



AUSTERES

MUIRGEN 2 (80-120g) / Ireland+Cancale-St.Michele
Maiga un saldena garša

PERLE BLANCHE 2 (80g) / France (Normandie)
Saldena garša ar izteiktu joda aromātu

CREUSESTG (100g) / France (Cancale/St.Michele)
Sāļa ar nelielu joda piegāršu un saldu pēcgaršu.....

BELON 00 (100g-120g) / France (Cancale/St.Michele)
Joda, riekstu un viegla dzelzs piegārša.....

BRETAGNE 2 (80g) / France (Bretagne)
Sāļa ar nelielu joda piegāršu un saldu pēcgaršu

TSARSKAYA 2 (80-120g) / France (Cancale/St.Michele)
Trekna, maiga un izteikta garša

FINES GRAND CRU 2 (80-100g) / France (Marenne Oleron)
Trekna, maiga un izteikta garša.....

GILLARDEAU 2(80-100g)
Bagātīga, piesātināta garša

CREUSES MEDITERANEE PINK (80g) / France
Bagātīga, piesātināta garša.....

PIED DE CHEVAL (150g+) / France (Cancale/St.Michele)
Svaiga garša ar ciedru rieksta aromātu

BOUZIGUE, (80-100g) / France
Sāļa, ar nelielu joda piegāršu un saldu pēcgaršu

 **POUSSEN CLARE (80-100g)** / France (Marenne Oleron)
Viegla joda garša, nedaudz sāļa.....

FINE DE CLAIRE VERTE LABLE ROUGE, 2 (80-100g)
Sablansēta garša, salda pēcgarša.....

SP FLEUR DES EAUX 2 (80)
Nedaudz saldena, pikanta piegārša, gaļīga.....

FINE DE CLAIRE DE MARENNE 2 (80g)
Sulīga, izsmalcināta jūras garša.....

Aktuālo austeru piedāvājumu vaicājiēt viesmīlim!



JŪRAS VELTES

Kamčatkas krabis vesels (2-3kg) 100g 16.00 €

Kamčatkas krabis 100g 21.00 €

 Argentīnas garneles 100g 7.60 €

Vanamei Dienvidamerikas garneles 100g 6.00 €

Madagaskaras tīģergarneles 100g 13.00 €

Senegālas tīģergarneles 100g 17.00 €

  Akmeņplekste (Turbot) vesela zivs (no 1kg) 100g 5.50 €

 Limande 100g 3.60 €

 Mazie kalmāri 100g 3.30 €

 Jūras mēle 100g 7.00 €

 Bute 100g 2.10 €

Dorāda 100g 3.90 €

Akmeņasaris (Sea Bass) 100g 3.90 €

Baltā dorāda 100g 6.80 €

Sarkanā dorāda 100g 5.50 €

Jūras barbe 6.80 €

 Arktikas menca, fileja 16.50 €

  Akmeņplekste (Turbot) steiks vai fileja 29.50 €

Čīles Sea Bass, fileja 26.50 €

 Tunča steiks 19.90 €

 Skotijas laša fileja 15.50 €

 Jūras velna steiks vai fileja 23.00 €

Atlantijas Paltusa steiks 29.50 €

 Astonkājis 25.00 €

Gastronome jūras produktu plate 29.00 €
jūras ķemmīte, Madagaskaras garnele, tuncis, astonkājis



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



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



Label Rouge
Liecina par atbilstību stingriem zivju audzēšanas standartiem. Ievērošanu kontrolē Francijas valsts.



