



AUSTERES

Aktuālo austeru piedāvājumu vaicājiēt viesmīlim!



MUIRGEN 2 (80-120g) / Ireland+Cancale-St.Michele	Maiga un saldena garša
PERLE BLANCHE 2 (80g) / France (Normandie)	Saldena garša ar izteiktu joda aromātu
CREUSES TG (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 MERENNE 2(80)	Sulīga, izsmalcināta jūras garša

PERLE BLANSHE AUSTERES (4 gab.)

26.00 €

ar šampanieša Moët & Chandon sorbetu un marinētiem pārļu sīpoliem

JŪRAS VELTES UZ LEDUS

 Jūras produktu plate 1 personai/ 2 personām	35.00 €/ 63.00 €
Austeres <i>Creuses TG</i> un <i>Bretagne</i> , rozā garneles, garneļvēži, spāņu gliemenes, gliemenes <i>Razor</i> , <i>Bulot</i> , <i>Amandes</i> un <i>Cockles</i> (2;14)	
 Karaliskā jūras produktu plate, rekomendējam 2 personām	110.00 €
Austeres <i>Creuses TG</i> un <i>Bretagne</i> , rozā garneles, garneļvēži, Kanādas omārs, spāņu gliemenes, gliemenes <i>Razor</i> , <i>Bulot</i> , <i>Amandes</i> un <i>Cockles</i> (2;14)	
Molusku plate	35.00 €
Austeres <i>Creuses Special</i> , gliemenes <i>Cockles</i> , <i>Amandes</i> , <i>Bulot</i> , <i>Razor</i> (14)	
Vēžveidīgo plate	40.00 €
Rozā garneles, garneļvēži, Kamčatkas krabja kājas (2)	

IZVEIDOJIET SAVU JŪRAS VELŠU PLATI!

Kamčatkas krabja kājas 100 g	14.50 €	Gliemenes:	
Omārs (~500 g) - 100g	9.80 €	<i>Razor</i> 100g	4.40 €
Rozā garneles 4 gab.	3.90 €	<i>Bulot</i> 100g	3.50 €
Garneļvēži 2 gab.	7.40 €	<i>Amandes</i> 100g	1.90 €
Spāņu mīdijas 100g	1.90 €	<i>Cockles</i> 100g	2.90 €

TARTARS UN KARPAČO

Jūras ķemmītes ar mango un sarkanā čili salsu	13.00 €
Skotijas lasis ar olīveļļu <i>Terre del'Abbazia</i> , kaperiem un rukolas lapām	8.70 €
Akmeņasaris (Sea Bass) ar tomātu salsu un svaigu baziliku	9.90 €
Lielacu tuncis ar sezama eļļu, laima ciedru un mango	9.90 €
Tartaru trio Lielacu tuncis ar mango un sezama eļļu; Dienvidamerikas garnele ar svaigu koriandru un laima ciedru; Skotijas lasis ar saulē kaltētiem tomātiem, paipalu olu un kraukšķīgām rudzu drumstalām	15.00 €
Mix karpačo Lielacu tuncis ar <i>Parmigiano Reggiano</i> sieru un rukolas salātiem, Skotijas lasis citronu-dillu eļļā, tīģergarnele ar olīveļļu un baziliku, akmeņasaris (Sea Bass) ar tomātiem un mango (7)	13.90 €

UZKODAS UN SALĀTI

Lašu ikri ar kartupeļu pankūciņām, krējumu un maurlokiem (1;3)	15.50 €
Stores ikri ar saceptu <i>Brioš</i> , vārītu olas dzeltenumu un šalot sīpoliem (1)	79.00 €
Baltās stores ikri ar rudzu miltu pankūku, svaigām dillēm un citronu <i>Crema Fresh</i> (1;3;7)	111.00 €
Šefpavāra salāti ar astoņkāji, kartupeļiem, pašmāju kaltētiem tomātiem un aitas sieru <i>Manchego</i> (7)	19.00 €
Tvaicēts Kamčatkas krabis ar baltajiem sparģeļiem, avokado krēmu, salātlapām un pistāciju riekstiem (2;8)	22.00 €
Astoņkāja karpačo ar pusžāvētiem ķirštomātiem, kartupeļiem un olīveļļu	9.90 €
Jūras ķemmītes ar zaļajiem sparģeļiem, citronu mērci un <i>Parmigiano Reggiano</i> čipsiem (7;14)	14.10 €

