

SEAFOOD

MŪSU ĪPAŠĀ JŪRAS VELŠU PLATE

88

pildītas austeres / grilēts astoņkāja tausteklis / grilētas argentīnas garneles / marinētas midijas / maki rolls ar garneļem un avokado / dzeltenspuru tunča poke / laša seviče / rozā garneļu kokteilis / mini astoņkāja taustekli

RAW BAR

AUSTERES

SEVIČE			6 gb.	12 gb.
• ATLANTIJAS LASIS	21		35	60
• JŪRAS ĶEMMĪTE	19			
gurķis / redīsi / avenes / mellenes / citrusa marināde				
TARTARU TRIO –	19			
TUNCIS / LASIS / ROZĀ GARNELE				
avokado / paipalu olas / šalotes sīpoli / kaperi / sinepju vinegrets			40	75
POKE BOULS	18			
• TUNCIS			40	75
• LASIS				
• GARNELES				
avokado / suši risi / mango / gurķis / sojas mērce			40	75
CRYSTAL, FRANCIJA				
aromatiskās ar patikami saldu garšu				
BALTUJAS SAŠIMI – SILĶE	12			
trīs marinādes / kartupeļu fondants / skābā krējuma muss ar zaļumiem				
Austeres tiek pasniegtas ar sojas-ingvera un sarkanvīna mērci ar šalotes sīpoliem				

ZUPAS

ZIVJU SOĻANKA

store / lasis

TOM YUM GOONG

tiģergarneles / nūdeles

AUKSTĀ BIEŠU ZUPA

gurķis / redīsi / zaļumi

AUKSTĀ ZUPA AR KEFĪRU

kūpināts asaris / gurķis / zaļumi

UZKODAS UN SALĀTI

TAKO TRIO	17	KALMĀRU FRITTI	22
rozā garneles / pikantais tuncis / mazzālīts lasis		dārzeni tempūrā / remulādes mērce	
GRILĒTAS GARNELES	17	DZELTENSURU TUNČA SALĀTI	22
avokado tartars / tomātu salsa		mango / aveņu etiķa iķi	
ČAULĀ CEPTAS JŪRAS ĶEMMĪTES UN GARNELES	28	SILTIE SALĀTI AR JŪRAS VELTĒM	27
omāru biska / parmezāns		astoņkājis / garneles / midijas / kalmāri	

GARNELES

GARNELES ĶĪPLOKU SVIESTĀ	½ kg	33	GARNEĻU ŽULJĒNS	18
avokado / ķiršu tomāti / aioli / brusketa			saldā krējuma biska mērce / parmezāns	
JUMBO GARNELES	28		GARNELES MANDEĻU TEMPŪRĀ	22
spargēli / saldskābā mērce			ananāsu ketčups	

JŪRAS VELTES

GRILĒTAS JŪRAS VELTES	44	PAELJA MIKSS	26
tiģergarneles / jūras ķemmites / midijas / kalmāri / astoņkāji		jūras veltes / vista / čorizo	
ASTOŅKĀJA TAUSTEKĻI	1 gb. – 24 / 2 gb. – 44	MELNĀS MĪDIJAS	22
kartupeļu-sīpolu biezenis / kūpinātas olīvas / marinēti šalotes sīpoli		• provansas gaumē – baltvīns, ķiploki, garšaugi	
JŪRAS ASARIS AR GARNELĒM	30	• saldā krējuma – mērce ar seleriju, timiānu, ķiplokiem un baltvīnu	
argentīnas rozā garneles / kartupeļu biezenis / cukīni pappardelles / bujabēzes mērce		MELNS PALTUSS	33
		midiju un sarkano iķu mērce / dārzenu pērles / ziedkāpostu biezenis	

VIEW

SEAFOOD & GRILL

SUŠI

PHILADELPHIA MAKI	15	TUNA MAKI	18
lasis / gurķis / krēmsiers		tuncis / avokado / vakame / japāņu majonēze	
DRAGON MAKI	18	UNAGI MAKI	20
tiģergarneles / sarkanie iķi / avokado		kūpināts zutis / krēmsiers / gurķis / terijak	

