

Gastronome



Grilbārs

ĪPAŠAIS STEIKU PIEDĀVĀJUMS




	100g
Pasniedzam ar ogu- sarkanvīna mērci	
Marmora liellopa gaļas antrekots Ribeye, Wagyu, Austrālija (10)	25.00 €
Marmora liellopa gaļas antrekots Ribeye, Austrālija (10)	14.50 €
Marmora liellopa gaļas antrekots Ribeye, ASV (10)	14.50 €
Marmora liellopa gaļas antrekots Ribeye, Argentīna (10)	10.20 €
Wagyu, Striploin, Austrālija (10)	20.00 €
Striploin, Brazīlija (10)	6.20 €

UZKODAS




TARTARS

 Dzeltenspuru tuncis , sezama eļļa, mango, čili pipars, koriandrs (4,11)	8.80 €
 Skotijas lasis , saulē kaltēti tomāti, sīpoli, olīveļļa (4)	8.50 €
Atlantijas lasis, dzeltenspuru tuncis , Dienvidamerikas garneles, avokado (2,4,7,11)	11.50 €


KARPAČO

 Jūras ķemmīte , mango, olīveļļa (2)	11.50 €
 Lielacu tuncis , Skotijas lasis, akmeņšaris, mango, rukola, tomāti, Parmigiano Reggiano (4,7,9,11,13)	11.80 €
 Astoņkājis , pusžāvēti ķiršu tomāti, kartupeļi, paipalu olas, medus - sinepju mērce (2)	11.60 €

VEĢETĀRIE ĒDIENI

 Conchiglioni ar svaigo sieru Mozzarella, ķiršu tomātiem, svaigu baziliku un Parmigiano Reggiano sieru (7)	7.70 €
 Tartars ar avokado, tomātiem, Chia un saulespuķu sēklām, sezama eļļu, šalotes sīpoliem un Parmigiano Reggiano siera čipsiem (4,7,9,11,13)	6.50 €
 Svaigu spinātu salāti ar avokado, bumbieriem, topinambūru, batātes čipsiem, Indijas riekstiem un pesto mērci (8)	11.60 €

ZUPAS

 Kanādas omāru Bisque (2,7,9,12)	11.70 €
Mājas Bouillabaisse ar tīģergarnelēm un dienas lomu (2,4,9,13)	8.50 €
Aukstā dārzeņu zupa ar Grenlandes savvaļas garneļēm, svaigu baziliku, spinātiem, olīveļļu un ķirbju sēklām	9.00 €

PASTA



Taglierini ar Vannamei garneļēm , saulē kaltētiem tomātiem, ingveru, svaigu baziliku, Gran Moravia sieru un sezama eļļu (7,11)	10.60 €
Risotto Rustichella d' Abruzzo ar Dienvidamerikas garneļēm, spinātiem un Parmigiano Reggiano sieru (1,2,3,7)	10.90 €



Gastronome

Grilbārs

SALĀTI UN UZKODAS

	Šefpavāra salāti ar astoņkāji , kartupeļiem, pašmāju kaltētiem tomātiem un aitas sieru Manchego (2,7)	15.50 €
	Cēzara salāti (1,4,7):	
	ar grilētām tīģergarnelēm (2)	9.90 €
	ar grilētām jūras ķemmītēm (2)	15.00 €
	ar grilētu vistas gaļu	7.00 €
	Jūras ķemmītes ar zaļajiem sparģeļiem, citronu mērci, svaigu mango un Parmigiano Reggiano čipsiem (2,7)	15.50 €
	Svaigais siers Burrata ar anšoviem Ranise , rukolu un Terre dell'Abbazia olīveļļu (4,5,7,8,9,11)	11.00 €
	Ēdamgliemenes baltvīna mērcē ar fritētiem kartupeļiem (2,7,12)	9.70 €

JŪRAS VELŠU KARSTIE ĒDIENI

	Astoņkājis ar blanšētiem spinātiem , kartupeļiem Ratte, grilētiem tomātiem un baltvīna mērci (1,7,12)	21.60 €
	Gastronome grila plate Nr.1 Dienvidamerikas garneles, Dzeltenspuru tuncis, jūras ķemmītes, baltie un zaļie sparģeļi, olīvu un kaperu mērce (9,11)	24.90 €
	Gastronome grila plate Nr.2 Trīs veidu Dienvidamerikas garneles, krāsnī ceptas bietes, muskata ķirbis, kartupeļi Ratte, valrieksti, ķirbju un saulespuķu sēklas, krāsnī ceptu tomātu un olīvu mērce (8,9,11)	21.00 €
	Gastronome grila plate Nr.3 Baby kalmāri, astoņkājis, Vannamei garneles, seleriju sakņu biezenis, olīvu mērce (4,9,11,13)	21.00 €

PIEDEVAS

	Dārzeni: blanšēti /tvaicēti /grilēti	4.90 €
	Kartupeļu biezenis (7)	3.55 €
	Kartupeļu biezenis ar melnajām trifelēm (7)	7.70 €
	Frī kartupeļi	3.90 €
	Blanšēti zaļie vai baltie sparģeļi	6.50 €
	Ķiršu tomāti ar sarkanajiem sīpoliem, kaperiem un olīveļļu	4.00 €
	Dārzeņu spageti ar apelsīnu un sezama sēklu eļļu, ķirbju sēklām un ledus salātiem	5.00 €

DESERTI

	Siera kūka ar marakujū, mango mērci, svaigām avenēm un Sables Bretons cepumiem (1,3,5,7,8)	6.30 €
	Marcipāna kūka Gastronome ar svaigām ogām un dzērveņu mērci (1,3,5,7,8)	6.50 €
	Torte ar maskarpone krēmu, avenēm, karameli, bezē un marakujas mērci	6.50 €
	Sorbets (Itālija) mango/ avenes/ apelsīns (7)	5.50 €
	Saldējums (Itālija) pistācijas/ vaniļa/ tumšā šokolāde (7,8)	5.50 €



Veģetārs ēdiens – Var saturēt pienu un olas.
Sīkāku informāciju, lūgums, jautāt viesmīlim.



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



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



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

Cipari 1-13 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-gliemji.