




## 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 LABEL 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* .....

par austeru atvēršanu un servēšanu 0.70 EUR/gab.

**Aktuālo austeru piedāvājumu vaicājiēt viesmīlim!**



**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  
pieļaujamos apjomus un ar videi  
saudzīgām metodēm.

## JŪRAS VELTES UZ LEDUS

 **Jūras produktu plate 1 personai/ 2 personām:**  
austeres *Creuses TG* un *Bretagne*, rozā garneles,  
garneļvēži, spāņu gliemenes, gliemenes  
*Razor, Bulot* un *Clams* ..... 29.50 €/ 53.50 €

 **Karaliskā jūras produktu plate,**  
**rekomendējam 2 personām:**  
austeres *Creuses TG, Bretagne*, Kanādas omārs,  
rozā garneles, garneļvēži, spāņu gliemenes,  
gliemenes *Razor, Bulot* un *Clams* ..... 105 €

**Molusku plate:**  
austeres *Creuses Speciales*,  
gliemenes *Bulot, Razor, Clams* ..... 26.00 €

**Vēžveidīgo plate:**  
rozā garneles, garneļvēži, Kamčatkas krabja kājas ..... 31.00 €

## UZKODAS UN SALĀTI

**Šefpavāra salāti:**  
ar astoņkāji, aitas sieru *Manchego*, kartupeļiem  
un pašmāju kaltētiem tomātiem ..... 15.50 €

**Astoņkāja karpačo ar pusžāvētiem**  
cherry tomātiem, kartupeļiem un olīveļļu ..... 8.40 €

**Austeres gliemežvākos saceptas**  
ar spinātiem, *Parmesan* sieru un trifeļu eļļu ..... 11.80 €

**Svaigais siers *Buratta* ar anšovjiem *Ranise*,**  
rukolas salātlapām un *Terre dell' Abbazia* olīveļļu ..... 9.30 €

**Jūras ķemmītes ar zaļajiem spargēļiem,**  
citronu mērci un *Parmigiano Reggiano* čipsiem ..... 11.90 €

**Zosu aknu *Foie Gras***  
ar bumbieru marmelādi, apgraudētu *Brioche*  
un svaigu ingveru ..... 9.60 €

**Rukolas, spinātu un biešu lapu salāti**  
ar fenheli, ceptiem ķirštomātiem,  
un grauzdētām mandelēm ..... 5.00 €

**Viegli apcepta tunča fileja**  
ar siera- mango krēmu, apceptām  
pistācijām un krāsni ceptām olīvām ..... 13.00 €

**Escargot pusducis/ ducis** ..... 4.80 €/ 9.20 €


**Escargot**  
ar ķiploku - pētersīļu sviestu pusducis/ ducis ... 4.80 €/ 9.20 €

**Ēdamgliemenes**  
baltvīna mērcē ar fritētiem kartupeļiem ..... 9.70 €

## TARTARS UN KARPAČO

Karpačo pasniedzam ar tomātu  
salsu. Tartaru pasniedzam  
ar olīvām, kaperiem un paipalu  
olas dzeltenumu

 **Tuncis** ..... 7.50 €

 **Jūras ķemmītes** ..... 9.00 €

**Akmeņasaris** ..... 10.00 €

 **Arktiskā menca** ..... 6.70 €

 **Skotijas lasis** ..... 5.80 €

**MIX karpačo:** tuncis ar *Parmesan* sieru un  
rukolas lapām, Skotijas lasis citronu-dīļļu eļļā,  
tīģergarnele ar olīveļļu un baziliku,  
*seabass* ar tomātiem un mango ..... 9.90 €

## ZUPAS

 **Kanādas omāru Bisque** ..... 11.70 €

**Mājas *Bouillabaisse* ar dienas lomu** ..... 8.50 €

**Topinambūru *Veloute***  
ar gailenēm, trifeļu eļļu un  
*Parmigiano Reggiano* ..... 5.00 €

**Consommé ar pīles krūtiņu,**  
ar fenheli, kaltētiem tomātiem, spinātiem,  
sniega pupiņām un *Trofe Tricolori* ..... 6.40 €

## PASTA

**Papardelle** ar astoņkāji, mazajiem kalmāriem,  
jūras ķemmīti un spāņu mīdijām vīna-krējuma  
mērcē ar aitas sieru Pecorino ..... 13.50 €

**Pacceri** ar jūras velnu fileju un aromātisko  
tomātu – fenheļa mērci ..... 12.00 €

**Conchiglioni ar svaigo sieru *Mozarella*,**  
ķirštomātiem, svaigu baziliku un sieru  
*Parmigiano Reggiano* ..... 7.70 €



**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  
pieļaujamos apjomus un ar videi  
saudzīgām metodēm.

Ēdieni var saturēt graudaugus, olas, pienu, seleriju,  
sinepes, sezama sēklas, riekstus

## JŪRAS VELTES PAGATAVOTAS UZ GRILA

• Izvēlieties produktu no GASTRONOME ZIVJU TIRGUS vitrīnās

• Cena grilbārā: cena zivju tirgus vitrīnā ..... +7.00 €  
no personas par pagatavošanu un pasniegšanu

• Par omāru pagatavošanu un pasniegšanu ..... +15.00 €

Kanādas omārs 400-500g/ 1gab.

