

TARTARS UN KARPAČO

Jūras ķemmītes ar mango un sarkanā čili salsu	13.00 €
Skotijas lasis ar olīveļļu Terre del`Abbazia, kaperiem un rukolas lapām	8.70 €
Akmeņasarīs (Sea Bass) ar tomātu salsu un svaigu baziliku	9.90 €
Lielacu tuncis ar sezama eļļu, laima miziņu un mango	9.90 €
Jūras ķemmīšu karpāčo ar olu pašot, apelsīniem, terijaki un balto trifeļu mērci (1;3;4;14;8)	9.90 €
Tartaru trio Lielacu tuncis ar mango un sezama eļļu; Dienvīdamerikas garnele ar svaigu koriandru un laima miziņu; Skotijas lasis ar saulē kaltētiem tomātiem, paipalu olu un kraukšķīgām rudzu drumstālām	15.00 €
Mix karpāčo Lielacu tuncis ar Parmigiano Reggiano sieru un rukolas salātiem, Skotijas lasis citronu-dīļļu eļļā, akmeņasarīs (Sea Bass) ar tomātiem un mango (7)	13.90 €
Lielacu tunča un Atlantijas laša karpāčo Argentīnas garnele un kalmārs citronu marinādē, mazzālīta Matje siļķe ar siera krēmu (3;5;7)	11.70 €

UZKODAS UN SALĀTI

Laša ikri ar kartupeļu pankūciņām, krējumu un maurokiem (1;3)	15.60 €
Stores ikri ar saceptu Brioš, vārītu olas dzeltenumu un šalot sīpoliem (1)	79.00 €
Baltās stores ikri ar rudzu miltu pankūku, svaigām dillēm un citronu Creme Fresh (1;3;7)	111.00 €
Šēfpavāra salāti ar astoņkāji, kartupeļiem, pašmāju kaltētiem tomātiem un aitas sieru Manchego (7)	19.00 €
Kamčatkas karaliskā krabja pirmā falanga ar tumšajā rumā un vaniļā marinētu, krāsni ceptu ananāsu, krabju – konjaka sīrupu un ananāsiem želejā	33.00 €
Astoņkāja karpāčo ar pusžāvētiem ķirštomātiem, kartupeļiem un olīveļļu	9.90 €
Jūras ķemmītes ar zaļajiem sparģeļiem, citronu mērci un Parmigiano Reggiano čipsiem (7;14)	14.10 €
Saceptas austeres gliemežvākos ar spinātiem, Parmigiano Reggiano sieru, trifeļu eļļu un Pomodorino mērci (7)	15.50 €
 Savvaļas jūras ķemmīte 1 gb./ 2 gb./ 3 gb. marinēta fenheļa un anīsa sēklās, ar tomātu čatniju un krāsni ceptu papriku	8.90 € / 16.00 € / 21.00 €
Mencu vaigi ar kupinātu Japānas jūras ķemmīti, zaļiem sparģeļiem, medu un olas baltumu	10.40 €
Buratta ar rozā garnelēm apelsīniem, krāsni ceptiem tomātiem, čili pipariem, svaigu baziliku un sausmaizīti (2;5;7;11)	11.00 €
Dienvīdamerikas garneles ar laima augļu Panna Cotta, kokosa piena mērci, svaigu marakuju un kinzu	9.90 €
Kale salāti ar avokado, topinambūru, bumbieriem un skābeņu pesto	8.90 €
Truša aknas marinētas Calvados ar āboliem, brūklenēm, čili pipariem, rudzu un Parmigiano Reggiano čipsiem un valriekstiem (3;7;8)	7.90 €
Escargot pusducis/ ducis Burgundijas vīngliemeži sacepti ar ķīplokū-pētersīļu sviestu	6.00 €/ 11.00 €
Escargot ar ķīplokū pusducis/ ducis Burgundijas vīngliemežu gaļa sacepta ar ķīplokū-pētersīļu sviestu	6.00 €/ 11.00 €

ZUPAS

Kanādas omāru Bisque (1;2;4;7;9)	14.00 €
Mājas Bouillabaisse ar dienas lomu (2;4;9;10;14)	10.00 €
Consommé ar pīles krūtiņu fenheli, kaltētiem tomātiem, spinātiem, sniega pupiņām un Trofie Tricolori (1)	9.60 €
Aukstā zupa ar Grenlandes garnelēm grieķu jogurtu, skābenēm, baziliku un saulespuķu sēklām (2;7;8;11)	5.50 €
Austeru Veloute ar kūpinātu zuti, Parmigiano Reggiano sieru un sausmaizīti (1;2;3;7;8;9;11;14)	9.90 €





