



UŽKANDŽIAI

Klasikinės **Cezario** salotos su karališkomis krevetėmis, kepta šonine
15,00 Eur

Mangų ir avokado **salotos su aštuonkojo gabaliukais**, medaus ir citrinos padažu
17,00 Eur

Burokėliuose marinuotas **lašišinis upėtakis** su burokėlių tartaru, garstyčių padažu
16,00 Eur

Rūkytas ungurys su greipfrutų drebučiais, saldžių bulvių čipsais, filadelfijos sūrio padažu
18,00 Eur

Jautienos carpaccio su saulėje džiovintais pomidorais, parmezano sūriu ir naminiu grybų majonezu
16,00 Eur

Vitello tonnato - Veršiena su tunų ir kaparėlių padažu
18,00 Eur

Moliūgų Gnocchi su sūrių obuolių padažu, žemės riešutais ir marinuotais žaliais obuoliais
15,00 Eur

SRIUBOS

Lietuviškų **baravykų kapucino** su miško grybų traškučiais
13,00 Eur

Jautienos sultinys **Consommé** su kibinu su ėriena (gaminamas 20 min)
13,00 Eur



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Viduržemio jūros aštuonkojis su pomidorų ragu, citrinų skonio bulvytėmis, baklažanais ir langustų padažu
29,00 Eur

Oto file su lęšių ir kriausių šiltomis salotomis, žirnelių mėtų tyre, geltekle su chorizo trupiniais
29,00 Eur

Kepta anties krūtinėlė su savojos kopūsto balandėliais, morkų obuolių kremu, spanguolių padažu
31,00 Eur

Brandinta jautienos išpjova su moliūgų žiedu, raudono vyno slyvų padažu,
mini daržovėmis apkeptomis klevų glaze
36,00 Eur

DESERTAI

Karštas karamelinis obuolių pyragas **Tarte Tatin** su vaniliniiais ledais
10,00 Eur

Šokoladinis pyragaitis **Lava cake** su aviečių šerbetu
10,00 Eur

Naminiai **aguonų ledai** su trintomis braškėmis
10,00 Eur

Mangų **šerbetas** su mango gabaliukais, grappa
10,00 Eur

Prancūziški SŪRIAI su šviežiomis figomis, keptomis vynuogėmis, graikiškais riešutais
15,00 Eur