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



JŪRAS VELTES UZ LEDUS

Piedāvājums var mainīties
atkarībā no nozvejas sezonas



Jūras produktu plate 1 personai/ 2 personām

35.00 €/ 63.00 €

Austeres *Creuses TG* un *Bretagne*, rozā garneles,
garneļvēži, spāņu gliemenes, gliemenes *Razor*, *Bulot* un *Clams*



Karaliskā jūras produktu plate, rekomendējam 2 personām

121.00 €

Austeres *Creuses TG* un *Bretagne*, rozā garneles, garneļvēži, Kanādas omārs,
spāņu gliemenes, gliemenes *Razor*, *Bulot* un *Clams*

Gliemenes *Bulot* 100g

3.50 €

Molusku plate

35.00 €

Austeres *Creuses Special*, gliemenes *Cocles*, *Clams*, *Bulot*, *Razor*

Vēžveidīgo plate

42.00 €

Rozā garneles, garneļvēži, Kamčatkas krabja kājas

TARTARS UN KARPAČO

Karpaco pasniedzam ar tomatu salsu

Tartaru pasniedzam ar olivām un paipalu olas dzeltenumu



Tuncis

8.90 €



Jūras ķemmītes

10.90 €

Akmeņšaris (sea bass)

10.50 €



Arktiskā menca

7.90 €



Skotijas lasis

7.50 €



Dienvidamerikas garneles

6.50 €

MIX karpāčo

11.70 €

tuncis ar *Parmigiano Reggiano* sieru un rukolas salātiem, Skotijas lasis citronu-dillu eļļā,
tīģergarnele ar olīveļļu un baziliku, akmeņšaris ar tomātiem un mango



IKRI

Ikrus pasniedzam ar kapatu olu,
maurlokiem, krejumu un Brioshe tostiem

"Oscietra Classic" ikri, 30g.

izcelsmes teritorijas ir Melnā, Kaspijas vai Azovas jūras

79.00 €

"Elite" ikri, 30g.

ekskluzīvi, augstākās kvalitātes Baltās stores ikri

111.00 €

"Venise" ikri, 30g.

ikri iegūti no Sibīrijas un Adrijas stores krustojuma

61.00 €

Laša ikri (Keta), 50g

15.50 €

Foreles ikri, 50g

14.00 €



UZKODAS UN SALĀTI

Šefpavāra salāti

ar astoņkāji, kartupeļiem, pašmāju kaltētiem tomātiem un aitas sieru *Manchego*

19.00 €

Tvaicēts Kamčatkas krabis

ar baltajiem spargēļiem, avokado krēmu, salātlapām un pistāciju riekstiem

22.00 €

Astoņkāja karpačo

ar pusžāvētiem cherry tomātiem, kartupeļiem un olīveļļu

9.90 €



Jūras ķemmītes

ar zaļajiem spargēļiem, citronu mērci un *Parmigiano Reggiano* čipsiem

14.10 €

Svaigais siers Buratta

ar anšoviem *Ranise*, rukolas salātlapām un *Terre dell' Abbazia* olīveļļu

11.00 €

Saceptas austeres gliemežvākos

ar spinātiem, *Parmigiano Reggiano* sieru un trifeļu eļļu

16.00 €

Zosu aknu *Foie Gras*

ar bumbieru marmelādi, apgrauzdētu *Brioche* un svaigu ingveru

11.30 €

Rukolas, spinātu un biešu lapu salāti

ar fenheli, ceptiem ķirštomātiem un grauzdētām mandelēm

5.70 €

Viegli apcepta tunča fileja

ar siera- mango krēmu, apceptām pistācijām un krāsni ceptām olīvām

15.60 €

Escargot pusducis/ ducis

6.00 €/ 11.00 €

Escargot ar ķiploku – pētersīļu sviestu

6.00 €/ 11.00 €

Ēdamgliemenes baltvīna mērcē ar fritētiem kartupeļiem

11.50 €



ZUPAS

Kanādas omāru Bisque	14.00 €
Mājas Bouillabaisse ar dienas lomu	10.00 €
Consommé ar pīles krūtiņu, ar fenheli, kaltētiem tomātiem, spinātiem, sniega pupiņām un <i>Trofie Tricolori</i>	9.60 €
Topinambūru Veloute ar gailenēm, trifeļu eļļu un <i>Parmigiano Reggiano</i>	5.90 €



