

# UŽKANDŽIAI

## STARTERS

Klasikinės **Cezario** salotos su karališkomis krevetėmis, kepta šonine  
*Classic Caesar salad with king prawns, fried bacon*

15,00 EUR

Mangų ir avokado salotos su aštuonkojo gabaliukais, medaus ir citrinos padažu  
*Mango and avocado salad with octopus pieces, honey and lemon sauce*

17,00 EUR

Burokėliuose marinuotas lašišinis upėtakis su burokėlių tartaru, garstyčių padažu  
*Salmon trout marinated in beets with beetroot tartar and mustard sauce*

16,00 EUR

Braziliškos jautienos carpaccio su Parmezano sūriu, pistacijomis  
*Brazilian beef carpaccio with Parmesan cheese and pistachios*

16,00 EUR

Vitello tonnato - Veršiena su tunų ir kaparėlių padažu  
*Vitello tonnato - Veal with tuna and caper sauce*

18,00 EUR

Risotto su oto file ir citrusiniais vaisiais arba su lietuviškais baravykais  
*Risotto with halibut fillet and citrus fruits or with Lithuanian boletus*

17,00 EUR

Keptos Foie Gras su Porto vyno padaže karamelizuotais vaisiais ir vandens kaštonais  
*Pan-seared Foie Gras with port wine sauce caramelized fruit and water chestnuts*

20,00 EUR

## SRIUBOS / SOUPS

Lietuviškų baravykų kapucino su miško grybų traškučiais  
*Lithuanian boletus cappuccino with wild mushroom chips*

13,00 EUR

Jautienos sultinys Consommé su kibinu su ériena (gaminamas 20 min)

*Beef Consommé with kybyn with lamb (preparation time 20 minutes)*

13,00 EUR

## KARŠTIEJI PATIEKALAI

### *MAIN COURSE*

Viduržemio jūros **aštuonkojis** su bulvių moliūgų kremu, čeri pomidorais  
*Mediterranean octopus with potato -pumpkin cream and cherry tomatoes*

29,00 EUR

Oto file su karamelizuotais pastarnokais, pastarnokų obuolių kremu, pankolių padažu

*Halibut fillet with caramelized parsnips, parsnip apple cream, fennel sauce*

29,00 EUR

Kepta **anties krūtinėlė** su mėlynų morkų ir apelsinų kremu, spanguolėmis  
*Roast duck breast with blue carrot and orange cream, cranberries*

31,00 EUR

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

*Beef tenderloin with pumpkin, red wine plum sauce, mini vegetables fried in maple glaze*

36,00 EUR

## DESERTAI / *DESSERTS*

Karštas karamelinis obuolių pyragas **Tarte Tatin** su vaniliniaiis ledais

*Hot caramel apple pie Tarte Tatin with vanilla ice cream*

10,00 EUR

Šokoladinis pyragaitis **Lava cake** su aviečių šerbetu

*Chocolate cake Lava cake with raspberry sorbet*

10,00 EUR

Naminiai **aguonų ledai** su trintomis braškėmis

*Homemade poppy ice cream with mashed strawberries*

10,00 EUR

**Prancūziški sūriai** su šviežiomis figomis, keptomis vynuogėmis, graikiškais riešutais

*French cheese with fresh figs, roasted grapes, walnuts*

15,00 EUR