PASTA

Taglierini ar Vannamei garnelēm, saulē kaltētiem tomātiem, ingveru, svaigu baziliku, Gran Moravia sieru un sezama eļļu (7)	12.40 €
Papardelle ar astoņkāji, mazajiem kalmāriem, jūras ķemmīti un spāņu midījām vīna-krējuma mērcē ar aitas sieru Pecorino (2;7;14)	15.30 €
Conchiglioni ar svaigo sieru Mozzarella, ķirštomātiem, svaigu baziliku un Parmigiano Reggiano sieru (7)	8.90 €
Risotto Rustichella d'abruzzo ar grilētām Dienvidamerikas garnelēm un Parmigiano Reggiano sieru (1;2;3;7)	10.90 €





















KANĀDAS OMĀRI NO AKVĀRIJA

pagatavošanas laiks ~ 25min

~500g / ~700g

 Kanādas omārs (klasiskais) ar trifeļu eļļu (2)	51.00 € / 69.00 €
 Kanādas omārs TERMIDOR ar Parmigiano Reggiano sieru, melnajām trifelēm, bešamel 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 Gruyere (2;7)	51.00 € / 69.00 €

JŪRAS VELTES UZ GRILA

 Kamčatkas karaliskā krabja pirmā falanga 100g	29.00 €
 Argentīnas garneles 100g	6.30 €
 Vannamei 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	8.70 €
 Bute 100g	2.60 €
 Dorāda 100g	4.00 €
 Akmeņasarīs (Sea Bass) 100g	4.00 €
 Jūras barbes fileja 100g	7.80 €
 Japānas 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 €
 Lielacu tunča steiks	19.90 €
 Skotijas laša fileja	15.50 €
Atlantijas Paltusa steiks	27.00 €
Astoņkājis	25.00 €
Savvaļas jūras ķemmīte 1gb.	7.50 €
Papagaižzivs fileja 100g	5.70 €

Rajas spārni - vesels - 100g	6.40 €
Gastronome jūras produktu plate	27.00 €
jūras ķemmīte, Madagaskaras garnele, tuncis, astoņkājis	
Akmeņsaris (Sea Bass) sāļi	29.00 €
pagat. laiks ~40 min (9)	

KARSTIE ZIVJU ĒDIENI

Krāsni cepta Paltusa fileja	29.00 €
ar riekstu sviestu Beurre Noisette, ābolu biezeni un Salicorne (1;4;7;9)	
4 veidu grilētu garneļu kvartets (Madagaskara, Argentīna, Dienvidamerika, Bangladeša)	27.00 €
ar svaigu marakaju, kokosa piena - laima augļu mērci, batātes – cidoniju biezeni un sezama eļļu (1;2;7;9;11)	
Jūras Barbes fileja	25.00 €
ar tvaicētu mango, čili, svaigu baziliku, kartupeļiem Ratte, bumbieru biezeni un Creme Fresh mērci (7)	
Spāņu mīdijas kokosa pienā	11.50 €
ar svaigu čili, koriandru un fenheli	
Ēdamgliemenes baltvīna mērcē ar fritētiem kartupeļiem (3;7)	11.50 €

GAĻAS ĒDIENI

Franču pīles fileja	16.50 €
ar Mozzarellas siera, vītinātu tomātu un kartupeļu sufle un Boredeaux mērci (1;3;7)	
Austrālijas liellopu gaļas fileja	29.00 €
ar sīpolu biezeni, burkānu sufle, meža ogām un vīna mērci (3;7)	

PIEDEVAS

Tvaicēti vai grilēti dārzeņi	4.90 €
Baltvīnā un sviestā gatavots Salicorne (12)	6.50 €
Kartupeļu biezenis (3;7)	3.50 €
Kartupeļu biezenis ar melnajām trifelēm (3;7)	9.00 €
Fritētas batātes	6.60 €
ar trifeļu mērci, indijas riekstiem un mandeļu pienu (1;7;8)	
Vārīti jaunie kartupeļi	3.90 €
ar sviestu un zaļumiem	
Blanšēti zaļie vai baltie spargeļi	7.50 €
Mozzarella siera, vītinātu tomātu un kartupeļu sufle	4.90 €
ar zaļumiem (1;3;7)	

DESERTI

Marcipāna torte Gastronome	6.50 €
ar svaigām ogām un dzērveņu mērci (3;5;7;8)	
Creme Fresh ar sezonas svaigām ogām	6.50 €
ar aveņu marmelādi un piparmētru mērci (3;5;7)	
Siera kūka	6.50 €
ar marakaju, mango mērci, svaigām avenēm un Sables Bretons biskvītiem (1;3;7)	
Atsvaidzinoša meringa kūka	6.50 €
ar karameli un svaigām avenēm (3;7;8)	
Citronu Panna Cotta	6.50 €
ar vaniļas krēmu, sāļo karameli, bezē un mandeļu biskvītu (1;3;7;8)	
Sorbeta asorti	5.50 €
laima / mango / zemeņu / aveņu (7)	
Saldējuma asorti	5.50 €
vaniļas / pistāciju / karameli / melnās šokolādes (7)	

Gastronome

Restorāns



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 apjomas 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 – sinepes, 11 – sezama sēklas, 12 – sēra dioksīds un sulfīti, 13 – lupīna, 14 – gliemji.

www.gastronome.restaurant