



UŽKANDŽIAI

Klasikinės **Cezario** salotos su karališkomis krevetėmis, kepta šonine
arba vištos krūtinėle
16,00 Eur

Mangų ir avokado salotos su aštuonkojo gabaliukais, medaus ir citrinos padažu
18,00 Eur

Burokėliuose marinuotas **lašišinis upėtakis** su burokėlių tartaru, garstyčių padažu
17,00 Eur

Rūkytas ungurys su greipfrutų drebučiais, saldžių bulvių traškučiais,
rūkyto ungurio ir sūrio padažu
19,00 Eur

Jautienos carpaccio su saulėje džiovintais pomidorais, parmezano sūriu
ir naminiu grybų majonezu
17,00 Eur

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

Apkeptos jūros šukutės su pomidorų salierų padažu, žiedinių kopūstų kremu
21,00 Eur

SRIUBOS

Kreminė langusto sultinio sriuba su rūkyta sviestažuve, imbieru ir keptu moliūgu
13,00 Eur

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

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



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Viduržemio jūros aštuonkojis su pomidorų ragu, citrinų skonio bulvytėmis, baklažanais ir langustų padažu
31,00 Eur

Oto file su lęšių ir kriaušių šiltomis salotomis, žirnelių mėtų tyre, geltekle su chorizo trupiniais
31,00 Eur

Kepta anties krūtinėlė su savojos kopūsto balandėliais, morkų obuolių kremu, spanguolių padažu
34,00 Eur

Brandinta jautienos išpjova su moliūgų žiedu, raudono vyno slyvų padažu, mini daržovėmis apkeptomis klevų glaze
38,00 Eur

DESERTAI

Karštas karamelinis obuolių pyragas **Tarte Tatin** su vanilniais ledais
11,00 Eur

Šokoladinis pyragaitis **Lava cake** su aviečių šerbetu
11,00 Eur

Naminiai **aguonų ledai** su trintomis braškėmis
11,00 Eur

Mangų **šerbetas** su mango gabaliukais, grappa
11,00 Eur

Prancūziški SŪRIAI su šviežiomis figomis, keptomis vynuogėmis, graikiškais riešutais
18,00 Eur