

JŪRAS VELŠU PLATES

Vienmēr svaigas austeres, lūdzam jautāt viesmīlim!

Jūras velšu plate: austeres Creuses TG un Bretagne, Vannamei garneles, garneļvēži, spāњu gliemenes, gliemenes Razor, Bulot un Cockles, 1 pers./2 pers.	35.00 € / 63.00 €
Karaliskā jūras velšu plate: austeres Creuses TG un Bretagne, Vannamei garneles, garneļvēži, Kanādas omārs, spāњu gliemenes, gliemenes Razor, Bulot un Cockles, rekomendējam 2 pers.	110.00 €
Molusku plate: austeres Creuses Special, gliemenes Razor, Bulot un Cockles	35.00 €
Vēzveidīgo plate: Vannamei garneles, garneļvēži, Kamčatkas krabja kājas	40.00 €

TARTARS UN KARPAČO

Karpačo pasniedzam ar tomātu salsa, tartaru pasniedzam ar olīvām, kaperiem un paipalu olas dzeltenumu.

	100g
Lielacu tuncis	9.30 €
Jūras ķemmītes	9.00 €
Akmeņasaris	10.00 €
Arktiskā menca	6.70 €
Skotijas lasis	6.70 €
MIX karpačo: lielacu tuncis, Skotijas lasis, akmeņasaris (7)	11.80 €
Vannamei garneļu un avokado tartars ar laima sulu, rukolu un baziliku (3,9,10,11)	7.60 €
MIX tartars no Atlantijas laša, dzeltenspuru tunča, Dienvidamerikas garnelēm un avokado (4,7,9,11,13)	11.50 €
Avokado tartars ar tomātiem, Chia un saulespuķu sēklām un Parmigiano Reggiano čipsiem (8,11)	6.50 €

SALĀTI/ UZKODAS

Jūras velšu plate: Holandes austere, Vannamei garneles un Skotijas laša, dzeltenspuru tunča, jūras ķemmīšu un avokado tartars (4,9,11,13)	13.60 €
Karstā jūras velšu uzkodu plate: Creuses austere, zaļā gliemene, gigantiskā kalmāra fileja, Vannamei garneles (7,11)	13.60 €
Astoņkāja karpačo ar pusžāvētiem ķiršu tomātiem, kartupeļiem un olīvelļu	8.50 €
Baby kalmāri cepti ar ingveru, ķiplokiem un čili pipariem ar plūmju mērci un zaļumiem (2,8,9,11,13)	9.90 €
Jūras ķemmītes ar zaļajiem sparģeļiem, citronu mērci un Parmigiano Reggiano čipsiem (7)	11.90 €
Cēzara salāti (3,4):	
• klasiskie	6.00 €
• ar vistas fileju	7.00 €
• ar tīgergarnelēm	9.90 €
Zaļie salāti ar lēni gatavotu lasi, zaļajiem sparģeļiem, mango, greipfrūtu un maurlociņiem	9.50 €
Zaļie salāti ar Ricotta siera-seleriju krēmu un grilētām austersēnēm	6.50 €
Šefpavāra salāti ar astoņkāji, kartupeļiem, pašmāju kaltētiem tomātiem un aitas sieru Manchego (7)	15.50 €
Austeres saceptas ar spinātiem, Parmigiano Reggiano sieru un trifeļu eļļu, 4gb. (7)	11.80 €
Escargot Burgundijas vīngliemeži čaulā /gaļa: sacepti ar ķiploku-pētersīļu sviestu, pusducis/ ducis	4.80 € / 9.20 €
Ēdamgliemenes baltvīna mērcē ar fritētiem kartupeļiem (7,12)	9.70 €
Kartupeļu kroketes ar Mocarella sieru, saulē kaltētiem tomātiem, pētersīļiem un Pomodarino mērci (7,9,13)	7.30 €
Truša aknas , marinētas brendijā Calvados, ar āboliem, brūklenēm, čili pipariem, rudzu un Parmigiano Reggiano čipsiem un valriegstiemi (3,7,8)	7.90 €
Svaigais siers Burrata ar anšoviem Ranise, rukolu un Terre dell'Abbazia olīvelļu (4,5,8,9,11)	11.00 €
 Grilēta pašmāju maize ar olīvu tapenādi (2,4,8,9,11,12,13)	 1.50 €

Gastronomie

Grilbārs

ZUPAS

↙ Kanādas omāru Bisque (2,7,9,12)	11.70 €
Mājas Bouillabaisse ar tīgergarnelēm un dienas lomu (2,4,9,13)	8.50 €
Consume ar pīles krūtiņu, fenheli, pašmāju kaltētiem tomātiem, sniega pupiņām un Tofie Tricolori (7)	9.60 €
Mājas zivju zupa (2,4,9)	5.80 €
✓ Kirbju krēmzupa ar vītinātām cidonijām un feta sieru (7,8,9,11)	5.50 €

PASTA

Taglierini ar Vannamei garnelēm, saulē kaltētiem tomātiem, ingveru, svaigu baziliku, Gran Moravia sieru un sezama eļļu (7,11)	10.60 €
Papardelle ar astoņkāji, baby kalmāriem, jūras ķemmīti un spāņu mīdijām vīna-krējuma mērcē ar aitas sieru Pecorino (7,12)	13.50 €
✓ Conchiglioni ar svaigo sieru Mocarella, ķiršu tomātiem, svaigu baziliku un Parmigiano Reggiano sieru (7)	7.70 €
Tagliatelle ar liellopu gaļu, baravikām, saulē kaltētiem tomātiem un Gran Moravia sieru (7)	11.30 €
Risotto Rustichella d`Abruzzo ar grilētām Dienvidamerikas garnelēm un Parmigiano Reggiano sieru (1,2,3,7)	10.90 €

JŪRAS VELTES PAGATAVOTAS UZ GRILA

Izvēlieties produktu no GASTRONOME ZIVJU TIRGUS vitrīnās.

