

## DESERTAI

### Medaus ir mango pyragas

*Tiesiai iš bičių avilio, medus, bičių duonelė, žiedadulkės*

€ 6,00

### Tarte Tatin

*Karštas karamelinis obuolių pyragas su vanilniais ledais*

€ 6,00

### Lava cake

*Šokoladinis pyragaitis su aviečių šerbetu*

€ 7,00



# MENIU

## ŠALTI UŽKANDŽIAI

### Cezario salotos

*Skrudintos mažosios Romaine salotos, Parmigiano-Reggiano sūris, ančiuviai, krevetės su vištiena / su krevetėmis*  
€ 11,00 / € 13,00

### Burokėlių ir kriaušių salotos

*Fetaki sūris, rytietiškas padažas*  
€ 11,00

### Lašišos Mi-Cuit

*Sūdyta - virta lašiša, spaustas agurkas su kuminu, rūkyta duona, agurkų panna cotta, burokėlių kečupas*  
€ 15,00

### Šaltai rūkyta barbarisinės anties krūtinėlė

*Melionų tartare ir šviežiomis braškėmis*  
€ 15,00

### Jautienos karpačio

*Pistacijų, alyvuogės ir Parmezano sūris*  
€ 17,00

## KARŠTI UŽKANDŽIAI

### Keptas Foie Gras

*Skrudinta duona, Porto vyno padaže karamelizuoti vaisiai*  
€ 18,00

### Risotto su lietuviškais baravykais

*Kepti baravykai, baltasis vynas, kietasis sūris „Džiugas“*  
€ 16,00

## SRIUBOS

### Jautienos sultinys Consommé

*su kibinu su kapota ėriena (gaminama 20 min.)*  
€ 11,00

### Kreminė žuvies sriuba

*Spausta lašiša, žaliasis obuolys, ridikėliai, Keta ikrai*  
€ 11,00

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

### Viduržemio jūros aštuonkojis

*Bulvių šimtalapis, mėlynojo kopūsto tyrė, Beurre Blanc padažas, kale kopūsto traškučiai*  
€ 23,00

### Oto file

*su bulvių morkų kremu*  
€ 26,00

### Perlinė vištos krūtinėlė

*„Ale vokiškos bulvių salotos, marinuotos pupelės, miso*  
€ 22,00

### Brandinta jautienos išpjova

*Kepto saliero fri, Roscofo svogūnas įdarytas lietuviškais grybais*  
€ 28,00