofie Tricolori (7)	9.60 €
<b>Mājas zivju zupa</b> (2,4,9)	5.80 €
 <b>Topinambūru Veloute</b> ar gailenēm, Gran Moravia čipsiem un trifeļu eļļu (7,12)	6.00 €

## PASTA

<b>Taglierini</b> ar Vannamei garnelēm, saulē kaltētiem tomātiem, ingveru, svaigu baziliku, Gran Moravia sieru un sezama eļļu (7,11)	10.60 €
 <b>Conchiglioni</b> ar svaigo sieru Mozzarella, ķiršu tomātiem, svaigu baziliku un Parmigiano Reggiano sieru (7)	7.70 €
<b>Risotto Rustichella d`Abruzzo</b> ar grilētām Dienvidamerikas garnelēm un Parmigiano Reggiano sieru (1,2,3,7)	10.90 €
<b>Tagliatelle</b> ar omāra gaļu, bisque mērci, fenheli, seleriju un trifeļu eļļu (1,3,7,6,9,11)	22.30 €
<b>Penne</b> ar liellopa gaļu, baravikām, saulē kaltētiem tomātiem un Gran Moravia sieru (1,2,7,12)	11.30 €

## ZIVJU UN JŪRAS VELŠU ĒDIENI

<b>Gastronome grill plate №1:</b> Dienvidamerikas garneles, Dzeltenspuru tuncis, jūras ķemmītes, baltie un zaļie sparģeļi, olīvu un kaperu mērce (9,11)	24.90 €
<b>Gastronome grill plate №2:</b> trīs veidu Dienvidamerikas garneles, krāsni ceptas bietes, muskata ķirbis, kartupeļi Ratte, valrieksti, ķirbju un saulespuķu sēklas, krāsni ceptu tomātu un olīvu mērce (8,9,11)	21.00 €
<b>Gastronome grill plate №3:</b> baby kalmāri, astoņkājis, Vannamei garneles, seleriju sakņu biezenis, olīvu mērce (4,9,11,13)	21.00 €
 <b>Jūras mēle Mignon</b> ar sviestu un pētersīļu un citronu sulas mērci (4,7,12)	39.00 €
 <b>Akmeņplekstes fileja Beurre Blanc</b> ar ābolu un anīsa biezeni, kartupeļiem Ratte un baltvīna mērci (4,7,12)	29.00 €
 <b>Tvaicēts Skotijas lasis</b> ar pastinaka biezeni, bumbieriem, grilētiem tomātiem, kartupeļiem Ratte un baltvīna mērci (4,7,12)	16.80 €
 <b>Krāsni ceptas jūras ķemmītes</b> ar kastaņu Veloute, kļavu sīrupu, apceptiem kastaņiem, āboliem un vītinātu Pancetta (2)	19.90 €
<b>Baby kalmāri</b> ar mango, čili piparu, baziliku, kartupeļiem Ratte, bumbieru biezeni un saldā krējuma mērci (1,7,12)	14.80 €
 <b>Astoņkājis</b> ar blanšētiem spinātiem, kartupeļiem Ratte, grilētiem tomātiem un baltvīna mērci (2,7,12)	21.60 €



## GAĻAS ĒDIENI


<b>Krāsni cepta pīles fileja</b> ar kartupeļu Gratin, meža ogām un Bordeaux mērci (7,9,11)	16.50 €
	<b>100g</b>
<b>Marmora liellopa gaļas antrekots</b> Ribeye WAGYU, Austrālija (10)	21.40 €
<b>Marmora liellopa gaļas antrekots</b> Ribeye, Austrālija (10)	12.00 €
<b>Marmora liellopa gaļas antrekots</b> Ribeye, ASV (10)	13.20 €
<b>Marmora liellopa gaļas antrekots</b> Ribeye, Argentīna (10)	7.30 €
Pasniedzam ar blanšētiem spinātiem, krāsni ceptiem kartupeļiem, zaļo piparu un Dijon sinepju mērci	4.70 €

## PIEDEVAS


MIX salāti ar dārzeņiem	5.50 €
Dārzeņi: blanšēti /tvaicēti /grilēti	4.90 €
Blanšēti spināti	5.50 €
Kartupeļu biezenis (7)	3.55 €
Kartupeļu biezenis ar melnajām trifelēm (7)	7.70 €
Frī kartupeļi	3.90 €
Blanšēti zaļie vai baltie spargeļi	6.50 €
Ķiršu tomāti ar sarkanajiem sīpoliem un citronu olīveļļu	4.00 €
Krāsni ceptas bietes ar muskata ķirbi un Feta sieru (3,7,8,11)	6.00 €
Pastenaka, bumbieru un fenheļa biezenis (7)	6.00 €
Kartupeļu Gratin ar sieru Comte (7)	6.00 €

## DESERTI


<b>Siera kūka</b> ar marakuju, mango mērci, svaigām avenēm un Sables Bretons biskvītiem (1,3,5,7,8)	6.30 €
<b>Marcipāna kūka</b> Gastronome ar svaigām ogām un dzērveņu mērci (1,3,5,7,8)	6.50 €
<b>Sorbets</b> (Itālija): aveņu/apelsīnu (7)	5.50 €
<b>Saldējums</b> (Itālija): šokolādes/krējuma/pistāciju/citronu/zemeņu (7,8)	5.50 €
<b>Tiramisu</b> ar svaigu ogu mērci (7)	6.00 €
<b>Šokolādes trio:</b> piena šokolādes Brulee, baltās šokolādes Bavarois un melnās šokolādes Jelly (7)	7.00 €
<b>Siltā ogu zupa</b> ar lazdu riekstiem, sviesta biskvītu un citronu saldējumu (1,7,8)	6.50 €

 **Veģetārs ēdiens** - Var saturēt pienu un olas. Sīkāku informāciju, lūgums, jautāt viesmīlim.

 **Wild fish** - Norāda, ka jūras veltes augušas un zvejotas dabiskā vidē.

 **Label rouge** - Liecina par atbilstību stingriem zivju audzēšanas standartiem. Ievērošanu kontrolē Francijas valsts.

 **MSC** - Garantē, ka zveja notikusi dabai draudzīgi un saskaņā ar atbildīgas zvejniecības principiem.

 **Friend of the Sea** - Nozīmē, ka zveja veikta nepārsniedzot pieļaujamus apjomus un ar videi saudzīgām metodēm.

*Cipari 1-13 pie ēdieniem apzīmē alergēnus, to izskaidrojums:*

*1-glutēns, 2-vēžveidīgie, 3-olas, 4-zivis, 5-zemesrieksti, 6-sojas pupas, 7-piens, 8-rieksti, 9-selerijas, 10-sinapes, 11-sezama sēklas, 12-sēra dioksīds un sulfīti, 13-gliemji.*