 Kanādas omārs 650-750g/ 1gab.

 Pagatavošanas veidi:

Ar trifeļu eļļu Termidor/ Armagnac/ Normandijas/  
Luāras/Akvitānijas gaumē

Dorāda 300-400g .....

Dorāda 600-800g .....

Akmeņšaris 300-400g .....

Akmeņšaris 600-800g .....


 Bute 100g .....


Rozā forele 100g .....

 Skotijas laša fileja 100g .....


 Akmeņplekste (Turbot) 100g .....

 Jūras mēle (Dover sole) 100g .....

 Limande (Lemonsole) 100g .....

 Arktikas menca 100g .....

Čīles asaris 100g .....

 Tuncis 100g .....


 Jūras ķemmītes 100g .....

 Garneles dažādi izmēri 100g .....

Baltā dorāda 100g .....

Sarkana dorāda 100g .....

Jūras barbe 100g .....

 Gastronome jūras produktu plate: jūras ķemmīte,  
Madagaskaras garnele, tuncis, astoņkāji ..... 22.50 €

 Grilēts astoņkājis ..... 20.80 €

 Akmeņplekste (Turbot) steiks vai fileja ..... 23.50 €

Atlantijas Paltusa steiks 100g ..... 25.00 €

 Jūras velna steiks vai fileja 100g ..... 19.50 €

Garneļu trio ar ķiplokiem un timiānu ..... 14.80 €

## KARSTIE ZIVJU ĒDIENI

Akmeņšaris fileja ar Bio rudzu miltu krepī,  
puķkāpostu biezeni un stores ikriem..... 17.90 €

Jūras ķemmītes ar cidoniju – batātes biezeni.....18.00 €

Dienvidamerikas garneles, mazie kalmāri  
un dārzeņi vieglā tempuras mīklā ar *Rui* mērci..... 9.30 €

Cepti jūras velna vaigi  
ar mandeļu-tomātu mērci marinētiem šalot sīpoliem  
un blanšētiem spinātiem baltvīnā..... 12.50 €

Izvēlieties mērci pie ēdiena:

Baltvīna/olīvu ar vītinātiem tomātiem  
un kaperu/ franču citronu mērce ..... 1.50 €

## GAĻAS ĒDIENI

Austrālijas jēra ribas ar ķiplokiem  
un rozmarīnu, baravikām, brūklenēm, selererijas  
sakņu biezeni un *Demi-Glase* mērci ..... 25.00 €

Pīles krūtiņa *Bordo* mērcē ar kviešu risotto,  
*Parmigiano Reggiano*, apceptiem  
ciedru riekstiem ..... 14.50 €

## PIEDEVAS

Mix salāti ar dārzeņiem ..... 4.50 €

Ķirštomāti ar sarkanajiem  
sīpoliem un citronu olīveļļu ..... 4.00 €

Baravikas aromātiskos zaļumos..... 5.50 €

Dārzeņi: blanšēti/ tvaicēti/ grilēti ..... 3.90 €

Krāsni cepti ķirbji un bietes  
ar valriekstiem un grieķu sieru Feta ..... 5.00 €

Blanšēti spināti ..... 5.50 €

Kartupeļu biezenis ..... 2.55 €

Kartupeļu biezenis ar melnajām trifelēm ..... 7.70 €

Frī kartupeļi ..... 2.90 €

Krāsni cepti zaļie vai baltie spargeļi..... 6.50 €

## DESERTI

Marcipāna kūka Gastronome  
ar svaigām ogām un dzērveņu mērci ..... 5.30 €

Siera kūka ar marakuju, mango mērci,  
svaigām avenēm un *Sables Bretons* biskvītiem..... 5.30 €

*Kokosa Panna Cotta* ar avenu želeju, pistācijām,  
mājas smilšu cepumiem un meža ogu kulī..... 3.90 €

*Ogu Creme Fresh*  
avenu marmelādi un piparmētru mērci ..... 5.10 €

Sorbeta asorti  
laima/ mango/ zemeņu/ avenu ..... 4.00 €

Saldējuma asorti  
vaniļas/ pistāciju/ karamelu/ melnās šokolādes ..... 4.00 €