

tartar - tai populiarūs „raw stiliaus“ virtuvės užkandžiai. Patiekiami be karšto apdirbimo.

TARTAR'AS (totoriškas „kepsnys“) - mongolų klajoklių tradicinis patiekalas buvo pradėtas gaminti iš kapotos arklienos arba jautienos, pagardintos įvairiais priedais.

Tartar'as iš brandintos jaučių (maitintų žole) išpjovos 14.00

(Kataifi tešlos lizdelis, saulėje džiovinti pomidorai, šalotiniai svogūnai, trumų majonezas, Tartar padažas, Parmigiano Reggiano sūris, rūkytų kiaušinių trynių drožlės)

Tartar'as iš rausvųjų tunų filė 12.00

(kaparėliai, šalotiniai svogūnai, Wasabi majonezas, mangų – pasiflorų gelis, apelsinų ir mandarinų sulčių redukcija, marinuota lotosų šaknis)

Tartar'ų rinkinys (skirtas dalinis, 2 asm.) 22.00

- silkų filė, obuoliai, šalotiniai svogūnai;
- lašišų filė, kaparėliai, šalotiniai svogūnai;
- rausvųjų tunų filė, kaparėliai, šalotiniai svogūnai;
- jaučių išpjova, saulėje džiovinti pomidorai, šalotiniai svogūnai

Tiekama su skrudinta Baguette ir Ciabatta duonele, Parmigiano Reggiano sūriu

CEVICHE - peruietiškas patiekalas, susidedantis iš žuvies arba vėžiagyvių, marinuotų citrusiniuose vaisiuose ir prieskoniuose. Citrinų sultyse esanti rūgštis apdoroja žalią žuvį.

Karališko juodojo ešerio Ceviche 14.00

(avokadai, paprikos, agurkai, šalotiniai svogūnai, greipfrutų ir yuzu citrinų užpilas, Wasabi majonezas, Kimchi majonezas)

UŽKANDŽIAI PRIE VYNO IR ALAUS

Užtepėlių ir pagardų rinkinys (skirtas dalinis, 2 asm.) 12.00

(alyvuogių Tapenade, bazilikų Pesto, saulėje džiovintų pomidorų ir sūrio užtepėlė, ypač tyras alyvuogių aliejus, skrudinta Baguette ir Ciabatta duonelė)

Kukurūzų traškučiai Nachos 8.00

(kepintos daržovės, Čederio sūris, Jalapeno pipirai, kalendros)

Mūsų gamybos aštrios Čederio sūrio spurgytės (su rūkytų paprikų agurkiniu padažu) 10.00

Traškios krevetės su mangų - čili majonezu (7 vnt.) 12.00

Vytintų ir rūkytų mėsų rinkinys 12.00

Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys 12.00

Kepta duona su varškės sūrio padažu ir rozmariniais 8.00

Mūsų marinuotos alyvuogės su kepintais migdolų riešutais  6.00

Rinkinys draugams (skirtas dalinis, 4 asm.) 32.00

(duonelė su užtepėlėmis ir pagardais, aštrios Čederio sūrio spurgytės, traškios krevetės su mangų - čili majonezu, marinuotos alyvuogės, ančių krūtinėlės Prosciutto, kepta duona su varškės sūrio padažu)

SRIUBOS

Šalta ridikėlių 8.00

(agurkai, putpelių kiaušiniai; tiekama su mini bulvytėmis)

Aštri plėšytos jautienos 10.00

(tiekama su skrudinta duona)

SALOTOS

Cezario klasikinės 8.00

(Romaine salotos, baltos duonos skrebučiai, *Parmigiano Reggiano* sūris, naminis Cezario padažas)

Cezario su:

- kepta vištų filė 12.00
- sūdyta lašišų filė *Gravlax* 14.00
- keptomis didžiosiomis tigrinėmis krevetėmis (5 vnt.) 14.00

Keptos ančių krūtinėlės salotos 14.00

(salotų lapeliai, mėlynieji svogūnai, viskiyje marinuoti apelsinai ir greipfrutai, sojų – medaus padažas, Pekano riešutai)

Salotos su keptu *Halloumi* sūriu 10.00

(agurkai, vyšniniai pomidorai, gražgarstės, rūkytas alyvuogių aliejus, mūsų marinuotos alyvuogės, vynuogės, balzaminio acto kremas)

BURGERIAI

- su „Black Angus“ jautienos paplotėliu 15.00
- su vištienos paplotėliu 12.00

(Brioche bandelė, *Kimchi* majonezas, kopūstų *Coleslaw* salotos, marinuoti agurkai, pomidorai, rūkyta šoninė, karamelizuoti svogūnai, *Wasabi* majonezas, skrudintos bulvytės)

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Ėriukų kumpio kepsnys (*Rump steak*) 22.00

(rūkytų morkų humusas, karamelizuotos žirnelių ankšty, baltojo vyno – žalių pipirų padažas, žirnelių kempinė)

Žemoje temperatūroje ruošti kiaulių šonkauliai 16.00

(keptos mini bulvytės su česnakais, kopūstų salotos *Coleslaw*, naminis BBQ padažas)

Ančių krūtinėlė 22.00

(batatų kremas, kukurūzų burbuolė, brokolių stiebai, raudonųjų apelsinų – antienos *Gravy* padažas, *Kale* salotų traškučiai)

Jaučių šonkaulių mėsos „*Ragu*“ 16.00

(*Pappardelle* makaronai, daržovės, ančiuviai, *Kale* salotų traškutis, kietasis sūris)

Juodųjų paltusų kepsnys 22.00

(daiginti kviečiai, keptas pomidoras *Coeur de Boeuf*, kepti mini špinatai, baltojo vyno – garstyčių ir medaus padažas)

Midijos (1 kg) baltojo vyno ir grietinėlės padaže 18.00

(teikiamos su skrudintomis bulvytėmis arba *Ciabatta*)

Tailandietiškas *Curry* su avinžirniais ir kokosų pienu

(batatai, ananasai, svogūnai, česnakai, laimo citrinų sultys, imbieras, kalendra, citrinžolė)

- su *Tofu* sūriu  14.00
- su kepta vištiena 14.00
- su keptomis didžiosiomis tigrinėmis krevetėmis (7 vnt.) 18.00

DESERTAI

Degintas naminių ledų tortas (su braškių skonio balzaminio acto kremu) 7.00

Rikotos sūrio pyragas (su aviečių padažu ir šviežiomis uogomis) 8.00

Braškių „Pavlova“ 7.00

(morengas, braškių gelis, braškės, lifolizuotos braškės, grietinėlės - šeivamedžio kremas)