



restorāns
PĒTERGAILIS
anno 1978

Restorāns Pētergailis

☞ Mēneša ēdienkarte ☜

Uzkoda

Pavasara salāti ar kazas sieru, paipalu oliņām un lakšu pesto
7.90

Pannā ceptas jūras ķemmītes ar paipalas oliņu,
bekonu kraukšķiem, zaļo zirnīšu biezeni un parmezāna čipsi
11.90

Briežgaļas tartars
ar kaperiem, sinepju svaigsieru un rudzu maizes tostū
9.90

Ceptas Baltijas reņģu filejas ar mārrotku un spinātu putām,
pasniegtas ar krēmīgu šprotu, paipalu olu un pipargurķīšu tartaru
7.50

Zupa

Spinātu kremzupa ar jūras foreles fileju
6.50

Pamatēdiens

Glazētas cūkgaļas ribiņas ar sviestā ceptiem spargēļiem
un burkāniņiem, garšaugos apceptām kartupeļu pusītēm un brendija mērci
11.50

Lēni cepts liellopa vaidziņš ar kartupeļu-muskatrieksta biezeni,
sīpolu marmelādi, sviestā ceptiem *kale* kāpostiem un sarkanvīna mērci
12.50

Pannā ceptas Baltijas jūras grunduļu filejas
ar spargēļiem, ziedkāpostu biezeni
un apelsīnu sulā karamelizētiem burkāniem
12.50

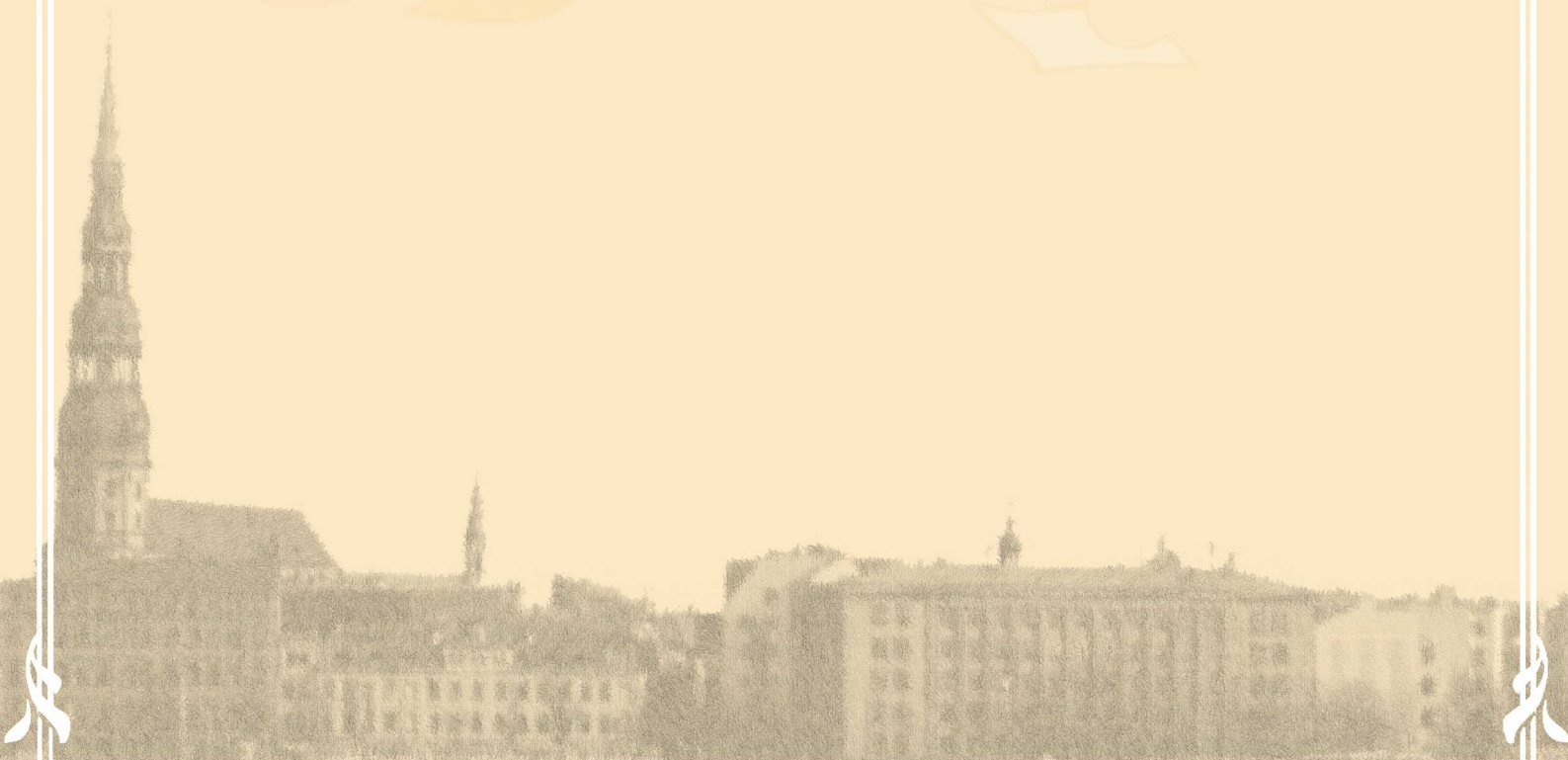
Deserts

Baltās šokolādes un kokosriekstu ola ar mango biezeni
6.00

Brokastis

tiek pasniegtas līdz 13.00

Pannā ceptas vēršacis ar ceptu bekonu, tomātu un grauzdiņiem	4.20
Omlete ar šķiņķi, sēnēm, tomātiem un sieru	5.20
Omlete ar spinātiem, spargeļiem un Parmas sieru	5.20
Mājas pankūkas ar lāceņu ievārījumu un kļavu sīrupu	5.20
Svaigi gatavots augļu musli ar riekstiem un medu, pasniegts ar pienu	4.20



