



Tradicinių produktų skonių atradimai šiuolaikinėje pasaulio virtuvėje.
Traditional products' flavor discoveries according to contemporary international cuisine.

Menu

Pusryčiaujanti krevetė

krevetės, spalvoti bdrokėliai, migdolų kremas, burokėlių su kava ir balzamiko padažai

Trumų ir „cappuccino di Torino“ daugiaryšis

parmezano sūris, kapučinas, trumai

Keptas lietuviškas sūris su kmynais

sūris, moliūgų ir bulvių gratinas, šafrane marinuoti obuoliai, silpnai sūdyti agurkai, pankolių saldainiai, kedro riešutai, morkų tyrė

Juodojo anguso išpjova

„baba gharoush“, molyje keptos bulvytės, kaštainiai, plikyti pyragaičiai su saliero kremu, šoninės pudra, porų pelenai, perliniai svogūnai, demi glace padažas

Atgaiva

Šardytas obuolių pyragas

sluoksnuota tešla, baltu šokoladu aplietas obuolių šerbetas, degintų obuolių tyrė, obuolių traškučiai

Morning shrimp

roasted shrimps, three-color beetroot chips; coffee beans, almonds, beetroot and balsamic sauces

Truffle & „cappuccino di Torino“ risotto

parmesan cheese, cappuccino, truffles

Fried Lithuanian cheese with caraway

cheese, pumpkin and potato gratin, saffron marinated apples, slightly salted cucumbers, fennel candy, cedar nuts, carrot puree

Black angus tenderloin

„baba ghanoush“, clay baked potatoes, chestnuts, profiteroles with celery cream, bacon powder, leek ash, pearl onions, demi glace sauce

Refreshment

Deconstructed apple pie

puff pastry, apple sorbet topped with white chocolate, burnt apple puree, apple chips



Tradicinių produktų skonių atradimai šiuolaikinėje pasaulio virtuvėje.
Traditional products' flavor discoveries according to contemporary international cuisine.

Menu

25 sluoksniai

druskoje kepti burokėliai, obuoliai, bolivinė balanda, kavos, balzamiko ir burokėlių tyrė, ožkos sūris, svarainiai, lazdyno riešutai

Stirninėnos karpachas

kaparėliai, sūrio sausainiukai, parmezano granita, pomidorų „concasse“, marinuoti salierai

Jūrų šukutės su pankoliais

obuolių, kriaušių ir žirnių daigų salotos, citrinų puta

Baravykų sriuba

vištinės sultinys, bulvių krocketai, trimitėliai

Atgaiva

Keptas karvelis

druskoje kepta kriaušė, avietės, laukiniai brokoliai, Briuselio kopustų tyrė, svogūnų pelenai, demi glace padažas

Stirnos nugarinė

saldžiųjų bulvių tyrė, saldžiųjų bulvių ir stirninėnos cepelinai, Amarenos vyšnia, aviečių dulkės

Saldi srovė

baltojo šokolado, juodojo šokolado ir mangų akmenukai, mangų kriauklytės, riešutų koralai, žemės riešutų chalvos smėlis, šokolado ir karamelės padažas

25 layers

salt baked beetroot, apple, quinoa, coffee, balsamic and beetroot puree, goat cheese, quince, hazelnuts

Venison carpaccio

capers, cheese biscuits, parmesan granita, tomato concasse, marinated celeriac

See scallops with fennel

apple, pear and pea, lemon foam

Boletus soup

chicken broth, potato croquettes, black chanterelle

Refreshment

Grilled pigeon

salt baked pear, raspberry, wild broccoli, Brussels sprouts puree, onion ash, demi glace sauce salt baked pear, raspberry, wild broccoli, Brussels sprouts puree, onion ash, demi glace sauce

Roe deer

sweet potato dumplings with roe deer, Amarena cherry, raspberry dust

Sweet stream

white chocolate, black chocolate and mango stones, mango shells, nut coral, peanut halva sand, chocolate and caramel sauce

69 Eur