

MENIU

UŽKANDŽIAI

PRANCŪZIŠKŲ SŪRIŲ ASORTI

10,00

GURMANIŠKAS MĖSOS GAMINIŲ ASORTI

9,00

PIRMIEJI PATIEKALAI

JAUTIENOS KAPOTINIS

(AVOKADO KREMAS, "AIOLI" PADAŽAS, MARINUOTI SVOGŪNĖLIAI, PUTPELĖS
KIAUŠINIS, KAPARĖLIAI, ALYVUOGĖS)

10,00

LAŠIŠOS CARPACCIO

(IKRAI, RŪKYTOS SKUMBRĖS KREMAS, AGURKŲ/MĖTŲ/BAZILIKO GELIS)

9,00

KEPTAS BRANDINTAS OŽKOS SŪRIS SU KARAMELIZUOTŲ
BUROKĖLIŲ TRIO

(PISTACIJOS, GRANATŲ SĖKLOS, "BLOODY CHERRY" PADAŽAS)

6,00

BURGUNDIŠKOS SRAIGĖS

7,00

LAPINĖS SALOTOS SU MELIONAIS IR TIGRINĖMIS
KREKETĖMIS

7,50

KARŠTOS ŠAKNINIŲ DARŽOVIŲ KONFIT SALOTOS SU OŽKOS
SŪRIU IR KANAPIŲ ALIEJUMI

7,00

SRIUBOS

KREMINĖ ANČIŲ KEPENĖLIŲ SRIUBA SU VYTINTU KUMPIU

8,00

MARSELIO ŽUVIENĖ

7,00

KARŠTIEJI PATIEKALAI

LAŠIŠA SU KALAFIJORŲ – PANKOLIŲ PIURE IR VANILINIAIS
POMIDORAIS

(APELSINAI, “VELAUTE“ PADAŽAS)

16,00

KUKURŪZINIO VIŠČIUKO FILĖ ĮDARYTA KREVETĖMIS

(BULVIŲ PIURE GARDINTA BAZILIKU, KEPTOS ŠPARAGINĖS PUPELĖS, AMARETO
PADAŽAS, MARINUOTOS SPANGUOLĖS)

16,00

BRANDINTAS “BLACK ANGUS“ JAUTIENOS KEPSNYS

(LAUŽO BULVIŲ PIURE, KEPTAS BROKOLIO STIEBAS, KEPTI ŠPINATAI, KEDRINĖS
PINIJOS, KINIETIŠKI GRYBAI, KREMINIS BARAVYKŲ PADAŽAS)

23,00

ANTIENOS FILĖ KEPSNYS

(KARAMELIZUOTO SALIERO IR ŠPINATŲ PIURE, KEPTOS SLYVOS, MARINUOTOS
VYŠNIOS, VYŠNIŲ PADAŽAS)

15,00

DESERTAI

“CRÈME BRULEE“

5,00

PAGARDINTAS EKLERAS

6,00

N.B. APIE ALERGENUS TEIRAUTIS PDAVĖJO