

GARDĒŽA CEĻOJUMS

Mūsu pavāri piedāvā Gardēžu ceļojumu – autentisku restorāna Vincents garšu. Tas ir šefpavāra Oskara Sprukta radīto populārāko ēdienu kulinārais baudījums, izmantojot augstākās kvalitātes produktus, kas raksturīgi šai sezonai.

Par papildus samaksu, mūsu vīnziņi Raimonds Tomsons, Roberts Brencēns un Linda Karpenko piemeklēs jūsu ēdienkartei atbilstošus vīnus

6 ĒDIENU DEGUSTĀCIJA (1 personai)	130
ĪPAŠI PIEMEKLĒTU VĪNU IZLASE (1 personai)	
VĪNZIŅA IETEIKUMS	70
KLASISKIE EIROPAS VĪNI	105

Iesakām šo ēdienkarti izvēlēties kopīgi visiem pie galda

Gardēža ceļojums tiek piedāvāts līdz plkst. 21:00

Gardēžu ceļojumam tiks pieskaitīta 12.5% servisa maksa par apkalpošanu

UZKODAS

SVAIGU DĀRZEŅU LAZANJA V	20
kūpināta paprika, Indijas rieksti, tahīnī, kūpināta olīveļļa	
TOMĀTU KARPAČO V	23
Roquefort krēms, tomātu žeļeja, mārrutks, īpaša olīveļļa	
PAŠMĀJU AUKSTI KŪPINĀTS FĒRU SALU LASIS	25
laša ikri, kūpināta laša krokete, laša uzpūtenis, mārrutku crème fraîche	
FĒRU SALU LANGUSTĪNS	28
fondant kartupelis, "Mottra" melnie ikri, Pernod bisque	
PĪĻU AKNU FOIE GRAS TORTELLĪNI	28
trifeļu sula, divdesmit piecus gadus izturēts tradicionālais balzametiķis, ar pīļu aknām pildīti lāčpurni, pīles konsomē	
JAPĀNAS WAGYU JAUNLOPA GAĻAS TARTARS	38
"Sanfilippo" anšovu tosts, svaigs wasabi, šimeji sēnes	

V - veģetārs

VEĢETĀRĀ ĒDIENKARTE

SAVĀDĀKS BURKĀNS	15
Burkāni, paipalu olas, Meldera kazas siers, Indijas rieksti	
BIEŠU UN MANDEĻU SIERA RAVIOLI	17
Pistācijas, paprikas mērce	
SVAIGU DĀRZEŅU LAZANJA	20
kūpināta paprika, Indijas rieksti, tahīnī, kūpināta olīveļļa	
TOMĀTU KARPAČO	23
Roquefort krēms, tomātu želeja, mārrutks, īpaša olīveļļa	
PAŠMĀJU PASTA AR TRIFEĻĒM	28
Albas melnā vasaras trifele	

NO JŪRAS

PĀVILOSTAS BUTE	31
zaļie zirnīši, baltais redīss, butarga, almondine mērce	
FĒRU SALU LASIS	33
spināti, enoki sēnes, šitaki daši	
NIRĒJU ĶERTAS JŪRAS ĶEMMĪTES	34
ziedkāpostu biezenis, Yuzu sezama sēklas, ķemmīšu svārku velouté	
JŪRASMĒLE	39
spargēļi • fenhelis • apelsīns • brūno garneļu sviesta mērce	

PASTA

PAŠMĀJU PASTA AR TRIFEĻĒM V	28
spagetini, Albas melnā vasaras trifele	
PAŠMĀJU PASTA AR KAMČATKAS KRABJA GAĻU	32
spagetini, Kamčatkas krabis, čilli	

PIEDEVAS

KARTUPEĻU FRITI, CEPTI ZOSS TAUKOS	6
ZAĻIE SALĀTI	6
LAUKU TOMĀTI	6
KARTUPEĻU FRITI AR TRIFEĻU SVIESTU, PARMAS SIERU	8
MEŽA SĒNES	10

V - veģetārs

NO LAUKIEM

IBĒRIJAS CŪKGAĻAS SEKRETO 29

topinambūrs, harissa biezenis, selerijas kāts, citrusaugļu konjaka mērce

GRILĒTAS SAVVAĻAS MEDĪJUMS 34

meža sēnes, biešu čatnijs, topinambūru biezenis, sarkanvīna mērce ar kadiķogām

LAUKA BALODIS (2 personām) 50

foie gras, sakņu selerijas biezenis, atmatene, rudzi, baloža cepešmērce ar trifeli

VINCENTS CANARD À LA PRESSE (2 – 4 personām) 160

tiek gatavota pie galda

Slavens ēdiens un pagatavošanas ziņā, iespējams, visaizraujošākā recepte no klasiskā franču repertuāra. Tā ir sena un izsmalcināta mākslas forma, kas jums jāredz tapšanas procesā un jāizgaršo vismaz reizi savā dzīvē. Pīles īpaši šai receptei tiek piegādātas no Birgo (Burgaud) mājām Šalansā. Krūtiņa un kāja tiek pasniegta atsevišķi divās kārtās.