PASTA

Pacceri ar jūras velna fileju un aromātisko tomātu – fenheļa mērci	13.90 €
Papardelle ar astoņkāji, mazajiem kalmāriem, jūras ķemmīti un spāņu mīdijām vīna-krējuma mērcē ar aitas sieru <i>Pecorino</i>	15.30 €
Conchiglioni ar svaigo sieru <i>Mozarella</i> , ķirštomātiem, svaigu baziliku un <i>Parmigiano Reggiano</i> sieru	8.90 €



KANĀDAS OMĀRI NO AKVĀRIJA

pagatavošanas laiks ~ 25min

~500g / ~700g

 Kanādas omārs (klasiskais) ar trifeļu eļļu	51.00 € / 69.00 €
 Kanādas omārs TERMIDOR ar Comte sieru, melnajām trifelēm, <i>bešamel</i> mērci	54.00 € / 73.00 €
 Kanādas omārs ARMAGNAC ar armanjaka mērci, baltvīnu, tomātiem un kajenas pipariem	51.00 € / 69.00 €
 Kanādas omārs (Normandijas gaumē) Kalvadosā ar āboliem un saldo krējumu	51.00 € / 69.00 €
 Kanādas omārs (Luāras gaumē) ar tomātiem, <i>Ratte</i> kartupeļiem, svaigu baziliku un olīveļļu	51.00 € / 69.00 €
 Kanādas omārs (Akvitānijas gaumē) ar saldā krējuma mērci un sieru <i>Gruyere</i>	51.00 € / 69.00 €



KARSTIE ZIVJU ĒDIENI

Akmeņasara fileja ar Bio rudzu miltu krepī, puķkāpostu biezeni un stores ikriem	21.00 €
Seabass sāļi, 2 pers. (pagat. laiks ~40 min) ar silto sezonas dārzeņu tartaru un tomātu fondi	29.00 €
Jūras ķemmītes ar cidoniju – batātes biezeni	21.00 €
Dienvidamerikas garneles, mazie kalmāri un dārzeņi vieglā tempuras mīklā ar <i>Rui</i> mērci	10.90 €
Cepti jūras velna vaigi ar mandeļu - tomātu mērci, marinētiem šālot sīpoliem un blanšētiem spinātiem baltvīnā	14.70 €



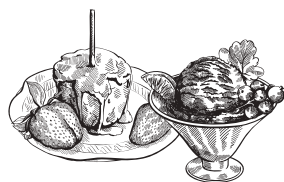
GAĻAS ĒDIENI

Austrālijas jēra ribas ar ķiplokiem un rozmarīnu, blanšētām baravikām, brūklenēm, selererijas sakņu biezeni un <i>Demi-Glase</i> mērci	28.90 €
Pīles krūtiņa <i>Bordo</i> mērcē ar kviešu risotto, <i>Parmigiano Reggiano</i> un apceptiem ciedru riekstiem	16.90 €



PIEDEVAS

Blanšēti, tvaicēti vai grilēti dārzeņi	4.90 €
Ķirštomāti ar sarkanajiem sīpoliem un citronu olīveļļu	4.00 €
Baravikas aromātiskos zaļumos	6.50 €
Apcepti ķirbji un bietes ar valriekstiem un grieķu sieru Feta	6.00 €
Blanšēti spināti	4.50 €
Kartupeļu biezenis	3.00 €
Kartupeļu biezenis ar melnajām trīfelēm	9.00 €
Frī kartupeļi	3.50 €
Jasmin rīsi	3.50 €



DESERTI

Marcipāna torte Gastronome ar svaigām ogām un dzērveņu mērci	6.50 €
Ogu <i>Crème Fresh</i> ar aveņu marmelādi un piparmētru mērci	6.00 €
Siera kūka ar marakaju, mango mērci, svaigām avenēm un <i>Sables Bretons</i> biskvītiem	6.10 €
Kokosa <i>Panna Cotta</i> ar aveņu želeju, pistācijām, mājas smilšu cepumiem un meža ogu <i>kulī</i>	4.50 €
Karstais šokolādes soufflé ar vaniļas saldējumu	4.50 €
Sorbeta asorti laima/mango/zemeņu/ aveņu	5.00 €
Saldējuma asorti vaniļas / pistāciju / karamelu / melnās šokolādes	5.00 €