Cenu grilbārā sastāda cena tirgus vitrīnā bez piedevām un cena par pagatavošanu un pasniegšanu:

7.00 € - porcija zīvs filejas vai jūras velšu (līdz 250g);

7.00 € - porcija veselas zīvs vai zīvs steika ar kaulu (līdz 500g);

15.00 € - omārs.

↙ Kanādas omārs 400-500g /1gab.	
↙ Kanādas omārs 650-750g /1gab.	
ar trifeļu eļļu / Šveices / Termidor / Armagnac / Normandijas gaumē	100g
Dorāda (300-400)	
Dorāda (600-800)	
Akmeņasaris (300-400)	
Akmeņasaris (600-800)	
↙ Bute (400-600)	
Rozā forele (200-300)	
↙ Skotijas laša fileja	
Norvēģijas laša fileja	
Akmeņplekste (Turbot)	
↙ Jūras mēle (300-400) (Dover sole)	
↙ Limande (300-400) (Lemon sole)	
↙ Arktikas mencas fileja	
Čiles asara fileja	
↙ Tunča fileja	
↙ Jūras ķemmītes	
Jūras barbe	
Jūras velna fileja	
Atlantijas paltusa steiks	
Nīlas asara fileja	
Zandarta fileja	
↙ Astoņkājis	
Dienvidamerikas garneles	
Vannamei garneles	
Madagaskaras garneles	
Senegālas garneles	

Izvēlieties mērci pie zīvīm: baltvīna /olīvu ar vītinātiem tomātiem un kaperiem /franču citronu (7,10)1.50 €

Gastronome

Grilbārs

ZIVJU ĒDIENI

Gastronome grill plate Nr.1: Dienvidamerikas garneles, dzeltenspuru tuncis un jūras ķemītēs ar baltajiem un zaļajiem spargeļiem un olīvu-kaperu mērci (9,11)	24.90 €
Gastronome grill plate Nr.2: trīs veidu Dienvidamerikas garneles ar krāsnī ceptām bietēm, muskata ķirbi, kartupeļiem Ratte, valriekstiem, ķirbju un saulespuķu sēklām un krāsnī ceptu tomātu un olīvu mērci (8,9,11)	21.00 €
Gastronome grill plate Nr.3: baby kalmāri, astoņkāji un Vannamei garneles ar seleriju sakņu biezeni un olīvu mērci (4,9,11,13)	21.00 €

GAĻAS ĒDIENI

Jēra ribiņas ar krāsnī ceptiem Provansas garšaugiem un Dijon sinepēm, ar gaileņu žuljēnu un kartupeļu kroketēm ar Mocarella sieru (7,9,11)	26.00 €
Krāsnī cepta pīles fileja ar kartupeļu Gratin, meža ogām un Bordeaux mērci (7,9,11)	16.50 €

PIEDEVAS

Mix salāti ar dārzeniem	5.50 €
Dārzeni: 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 zaliie vai baltie spargeļi	6.50 €
Ķiršu tomāti ar sarkanajiem sīpoliem un citronu olīveļļu	4.00 €
Seleriju sakņu biezenis (7,9)	3.55 €
Krāsnī ceptas bietes ar muskata ķirbi un feta sieru (3,7,8,11)	6.00 €

DESERTI

Siera kūka ar marakuju, mango mērci, svaigām avenēm un Sables Bretons biskvītiem (1,3,5,7,8)	6.30 €
Šokolādes fondants ar vanījas saldējumu (1,3,5,7,8)	6.30 €
Vaniļas Creme Brulee ar svaigām ogām (3,7)	6.30 €
Marcipāna kūka Gastronome ar svaigām ogām un dzērveņu mērci (1,3,5,7,8)	6.50 €
Sorbets (Itālija) avenē /apelsīnu (7)	5.50 €
Saldējums (Itālija) šokolādes /krējuma /pistāciju /citronu /zemeņu (7,8)	5.50 €
Atsvaidzinoša meringa kūka ar karameli un svaigām avenēm (3,7,8)	6.50 €

Gastronomē

Grilbārs

 **Vegetārs 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 pieļaujamos apjomus un ar videi saudzīgām metodēm.

Cipari 1-13 pie ēdieniem apzīmē alergēnus, to izskaidrojums:
1-glutēns, 2-vēžveidīgie, 3-olas, 4-zivis, 5-zemesieksti, 6-sojas pupas, 7-piens, 8-rielesti, 9-selerijas, 10-sinepes, 11-sezama sēklas, 12-sēra dioksīds un sulfīti, 13-gliemji.