IZTURĒTU STEIKU IZLASE

visi steiki tiek grilēti grilā "JOSPER"

SIMGUS — GOTLANDE	rib eye	100g	29
WAGYU — JAPĀNA	striploin	100g	63
	fileja	100g	110

*** Ja ir produkti, kas jums izraisa alerģiju vai nepanesību, lūdzu, informējiet par to viesmīli pirms pasūtāt maltīti

Piecu viesu vai lielākām grupām tiks pieskaitīta 12.5 % maksa par apkalpošanu

SIERU RATI


VINCENTS izmeklētu sieru izlase

COMTE, nogatavināts 18 mēnešus  18
Rivoire – Jacquemin
Lons Le – Saunier, Monmorot, Francija

CHEDDAR, nogatavināts alā  18
Wyke Farms Ivy's vintage reserve
Somerset, Anglija

OSSAU-IRATY  18
Agour
Pur Brebis du Pays Basque
Pyrenees, Francija

BLUE STILTON  18
Coombe Castle
Anglija

MIMOLETTE, nogatavināts 24 mēnešus  18
Lille, Francija


ROQUEFORT PAPILLON  18
Roquefort-sur-Soulzon, Francija

ŠODIENAS MĪKSTO SIERU IZLASE 18
govs un kazas piena sieri

DESERTI

DESMIT TEKSTŪRU "AMEDEI" šokolādes sensācija	13
TROPU ĀBOLS Amedei baltā šokolāde, lazdu rieksti	13
PAVASARA RABARBERI vaniļas pāksts, bezē, maskarpone	13
ĀBOLU GALETE āboli, tonkas saldējums, karamele	13
DIENAS SALDĒJUMS pasniegts uz aisberga	13
PANDORAS KASTE VINCENTS pašmāju "Amedei" šokolāde (roku darbs)	2.50 gab.

VĪNZIŅA IETEIKUMS

		75ml
Château Suduiraut Sauternes 1er Cru Classé 2006		15
Saint-Albert Barrique D'or Producteurs Plaimont Sud-Ouest 2016		10
Joh.Jos.Prüm Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Mosel 2016		13
Latvijas ābolu ledus vīns no dabiski sasalušiem āboliem 2015		10

BONOMI BAR COLLECTION COFFEE

Augstas kvalitātes kafija, pagatavota pie galda, rokām lasītas kafijas pupiņas, Kemeks



12



TĒJA

- BAI MU DAN** 6
"Baltā peonija". Ļoti smalka tēja, ko veido tējas krūma visu veidu lapiņas to dabiskajā veidā. Tās garša, paužot koksnes nianšes, atgādina rudens augļus: lazdu riekstus un kastaņus.
- SENCHA SUPERIEUR** 6
Japānas zaļā tēja. Tā ļoti patīkami papildina maltīti.
- FOUR RED FRUITS** 6
Zemeņu, aveņu, ķiršu un jāņogu
- ROOIBOS DES VAHINÉS** 6
Garšā izteiktais vaniļas un mandeļu nošu apvienojums uz maigā rooibos fona — silts un izsmalcināts maisījums. Šo bez kofeīna tēju droši var baudīt kā no rīta, tā arī dienas izskaņā.
- PETTIAGALLA O.P.** 6
Prestiža augstkalnu tēja ar lieliskām, ļoti pareizām lapām. Labākā no orange pekoe tējām. Piesātināta, ar bagātīgu aromātu.
- EARL GRAY IMPERIAL** 6
Atdzīvināta ar baltām dzinumumu galotnēm, šī lieliskā melnā tēja ir viegli aromatizēta ar raksturīgu bergamošu ekstraktu.
- GRAND JASMIN CHUN FENG** 6
Viena no labākajām jasmīnu zaļajām tējām. Attīrīta gandrīz no visiem ziediem, tā sastāv pārsvarā no dzinumumu galotnēm
- DARJEELING GRAND HIMALAYA** 6
Maisījums, ko veido labākās 2013. gada pirmo dzinumumu (first flush) tējas. Tēja, kas ievēloties spēcīgāk attīsta savas garšas īpašības, izteiktas koksnes, vaniļas un nedaudz mitras zemes notis.
- GENMAICHA** 6
Šo tēju, kas ļoti maz ir pazīstama ārpus Japānas robežām, unikālu padara bantjas tējas un grauздētu rīsu maisījums. Tā lieliski veldzē slāpes un labi sader ar pikantiem ēdieniem.
- ANNA** 6
z/s "Ozoliņi" bioloģiskā lauku tēja