

Salotos ir užkandžiai / Salads and appetizers

Lietuviški burokėliai su šviežiu ožkos sūriu
Lithuanian beetroot with fresh goat cheese

10,00 €

Lietuviškos brandintos jautienos *carpaccio* su pistacijomis, parmezanu
Lithuanian Beef *Carpaccio* with pistachios, grated Parmesan

12,00 €

Rizotas su lietuviškais baravykais, trumų pasta, jūros šukute
Risotto with truffle's pasta, Lithuanian porcini and scallops

16,00 €

Keptos *Foie Gras* ant skrudintos duonelės su *Porto* vyno ir vaisių padažu
Pan *Foie Gras*, toasted bread and caramelized fruits

16,50 €

Keptas aštuonkojis su bulvių apkepu, pomidorais ir žalumynų padažu
Grilled octopus with potatoes gratin and cherry tomatoes

17,50 €

Keptas *Camembert* sūris su karamelizuotomis figomis ir lazdyno riešutų griliažu
Roasted *Camembert* cheese accomplished with caramelized figs and hazelnut

11,00 €

Sriubos / Soups

Trinta moliūgų sriuba su baravykų kukulaičiu ir trumų aliejumi
Cream of pumpkin soup with porcini foam and truffle oil

9,70 €

Skaidri lietuviškų baravykų sriuba
Lithuanian porcini soup

9,70 €

Jautienos sultinys *Consommé* su kibinu su ėriena (gaminamas 20 min)
Beef *Consommé* with kybyn with lamb (preparation time 20 minutes)

9,70 €

Pagrindiniai patiekalai / Main course

Glazūruota juodoji menkė su žirnelių ir bulvių muslinu, pankoliu,
saldžios bulvės griežinėliais

Glazed black cod with pea and potato muslin, fennel,
sweet potato slices

27,50 €

Tuno steikas su pomidorų salsa parmesan sūrio krepšelyje ir rytietišku padažu
Tuna steak with tomato salsa in a cheese basket and oriental sauce

25,00 €

Anties krūtinėlė su karamelizuotomis morkomis, bulvių „spurgomis“
Duck breast with caramelized carrots, potato "donuts"

25,70 €

Pieninio ėriuko Rump steikas su juodųjų serbentų padažu
Lamb Rump steak with blackcurrant sauce

26,00 €

Black Angus steikas su pipiriniu padažu, grill daržovėmis
Black Angus steak with pepper sauce, grill vegetables

28,00 €

Desertai / Desserts

Creme Brulle su šviežiais vaisiais ir aviečių padažu
Creme Brulee with fresh fruit and fragrant raspberry sauce

7,00 €

Karštas karamelinis obuolių pyragas *Tarte Tatin* su vaniliniais ledais
Caramel apple-pie *Tarte Tatin* served with vanilla ice cream

7,00 €

Šokoladinis pyragaitis *Lava cake* su aviečių šerbetu
Chocolate *Lava cake* with raspberry sorbet

7,00 €

Jeigu esate alergiškas, prašome kreiptis į padavėją, pateiksime meniu, kuriame nurodyti alergenai

If you have any food allergy or intolerance, please, let us know