SARKANIE LAŠA IKRI | PREMIUM IZLASE

Šie lašu iķi tiek ar rokām sagatavoti, neizmantojot konservantus, piedevas un eļļu. Produktu sortiments piedāvā savvaļas lašu tiru garšu, bez jebkādam papildus blakus garšām, tādām, kā rūgtums no konservantiem vai saldums no rūpnieciskiem ražošanas procesiem.	100g	KUPRLAŠA IKRI	25
		KETA IKRI	35
		KIŽUČA IKRI	35

MELNIE IKRI | PREMIUM IZLASE

Visi piedāvātie iķi ir malossola (sāls saturs ne vairāk ka 3.0%) un tiek audzēti svaigā alpu kalnu avota ūdenī, neizmantojot recirkulācijas sistēmas, kuras var mainīt šo retu delikatešu autentisko tīro garšu.	50g	100g
“BLACK-GOLD SELECTION”	90	140
“CLASSIC SELECTION OSCIETRA”	100	160
“CALVISIUS TRADITION PRESTIGE”	120	190
“ARS ITALICA OSCIETRA ROYAL”	150	220

Iķi tiek pasniegti ar pankūcinām / krējumu / paipalu olām grauzdīņiem / sasmalcinātiem šalotes sīpoliem / zaļumiem

VEĢETĀRĀ ĒDIENKARTE

UZKODAS

PILDĪTS GRILĒTS AVOKADO	14
pikantie turku zirņi / kukurūza / tomātu salsa	
FALAFELA SALĀTI	14
turku zirņi / ķiploki / zaļumi	
KVINOJAS UN MANGO SALĀTI	12
avokado / cukīni / citrusa mērce	
MĀJĀS GATAVOTS HUMUSS	12
olīvu mikss / sezonālie dārzeni	

PAMATĒDIENI

BAKLAŽĀNU LAZANJA	14
sēņu mikss / mocarella / trifeļu bešamēla mērce	
SĒŅU ŽULJĒNS	14
comte siers / bešamēla mērce	
RAVIOLI AR SĒNĒM	14
sēņu-krējuma mērce / parmezāna siers	
YASAY MAKI	10
avokado / gurķis / jūraszāles	

GRILL

SURF & TURF GRILL MIX

88

diviem
liellopu rib-eye / liellopu ribiņas / jēra karē / astoņkājis / garneles / jūras ķemmites

MĒRČU IZLASE
BBQ-viskija / piparu / ķiploku aioli

PIEDEVAS
trifeļu-kartupeļu biezenis / grilēti dārzeni / kāpostu cole slow

JOSPER GRILL

TOSKĀNAS KJANĪNAS FILEJAS MINJONS	250g	44
KANĀDAS LIELLOPU STRIP LOIN	250g	44
AMERIĶĀŅU LIELLOPU RIB-EYE	250g	44
JUNZELANDES JĒRA KARĒ	300g	38
TOSKĀNAS KJANĪNAS T-BONE / DIVĀM PERSONĀM /	900g	78
VĀCIJAS LIELLOPU SHORT RIBS		28
SURF & TURF / RIB-EYE, JŪRAS ĶEMMĪTES, GARNELES	250g	49
LAŠA STEIKS		29
STORES STEIKS		29

Steikus pasniedzam ar ceptām sēnēm, grilētu kukurūzu, kartupeļiem un mērci pēc Jūsu izvēles

MĒRCES

sarkanvīna mērce / krējuma mērce ar piparu miksu / omāru sviests / mājas BBQ mērce / sviests Cafe de Paris

GOURMET BURGERI

BOCUSE 29
foie gras terine / rib-eye / marinēti sarkanie sīpoli / tomāti / brie siers / majonēze ar melniem trifeļiem / mājas briošmaize

RIB-EYE STEAK 25
premium liellops / bekons / tomāti / sīpoli / marinēti dārzeni / čedaras siers / sinepju tartara mērce

PRAWN 22
tiģergarneles / svaigais gurķis / salātu lapas / 1000 salu mērce

SURF & TURF /atvērts/ 24
premium liellopu gaļa / jūras ķemmites / tiģergarneles / siers mērce