Saceptas austeres gliemežvākos ar spinātiem, <i>Parmigiano Reggiano</i> sieru, trifeļu eļļu un <i>Pomodorino</i> mērci (7)	15.50 €
Liellopu gaļas karpačo ar trifeļu eļļu, apceptiem ciedru riekstiem, tomātiem, rukolas lapām un <i>Parmigiano Reggiano</i> (7;8)	10.50 €
Svaigu spinātu salāti ar baziliku, grieķu sieru <i>Feta</i> , ķirštomātiem, čia, saulespuķu un linsēklām ar citronu mērci	7.00 €
Blanšēti zaļie sparģeļi ar balto sparģeļu krēmu, olu dzeltenumu, melnajām trifelēm un <i>Parmigiano Reggiano</i> čipsiem (7)	10.70 €
Viegli cepts Skotijas lasis ar saulē kaltētiem tomātiem, kazas sieru <i>Bushe</i> , rukolas lapām, sinepju sēklām, citronēļļu un vītinātām olīvēm	9.50 €
Escargot pusducis/ ducis Burgundijas vīngliemeži sacepti ar ķiploku - pētersīļu sviestu	6.00 €/ 11.00 €
Escargot ar ķiploku pusducis/ ducis Burgundijas vīngliemežu gaļa sacepta ar ķiploku - pētersīļu sviestu	6.00 €/ 11.00 €

ZUPAS

Kanādas omāru <i>Bisque</i> (1;2;4;7;9)	14.00 €
Mājas <i>Bouillabaisse</i> ar dienas lomu (2;4;9;10;14)	10.00 €
Consommé ar pīles krūtiņu, fenheli, kaltētiem tomātiem, spinātiem, sniega pupiņām un <i>Troffe Tricolori</i> (1)	9.60 €
Gaspačo ar Grenlandes garneli, dārzenų salsu, svaigu baziliku, rukolas lapām un čia sēklām (1;2;9;10)	6.50 €





PASTA

<i>Taglierini</i> ar <i>Vannamei</i> garnelēm, saulē kaltētiem tomātiem, ingveru, svaigu baziliku, <i>Gran Moravia</i> sieru un sezama eļļu (7)	12.40 €
<i>Papardelle</i> ar astoņkāji, mazajiem kalmāriem, jūras ķemmīti un spāņu mīdījām vīna-krējuma mērcē ar aitas sieru <i>Pecorino</i> (2;7;14)	15.30 €
<i>Conchiglioni</i> ar svaigo sieru <i>Mozarella</i> , ķirštomātiem, svaigu baziliku un <i>Parmigiano Reggiano</i> sieru (7)	8.90 €








KANĀDAS OMĀRI NO AKVĀRIJA







pagatavošanas laiks ~ 25min

~500g / ~700g

 Kanādas omārs (klasiskais) ar trifeļu eļļu (2)	51.00 € / 69.00 €
 Kanādas omārs <i>TERMIDOR</i> ar <i>Comte</i> sieru, melnajām trifelēm, <i>bešamel</i> mērci (1;2;3;7)	54.00 € / 73.00 €
 Kanādas omārs (Normandijas gaumē) Kalvadosā ar āboliem un saldo krējumu (2;7)	51.00 € / 69.00 €
 Kanādas omārs (Akvitānijas gaumē) ar konjaka mērci, sarkaniem pipariem un sieru <i>Gruyere</i> (2;7)	51.00 € / 69.00 €

JŪRAS VELTES UZ GRILA

Kamčatkas krabis 100g, vesels (2-3kg)	16.00 €
Kamčatkas krabis 100g	14.50 €
 Argentīnas garneles 100g	6.30 €
<i>Vanamei</i> Dienvidamerikas garneles 100g	6.00 €
Madagaskaras tīģergarneles 100g	16.00 €
Senegālas tīģergarneles 100g	17.00 €
  Akmeņplekste (Turbot) vesela zivs (no 1kg) 100g	6.00 €
 Limande 100g	4.50 €
 Mazie kalmāri 100g	3.30 €
 Jūras mēle 100g	7.00 €
 Bute 100g	2.60 €
Dorāda 100g	4.00 €

