



## SALOTOS IR UŽKANDŽIAI *SALADS AND STARTERS*

<b>Cezario</b> salotos su krevetėmis / <i>Caesar salad with shrimps</i>	13,00 EUR
Marinuota <b>lašiša</b> su melionais, putpelių kiaušiniiais, ikrais <i>Marinated salmon with melons, quail eggs, caviar</i>	13,00 EUR
Klasikinis jautienos <b>carpaccio</b> su Parmezano sūriu <i>Classic beef carpaccio with Parmesan cheese</i>	14,00 EUR
Keptos <b>Foie Gras</b> su Porto vyno padaže karamelizuotais vaisiais <i>Fried Foie Gras with Porto wine sauce with caramelized fruits</i>	18,00 EUR
Šiltas viduržemio jūros <b>aštuonkojis</b> , bulvių šimtalapis, mėlyno kopūsto tyrė <i>Mediterranean octopus, Potato gratin, blue cabbage purée</i>	21,00 EUR

## SRIUBA / SOUP

<b>Kreminė žuvies</b> sriuba žemoje temperatūroje virta lašiša, Ketta ikrai, ridikėliai, žolelių aliejus <i>Creamy fish soup Wild-caught salmon, green apple, radish, ketta caviar, herb oil</i>	13,00 EUR
Jautienos sultinys <b>Consomme</b> su kibinu su kapota ėriena <i>Beef broth Consommé with lamb kybyn</i>	13,00 EUR





## KARŠTIEJI PATIEKALAI

### MAIN COURSE

<b>Oto</b> file su bulvių-morkų kremu, keptais špinatais, olandišku padažu <i>Halibut fillet with potato-carrot cream, baked spinach, Hollandaise sauce</i>	26,00 EUR
<b>Juodosios menkės</b> file su bulvių-salierų kremu, kininių bastučiu bei sojos ir imbiero padažu pagardintu japoniška Sake <i>Black cod fillet with potato-celery cream, baked pak choi and ginger sauce with Sake</i>	29,00 EUR
<b>Anties krūtinėlė</b> su šparagais, virta kriaušė bei bruknių padažu <i>Duck breast with asparagus, boiled pear and cranberry sauce</i>	27,00 EUR
Brandinta <b>jautienos išpjova</b> su apkeptomis bulvėmis, kalafiorais ir pipiriniu padažu <i>Beef tenderloin with fried potatoes, cauliflower and pepper sauce mushrooms</i>	31,00 EUR
Pieninio ėriuko <b>kare</b> su bulvių šimtalapiu, voveraitėmis bei raudonojo vyno padažu <i>Grilled lamb chops with Potato gratin, Chanterelles and red wine sauce</i>	31,00 EUR

## DESERTAI / DESSERTS

Naminiai <b>aguonų ledai</b> su trintomis braškėmis <i>Homemade poppy ice cream with mashed strawberries</i>	8,00 EUR
Karštas karamelinis obuolių pyragas <b>Tarte Tatin</b> su vanilniais ledais <i>Hot caramel apple pie Tarte Tatin with vanilla ice cream</i>	8,00 EUR
Šokoladinis pyragaitis <b>Lava cake</b> su aviečių šerbetu <i>Chocolate cake Lava cake with raspberry sorbet</i>	8,00 EUR