



### ***SALOTOS IR UŽKANDŽIAI***

Aštuonkojo, mangų ir avokadų salotos

**18,00 Eur**

Klasikinės Cezario salotos su vištiena *arba* karališkomis krevetėmis ir kepta šonine

**14,00 Eur**

Burrata sūris su trijų rūšių pomidorų carpaccio

**14,00 Eur**

Lietuviškos jautienos tartaras, putpelių kiaušinis, kietasis sūris

**18,00 Eur**

Keptos tigrinės krevetės, apelsinai, čili, česnakinis špinatų padažas

**16,00 Eur**

Naminiai ravioliai su rikota ir špinatais, šalavijų sviestas

**14,00 Eur**

Šiltos sūrio spurgytės su aštriu padažu

**12,00 Eur**

Lietuviškų sūrių rinkinys

**11,00 Eur**

### ***SRIUBOS***

Jautienos konsomė, karaimiškas kibinas su kapota ėriena (gaminama 20 min)

**12,00 Eur**

Lietuviškų baravykų kapučino, miško grybų traškučiai

**12,00 Eur**



### ***PAGRINDINIAI PATIEKALAI***

Viduržemio jūros aštuonkojis, pomidorų ragu, vėžių padažas, bulvytės  
**27,00 Eur**

Sterko filė, lęšiai, kriaušės, žirmelių – mėtų tyrė, chorizo  
**29,00 Eur**

Lašiša su kukurūzų kruopomis, šparagais ir jūros kopūstais  
**22,00 Eur**

Kepta anties krūtinėlė, savojos kopūsto balandėliai, morkų obuolių kremas  
**33,00 Eur**

Brandinta lietuviška jautienos išpjova, moliūgas, raudonojo vyno-slyvų padažas  
**36,00 Eur**

Kiaulienos šonkauliai, bulvių pyragas, marinuotos daržovės, chimichuri padažas  
**24,00 Eur**

### ***DESERTAI***

Tradiciniai Naručio naminiai aguonų ledai, trintos braškės  
**11,00 Eur**

Klasikinis Tiramisu su maskarponės kremu ir kavos biskvitu  
**11,00 Eur**

Karamelinis obuolių pyragas Tarte Tatin, vaniliniai ledai  
**11,00 Eur**

Šokoladinis Lava cake, aviečių šerbetas  
**11,00 Eur**