Akmeņasaris (Sea Bass) 100g	4.00 €
Jūras barbes fileja 100g	7.80 €
Jūras ķemmīte 100g	12.40 €
 Arktikas mencas fileja 100g	13.00 €
  Akmeņplekste (Turbot) steiks vai fileja	27.00 €
Jūras velna fileja	23.00 €
Čīles akmeņasara (Sea Bass) fileja	21.00 €
 Tunča steiks	19.90 €
 Skotijas laša fileja	15.50 €
Atlantijas Paltusa steiks	27.00 €
 Astoņkājis	25.00 €
Gastronome jūras produktu plate jūras ķemmīte, Madagaskaras garnele, tuncis, astoņkājis	27.00 €
Akmeņasaris (Sea Bass) sāļi ar silto sezonas dārzeņu tartaru un tomātu fondī, pagat. laiks ~40 min (9)	29.00 €
Akmeņplekste (Turbot) sāļi, 2 pers. (~1kg), pagat. laiks ~40 min	62.00 €

KARSTIE ZIVJU ĒDIENI

Akmeņasara (Sea Bass) fileja ar Bio rudzu miltu krepī, pušķkāpostu biezeni un stores ikriem (7)	21.00 €
Dienvidamerikas garneles, mazie kalmāri un dārzeņi vieglā tempuras mīklā ar <i>Rui</i> mērci (1;3;7)	12.00 €
Atlantijas mencas vaigi ar zaļiem sparģeļiem, <i>Ratte</i> kartupeļiem un franču saldkrējuma mērci (3;7)	13.70 €

Jūras Barbes fileja ar tvaicētu mango, čili, svaigu baziliku, kartupeļiem <i>Ratte</i> , bumbieru biezeni un <i>Creme Fresh</i> mērci (7)	25.00 €
Spāņu mīdijas kokosa pienā ar svaigu čili, koriandru, fenheli, krāsni ceptu bageti un svaigu spinātu un redīsu salātiem	11.50 €
Ēdamgliemenes baltvīna mērcē ar fritētiem kartupeļiem (3;7)	11.50 €

GAĻAS ĒDIENI

Krāsni cepta pīles krūtiņa ar meža ogām sarkanvīnā, kartupeļu Gratēnu un apceptām gailenēm (3;7)	16.50 €
Austrālijas liellopu gaļas steiks ar ķiplokiem, rozmarīnu, trifeļu kartupeļu biezeni, svaigu timiānu un <i>Bordeaux</i> mērci (7;1)	31.00 €

PIEDEVAS

Blanšēti, tvaicēti vai grilēti sezonas dārzeņi	4.90 €
Ķirštomāti ar sarkanajiem sīpoliem un citronu olīveļļu	4.00 €
Saceptas jaunās bietes un burkāni ar grieķu sieru <i>Feta</i> , saulespuķu un ķirbju sēklām un apceptiem valriekstiem	6.00 €
Blanšēti spināti	4.50 €
Kartupeļu biezenis (3;7)	3.50 €
Kartupeļu biezenis ar melnajām trifelēm (3;7)	9.00 €
Frī kartupeļi	3.50 €
Jasmin rīsi	3.50 €
Blanšēti zaļie vai baltie sparģeļi	7.50 €
Kartupeļu Gratēns (3;7)	4.50 €

DESERTI

Marcipāna torte Gastronome ar svaigām ogām un dzērveņu mērci (3;5;7;8)	6.50 €
Ogu <i>Crème Fresh</i> ar aveņu marmelādi un piparmētru mērci (3;5;7)	6.50 €
Siera kūka ar marakuju, mango mērci, svaigām avenēm un <i>Sables Bretons</i> biskvītiem (1;3;7)	6.50 €
Atsvaidzinoša meringa kūka ar karameli un svaigām avenēm (3;7;8)	6.50 €
Melnās šokolādes <i>Crème brule</i> ar svaigām meža ogām	6.50 €
Sorbeta assorti laima / mango / zemeņu / aveņu (7)	5.50 €
Saldējuma assorti vaniļas / pistāciju / karamelu / melnās šokolādes (7)	5.50 €



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.

Cipari 1-14 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-lupīna, 14-gliemji.