

UŽKANDŽIAI



Lašių filė, marinuota burokėlių sultyse
keptos sraigės, burokėlių variacijos, obuolių kremas

7.00 €

Ančių kepenėlės Foie gras spanguolių „odoje“
kepinti obuoliai, apelsinų traškučiai, apelsinų sultyse marinuotos kalmaropės

12.00 €

Braziliškos jaučių išpjovos Carpaccio
mėlynojo pelėsinio sūrio kremas, balzamiko ikrai, česnakinė grietinė

12.00 €

Minkštųjų ir kietųjų sūrių rinkinys

9.90 €

Vytintų mėsų rinkinys

9.90 €

SRIUBOS

Tiršta žuvies ir jūros gėrybių sriuba Chowder
Trinta moliūgų sriuba su migdolų ir Sičuan pipirų grilijažu

7.00 €

4.50 €



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Braziliška jaučių išpjova (šlapias brandinimas)
grūstų bulvių ir raugintų kopūstų pyragas, raudono vyno padažas su rožiniais pipirais, karamelizuoti pastarnokai ir morkos, deginti šalotiniai svogūnai

25.00 €

Veršienos Eye round Rossini su ančių kepenėlėmis Foie gras
Gravy padažas, polenta su špinatais ir razinomis, obuolių – moliūgų kremas

24.00 €

Barbarisinių ančių krūtinėlė su Čederio sūrio padažu
Portobello grybai, įdaryti grūstomis bulvėmis, violetinių morkų kremas

16.00 €

Raudonojo rifinio ešerio filė su juodaisiais Tagliatelle
morkų sulčių padažas su šafranais ir sepijų rašalu, svogūnų kremas

15.00 €

Jūrų liežuvio filė, ruošta žemoje ir aukštoje temperatūroje
mini cukinijos, grietinės – žolelių padažas, kepti špinatai

18.00 €

Bretanės austrės, keptos česnakiniam svieste (3 vnt.)
kaštainių padažas, batatų kremas, morkų duonos trupiniai, dūmo skonio aliejus

14.00 €

Orkaitėje keptų bulvių ir kalafijorų paplotėliai
su rudųjų pievagrybių padažu

12.00 €

DESERTAI

Marcipanų ir apelsinų šokolado desertas

6.00 €

Obuolių tartaletė su cinamono karamele
tiekiama karšta su imbieriniais ledais

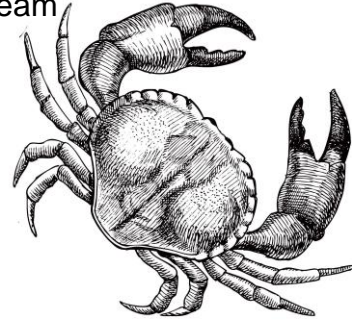
6.00 €



STARTERS

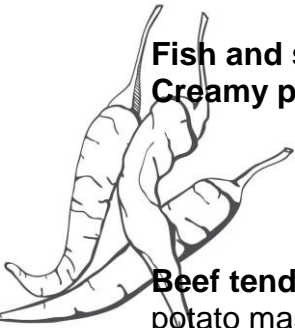


- Salmon fillet brined in beetroot juice** 7.00 €
buttered snails, beetroot variation, apple cream
- Foie gras in cranberry „skin** 12.00 €
sauteed appels, orange chips, orange juice marinated turnips
- Brazilian beef tenderloin Carpaccio** 12.00 €
with blue cheese cream, balsamic caviar, garlic sour cream
- Assorted cheese plate** 9.90 €
- Charcuterie plate** 9.90 €



SOUP

- Fish and seafood** 7.00 €
Creamy pumpkin soup with almond & Sichuan peppers praline 4.50 €



MAIN COURSE

- Beef tenderloin steak (Brazilian, wet mature)** 25.00 €
potato mash and pickled cabbage cake, red wine sauce with pink peppercorn, caramelized parsnip and carrots, burnt shallots
- Veal Eye round Rossini with Foe gras** 24.00 €
Gravy sauce, polenta with spinach and raisin, apple – pumpkin cream
- Barbary duck breast with Cheddar cheese** 16.00 €
Portobello, stuffed with potato purée, purple carrot cream
- Red sea bass fillet with black Tagliatelle** 15.00 €
carrot juice sauce with saffron and sepia ink, onion cream
- Dover Sole fillet cooked in low and high temperature** 18.00 €
mini zucchini, herbed sour cream sauce, sauteed spinach
- Garlic butter sautéed Bretagne oysters (3 pcs.)** 14.00 €
chestnut sauce, sweet potato cream, carrot bread crumbs, smoked olive oil
- Oven baked potatoes and cauliflower scones** 12.00 €
with brown fieldmushroom sauce

DESSERTS

- Marzipan and orange chocolate dessert** 6.00 €
- Apple tartlet with cinnamon caramel** 6.00 €
served hot with ginger ice cream