Salāti

	EUR
Lapu salāti ar pīles krūtiņu, mango, ķiršu tomātiem un aveņu mērci	8.50
Mango un avokado salāti ar garnelēm un wasabi	8.50
Kūpināta laša salāti ar avokado, apelsīnu filejām, paipalu olām un <i>Aioli</i> mērci	9.90
Mazsālītas jūras foreles salāti ar dārzeņiem, lapu asorti un citronu mērci	9.90
Cēzara salāti	
ar grilētu vistas krūtiņu	7.90
ar ceptu bekonu	7.90
ar tīģergarnelēm	9.50

Uzkodas

	EUR
Jūras foreles tartars ar avokado un erukas lapām	9.90
Liellopu filejas tartars ar paipalu olu, kaperiem, sarkano sīpolu un kornišoniem	8.50
Sieru izlase ar pašu gatavotiem ievārījumiem	9.50
Gaļas uz kodu plate <i>/prosciutto šķiņķis, Latvijas desu izlase, liellopa gaļas rostbifs, marinētas sēnes, Kalamata olīvas, kaltēti tomāti/</i>	9.50
Lāču maizes ķīpoku grauzdiņi	3.50

Karstās uzkodas

Jūras ķemmītes ar ķīpoku, citronu un jūraszāles salātiem	13.90
Garšaugu sviestā ceptas tīģergarneles ar laimu, ķīpoku un bazilika mērci	12.50
Kartupeļu <i>Rosti</i> ar mazzālītu jūras foreli, kazas svaigsieru un foreles ikriem	9.90
Baklažānu kārtojums ar Latvijas kazas sieru un tomātu	6.90

Zupas

	EUR
Zvejnieku zupa ar dažādu veidu zivīm un jūras veltēm	5.80
Taizemiešu zupa ar citronzāli, kokospienu un garnelēm	5.50
Liellopu gaļas zupa ar tomātiem, koriandru un čili	6.00
Lauku zupa ar sēnēm, vistas gaļu un saldo krējumu	5.00

Pasta

Pasta <i>Trofie</i> ar tīģergarnelēm, kabacīšiem, cukurzirņiem, jūras zāli un Parmas sieru	11.90
Pasta <i>Fettuccine</i> ar sēnēm, šķiņķi un Parmas sieru	8.00
Olu nūdeles ar Gorgonzolu, fenheli, spinātiem, vītinašiem ķiršu tomātiem, pīniju riekstiem un baziliku	8.50
Risotto ar spargēļiem, spinātiem, cukurzirņiem, saulē kaltētiem tomātiem un svaigsieru	8.50

Gaļas un zivju ēdieni

	EUR
Krāsni cepta cūkgaļas karbonāde ar zaļumu-siera cepurīti, ceptām kartupeļu pusītēm un meža sēņu mērci	9.90
Cepta vistas krūtiņa ar mocarellas sieru un baltvīnā ceptiem dārzeņiem	9.90
Pīles kājas <i>confit</i> , pasniegts ar saldajiem pipariem, cukurzirņiem, kabacīšiem un mango ar balto un melno sezamu	12.90
Aveņu sulā marinēta pīles krūtiņa, pasniegta ar dārzeņu au gratin, upeņu balzamā karamelizētiem āboliem un upeņu mērci	16.50
Lēni cepts Latvijas jēra stilbiņš ar seleriju un ābolu biezeni un garšaugos ceptu tomātu	14.90
Latvijas jēra fileja ar mazajiem kartupelišiem, viegli apceptiem dārzeņiem un pupiņu saišķīti bekonā	19.90
Liellopu filejas steiks ar jūras ķemmītēm, pasniegts ar karamelizētu burkānu, pākšu pupiņām, ceptiem kartupeļiem un granātābolu mērci	21.50
Krāsni cepta Latvijas sama fileja medus, ingvera un koriandra marinādē, pasniegta ar spinātiem, tomātiem un burkānu biezeni	12.50
Krāsni cepta jūras foreles fileja ar bazilika mērci, pasniegta ar saldajiem pipariem, kabacīšiem un cukurzirņiem ar balto un melno sezamu	14.90
Zandarta fileja ar ziedkāpostu biezeni, sviestā apceptiem dārzeņiem, garšaugu un zaļumu mērci	13.95

Deserti

	EUR
Zabaglione saldējums ar vīnā vārītiem ķiršiem	6.00
Pavlova ar olu krēmu un pavasara rabarberiem	6.00
Variācija par baltās šokolādes saldējumu ar trīs veidu tumšās šokolādes trifelēm	5.50
Šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu	5.50
Pašu gatavota saldējuma izlase	4.90
Siera kūka ar aveņu mērci	4.20