Burgerus pasniedzam ar fri kartupeļiem un mājas BBQ mērci

UZ OGLĒM GATAVOTA VESELA ZIVS

STORE	800g	38
JŪRAS ASARIS	500g	28
PALIJA	500g	28

Tiek pasniegta ar ceptiem jauniem dārzeniem

MĒRCES ZIVIM

ķiploku aioli / trifeļu majonēze / jogurta mērce ar zaļumiem un citronu

PIEDEVAS

5
saldā krējuma kartupeļu biezenis / trifeļu kartupeļu biezenis / sviestā cepti spināti / grilēti mini dārzeni / zāļie spargēļi

DESERTI.....7,5

ŠOKOLĀDE
kremo / kraukšķīga trifele / gaisīgā šokolāde / mērce

CITRONS
vaniļa / meringa

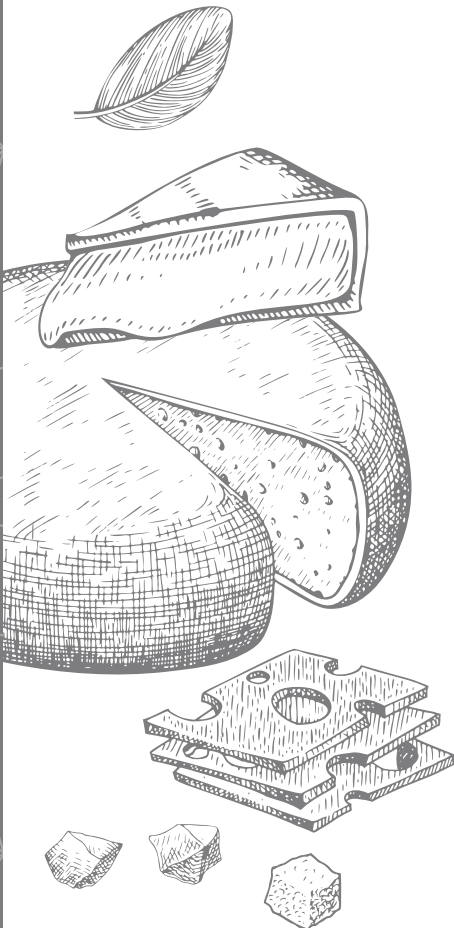
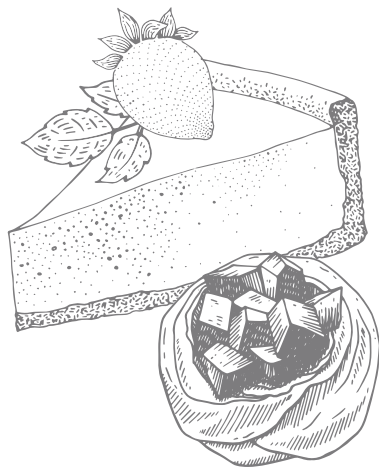
KARAMELE
karamelu čizkeiks / avenes

MANGO
pavlova / putukrējums / saldējums

ANANASS
mango un ananāsu gaspačo / kokosriekstu panna cotta

MĀJAS SALDĒJUMU IZLASE

MĀJAS SORBERTS



MŪSU ĪPAŠĀ
SIERU IZLASE.....19

PUSCIETS IEVAS SIERS
bagātīgā saldkrējuma garša ar spilgtām valriekstu
notīm un amoliņu sēklām

SIERS AR AMOLIŅU SĒKLĀM
cietais siers ar intensīvi pikantu garšu,
izturēts 6 mēnešus

CABRA AL ROMERO
puscietais kazas piena siers no Murcia reģiona,
ar rozmarīnu, ar gaišām citrusa notīm

MANCHEGO
DOP Gran Valle de Montecelo, cietais aitas piena siers
ar spilgtu aromātu un maigi pikanto garšu

REBLOCHON DE SAVOIE
krēmīgas tekstūras siers ar augļu aromātu
no Savojas, Alpu reģionā

MUNSTER GÉROMÉ
mīksts siers ar izteiktu garšu, lielākoties gatavots
no piena Vūžas reģionā

Sierus pasniedzam ar ingvera-bumbieru džemu
un kraukšķīgiem cepumiem



Skats ar garšu