

tartar - TOTORIŠKAS „KEPSNYS“

Mongolų klajoklių tradicinis patiekalas pradėtas gaminti iš arklienos arba jautienos faršo, pagardinto gaivumo suteikiančiais svogūnais, kaparėliais ir marinuotais agurkėliais. Likimo ironija, jog Prancūzijoje išpopuliarėjęs patiekalas pradėtas vadinti *steak à l'Americaine*. Mes *tartar'us* gaminame su Stumbro Devynerių ekstrakto *twist'u*.

Rausvųjų tunų filė 12.00

Lašių filė 10.00

tiekiama su obuoliais, svogūnais, rūkytomis bulvytėmis, Tar tar padažu, krapų aliejumi

Brandintos jaučių išpjovos 12.00

Kataifi tešlos lizdelis, Tar tar padažas, Parmezanas, trumų majonezas, kelmučiai

Burokėlių ir grybų (tinka veganams) 9.00

Portobello grybai, kelmučiai, raudonieji svogūnai, pupelės, Dijono garstyčios, trumų - balzamiko užpilas

TATAKI

Tai japonų virtuvės žuvies paruošimo būdas. Žuvis marinuojama *Tataki* padaže (sojų padažas su skrudintų sezamų aliejumi ir citrusais). Po to uždeginama atvira liepsna, kad vidus liktų žalias, pjaustoma griežinėliais ir pateikiama su įvairiais garnyrais.

Rausvųjų tunų filė 12.00

ryžiai, mangai, mėlynieji kopūstai, morkos, Wakame salotos, sojų pupelės, jalapeno pipirai

GRAVLAX / GRAVAD LAX

Švedijoje ir kaimyninėse šalyse lašišą sausai marinuoja su druska, cukrumi ir krapais. *Gravlax* griežinėliai tradiciškai patiekiami su garstyčių padažu, duona, virtomis bulvėmis.

Lašių filė, rūkyta šaltuose dūmuose ir marinuota burokėlių sultyse 10.00

jaunų bulvių, porų šerdžių ir Wakame salotos, *Curry* majonezas, vytintų pomidorų kapotinis

SALOTOS

CEZARIO su:

Lašišos Gravlax 12.00

Tigrinėmis krevetėmis 12.00

Vištų filė 10.00

Niçoise (Nicos) su lengvai apkepta rausvųjų tunų file 12.00

kiaušiniai, šparaginės pupelės, mūsų marinuotos alyvuogės, vyšniniai pomidorai, garstyčių – majonezo padažas

Karštos keptų baklažanų salotos su kedrų riešutais (tinka veganams) 9.00

ankštiniai pipirai, morkos, svogūnai, sojų ir sezamų aliejaus užpilas, sezamų sėklos

UŽKANDŽIAI

Ančių kepenėlių (Foie gras) pašteto pyragas 10.00

baltajame vyne virtų obuolių kapotinis, kriaušių tyrė, spanguolių gelis

Keptos šukutės su obuolių ir žiedinių kopūstų piurė 12.00

graikiniai riešutai, džiovintos spanguolės, klevų balzamikas

Vytintų ir rūkytų mėsų rinkinys 12.00

Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys 12.00

Kepta duona su varškės sūrio padažu 6.00

Mūsų marinuotos alyvuogės 6.00

SRIUBOS

Lašišos Chowder

lašių filė, midijų mėsa, bulvės, grietinėlė, šoninė, pomidorai

10.00

Jaučių uodegų su avinžirniais

plėšyta jaučių uodegų mėsa, 24 val. virtas jautienos sultinys, avinžirniai, pastarnokai, salierai

9.00

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Ēriukų nugarinė su šonkauliais

avinžirnių, paprikų, morkų ir mėlynųjų svogūnų karštos salotos, vyne troškintas obuolys, raudonojo vyno ir deginto sviesto padažas *Beurre Noisette* su mėtomis

24.00

Jaučių žandai, lėtai troškinti raudonojo vyno padaže

bulvių kremas, rudieji pievagrybiai, kreivabudės

15.00

Parūkyti kiaulienos šonkauliai

naminis *BBQ* padažas, *Ghi* sviesto bulvių košė, *BBQ* obuoliai, ant šieno keptas kopūstas

15.00

Ančių krūtinėlė, ruošta žemoje temperatūroje

daugiakrupis su sėklomis, moliūgų kremas, pankoliai, slyvos, burokėlių redukcija su raudonuoju vynu

15.00

Juodųjų paltusų nugarinė su burokėlių Risotto

pasukų ir *Ghi* sviesto emulsija, mini morkytės

18.00

Jūrų gėrybių troškinys raudonajame vyne *Cioppino*

midijos ir moliuskai geldelėse, krevetės, pomidorai, itališkos žolelės; tiekama su skrudinta *Ciabatta*

18.00

Aštuonkojo čiuptuvas su raudonojo vyno ir raudonųjų apelsinų padažu

sepijų rašalo *Risotto*, šalotiniai svogūnai, pankoliai, mini morkytės

29.00

Bulvių *Gnocchi*

su burokėlių glazūra ir kietuoju sūriu

12.00

DESERTAI

Morkų ir svarainių šerbetas su morkų „saldainiais“

teikiamas ant duonos trupinių, razinų ir anakardžių „žemės“

7.00

Juodojo šokolado pyragas *Brownie* su juodosiomis vyšniomis

7.00

Varškės pyragas su miško uogų geliu

7.00

Šokoladinis *Lava cake*

teikiamas su vanilniais ledais

7.00

ĮSPĖJIMAS DĖL ALERGENŲ

PATIEKALUOSE GALI BŪTI ALERGENŲ: PIENO, KIAUŠINIŲ, GLITIMO, SOJŲ PUPELIŲ, RIEŠUTŲ, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ. KLAUSKITE PDAVĖJO (-S)