

UŽKANDŽIAI

Kepti vištų peteliai	7.00
su mėlynųjų kopūstų – kalendrų <i>Coleslaw</i> salotomis, bulvių skiltelėmis	
Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys	10.90
Vytintų ir rūkytų mėsų rinkinys	10.90
Kepta duona su varškės sūrio padažu	4.00
Mūsų marinuotos alyvuogės	6.00
TARTARE	
Geltonpelekis tunas	10.00
priedai: mangų emulsijos trynys, kalmarų „siūlai“, svogūnai, kaparėliai, trumų - svogūnų padažas, rūkytų alyvuogių aliejus	
Arkliaus išpjova (Argentina)	12.00
Brandinta jaučio išpjova	10.00
priedai: putpelių kiaušinių trynys, saulėje džiovinti pomidorai, <i>Kataifi</i> tešla, <i>Tar tar</i> padažas	
CARPACCIO	
Tigrinės krevetės	10.00
priedai: smulkiai pjaustyti obuoliai ir svogūnai su medaus padažu, mandarinų gelis, viskiyje marinuoti citrusiniai vaisiai, balzaminio acto ikrai, mangai	
Arkliaus išpjova (Argentina)	12.00
Brandinta jaučio išpjova	10.00
priedai: trumų - svogūnų kremas, vytinti pomidoriukai, obuoliai ir svogūnai su medaus padažu, <i>Parmesan</i> drožlės, mandarinų gelis, artišokai, marinuoti čili pipirai, gražgarstės	
GRAVLAX	
Lašišų filė, rūkyta šaltuose dūmuose ir marinuota burokėlių sultyse	8.00
priedai: naminė duona, <i>Tar tar</i> padažas, krapai	
TATAKI	
Geltonpelekis tunas	10.00
priedai: <i>Wakame</i> jūros žolė, sojų – medaus padažas, mūsų marinuotas imbieras, mandarinų gelis, marinuoti čili pipirai	
PROSCIUTTO (sausai vytinta druskoje)	
Ančių krūtinėlė	8.00
priedai: raudonųjų svogūnų žiedai, uogos, kedrų riešutai, žolelių užpilas	
POKE BOWL	
Lašiša	12.00
Tigrinės krevetės	12.00
priedai: ryžiai, <i>Wakame</i> jūros žolės, agurkai, sojų pupelės, avokadai, mangai, mūsų marinuotas imbieras, kalmarų, morkos, mėlynieji kopūstai, sojų - medaus padažas	
CEZARIO SALOTOS su:	
Lašišos <i>Gravlax</i>	10.00
Tigrinėmis krevetėmis	10.00
Vištų filė	8.00

SRIUBOS

JAUTIENOS

jautiena, stikliniai makaronai, *Shiitake* grybai, sojų pupelės, jautienos – burokėlių sultinys

6.00

ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ

žuvis, midijos, tigrinės krevetės, kokosų pienas su kariu, imbieras

8.00

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

BRANDINTOS JAUTIENOS BURGERIS

9.50

PLĖŠYTOS KIAULIENOS BURGERIS

7.50

priedai: mėlynųjų kopūstų – kalendrų *Coleslaw* salotos, bulvių skiltelės

BRANDINTOS JAUTIENOS IŠPJOVOS PIPIRINIS KEPSNYS

25.00

Demiglase raudonojo vyno padažas, salierų Miso kremas, kepti pastarnokai, vytinti pomidorai

PARŪKYTI KIAULIENOS ŠONKAULIAI

14.00

naminis BBQ padažas, bulvytės, morkos, mėlynųjų kopūstų – kalendrų *Coleslaw* salotos

VIŠTŲ KRŪTINĖLĖ *SUPREME*

12.00

paukštienos *Gravy*, brokoliai, batatų ir svogūnų kremas, kepti mini špinatai su kedrų riešutais

ANTIES *ROULADE*

14.00

Shiitake grybai, bulvytės, *Gravy* cinamono padažas, pekano riešutai, smidrai, batatų kremas

ŽUVIS (klauskite, kokia šiandien)

15.00

kokosų pieno padažas su kalendromis ir *Curry*, kedrų riešutai, perlinis kuskusas su jūržolėmis, rūkytų salierų kremas, cukinijos

MIDIJOS (0.5 kg)

12.00

baltojo vyno – grietinėlės padažas, bulvių skiltelės

VEGANIŠKI PATIEKALAI

TARTARE iš VYTINTŲ POMIDORŲ IR AVOKADŲ

8.00

priedai: raudonieji svogūnai, cukinijos, avinžirniai, *Tofu* sūris, trumų aliejus

POKE BOWL su *TOFU*

12.00

priedai: ryžiai, Wakame jūros žolės, agurkai, sojų pupelės, avokadai, mangai, mūsų marinuotas imbieras, kaliaropės, morkos, mėlynieji kopūstai, sojų - medaus padažas

LEŠIŲ IR MORKŲ *PÉPITES*

12.00

su batatų kremu, brokoliais, vytintais pomidorais, cukinijomis, artišokais

DESERTAI

Štrudelis su rabarbarais ir obuoliais, tiekiamas su naminiais ledais

6.00

Klasikinis *Crème brûlée*

6.00

Šokoladinis pyragėlis *Lava cake*, tiekiamas su naminiais ledais

6.00

Naminiai mūsų gamybos ledai

4.50