

Pirmieji užkandžiai / First appetizers

MOLIŪGŲ KEPSNELIAI.....8,00 Eur
PUMPKIN NUGGETS WITH SAFFRON RISOTTO
imbieru gardintas moliūgas, daugiaryžis su šafranu, daržovių demi-glace padažas /
pumpkin marinated with ginger, risotto with saffron, vegetable demi-glace sauce

PUSRYČIAUJANTI KREKETĖ / MORNING SHRIMP.....12,00 Eur
krevetės, spalvoti burokėliai, migdolų kremas, burokėlių su kava ir balzamiko padažai /
shrimps, colored beetroots, almond cream, beetroots and coffee sauce, balsamic sauce

KALMARAI SU BARAVYKAIS / CALAMARI WITH PORCINI.....10,00 Eur
mažieji kalmarai, kalmarų salsa, baravykai, salsa verde padažas, sepijų rašalas /
small calamari, calamari salsa, porcini, salsa verde sauce, squid ink

LAŠIŠA, SOJA IR SAKĖ / SALMON, SOYA AND SAKE.....11,00 Eur
marinuota lašiša, ožkos sūrio perlai, avokadas, salotų lapai, obuoliai /
marinated salmon, goat cheese pearls, avocado, lettuce, apples

JAUTIENOS KAPOTINIS / BEEF TARTARE.....14,00 Eur
kapota jautienos išpjova, marinuotos mažosios paprikos, šalotiniai svogūnai,
šoninės „dulkės“, kiaušinio trynio ir krapų kremo padažai /
chopped beef tenderloin, pickled green paprika, shallot onions, bacon dust,
egg yolk and dill cream sauces

Antrieji užkandžiai / Second appetizers

MAKARONAI „CANNELONI“ / CANNELONI.....13,00 Eur
baltajame vyne troškinta ėriena, garuose virti žiediniai kopūstai,
burokėlių padažas, šafrano padažas, špinatų padažas, juodasis sepijų rašalas /
in white wine stewed lamb, steamed cauliflower, beetroot sauce,
saffron sauce, spinach sauce, black sepi ink

DAUGIARYŽIS / RISOTTO.....13,00 Eur
konjake marinuotų ančių kepenėlių paštetas, burokėlių padažas,
mėlynojo pelėsinio sūrio padažas, džiovintų tunų drožlės /
cognac marinated duck liver pate, beetroot sauce,
blue cheese sauce, dried tuna shavings

SPAGEČIAI RAUDONAI, AISTRINGAI /12,00 Eur
RED PASSION SPAGHETTI
burokėlių sultyse virti spagečiai, baltajame vyne troškintos midijos, petražolės /
spaghetti cooked in beetroot juice, mussels stewed in white wine, parsley

Sriubos / Soups

GRYBŲ SRIUBA / MUSHROOM SOUP.....8,00 Eur
enoki ir shimeji grybai, baravykų putėsiai, porų aliejus, grybų sultinys /
enoki and shimeji mushrooms, boletus mousse, leek oil, mushroom broth

VĖŽIŲ UODEGĖLIŲ SRIUBA LIVORNIETIŠKAI /12,00 Eur
LOCAL CRAYFISH BISQUE LIVORNESE
porai, pupelės, petražolių perlai / leeks, beans, parsley pearls

Karštieji patiekalai / Main course

KEPTAS LIETUVIŠKAS SŪRIS SU KMYNAIS /15,00 Eur
FRIED LITHUANIAN CHEESE WITH CARAWAYS
sūris, moliūgų ir bulvių gratinas, šafrane marinuoti obuoliai, silpnai sūdyti agurkai,
pankolių saldainiai, kedro riešutai, morkų tyrė /
cheese, pumpkin and potato gratin, saffron-marinated apples, slightly salted
cucumbers, fennel candy, pine nuts, carrot puree

ŠIENE KEPTA LAŠIŠA / SALMON ROASTED IN HAY.....21,00 Eur
miško grybų kremas, skrudintų porų stiebai, pūsti laukiniai ryžiai, peletrūno padažas /
wild mushroom cream, roasted leek stems, puffed wild rice, tarragon sauce

KOBIJA SU ŽAŠŲ KEPENĖLĖMIS /25,00 Eur
COBIA WITH GOOSE LIVER
morkų kremas su martiniu ir imbieru, marinuoti jūros dumbliai /
carrot cream with martini and ginger, marinated seaweed

PUTPELĖS DUO / QUAIL DUO.....17,00 Eur
putpelės krūtinėlė, žemoje temperatūroje virta putpelės šlaunelė be kaulo, ravioliai
su porais, pupelės, jaunos morkytės, brokololiai, putpelės demi-glace padažas /
quail breast, deboned quail thigh sous-vide, ravioli with leeks, beans, small carrots,
broccoli, quail demi-glace sauce

STIRNOS NUGARINĖ / ROE DEER.....32,00 Eur
saldžiųjų bulvių tyrė, saldžiųjų bulvių ir stirnienos cepelinai,
Amarenos vyšnia, aviečių dulkės /
sweet potato dumplings with roe deer, Amarena cherry, raspberry dust

JUODOJO ANGUSO IŠPJOVA /32,00 Eur
BLACK ANGUS TENDERLOIN
pastarnokai, morkos, padažas demi-glace su ančių kepenėlėmis /
parsnip, carrot, demi-glace sauce with foie-gras