

ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI

Tartar'as iš brandintos jaučių (maitintų žole) išpjovos	14.00
<i>Kataifi</i> tešlos lizdelis, saulėje džiovinti pomidorai, šalotiniai svogūnai, trumų majonezas, Tartar padažas, <i>Parmigiano Reggiano</i> sūris, rūkytų kiaušinių trynių drožlės	
Tartar'as iš rausvųjų tunų filė / lašišų filė	12.00
kaparėliai, šalotiniai svogūnai, <i>Wasabi</i> majonezas, mangų – pasiflorų gelis, apelsinų ir mandarinų sulčių <i>redukcija</i> , marinuota lotosų šaknis	

UŽKANDŽIAI PRIE VYNO IR ALAUS

Mūsų gamybos aštrios Čederio sūrio spurgytės (su rūkytų paprikų agurkiniu padažu)	10.00
Vytintų ir rūkytų mėsų rinkinys	12.00
Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys	12.00
Kepta duona su varškės sūrio padažu ir rozmarinais	8.00
Mūsų marinuotos alyvuogės su kepintais migdolų riešutais	6.00

SRIUBA

Plėšytos jautienos su daržovėmis	10.00
teikiama su skrudinta duona	

SALOTOS

Cezario klasikinės	8.00
<i>Romaine</i> salotos, baltos duonos skrebučiai, <i>Parmigiano Reggiano</i> sūris, naminis Cezario padažas	
Cezario su:	
- kepta vištų filė	12.00
- sūdyta lašišų filė <i>Gravlax</i> / keptomis tigrinėmis krevetėmis (5 vnt.)	14.00

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Mėsainis su „Black angus“ brandintos jautienos paplotėliu ir rūkyta šonine	15.00
<i>Brioche</i> bandelė, <i>Kimchi</i> majonezas, kopūstų <i>Coleslow</i> salotos, marinuoti agurkai, pomidorai, rūkyta šoninė, karamelizuoti svogūnai, <i>Wasabi</i> majonezas, skrudintos bulvytės	
Ėriukų kumpio kepsnys (<i>Rump steak</i>)	22.00
rūkytų morkų humusas, karamelizuoti žirneliai, žaliųjų pipirų padažas, žirnelių kempinė	
Žemoje temperatūroje ruošti kiaulių šonkauliai	16.00
keptos mini bulvytės su česnakais, kopūstų salotos <i>Coleslow</i> , naminis BBQ padažas	
Ančių krūtinėlė	22.00
batatų kremas, kukurūzų burbulė, brokolių stiebai, raudonųjų apelsinų – antienos <i>Gravy</i> padažas	
Jaučių šonkaulių mėsos „Ragu“	16.00
<i>Pappardelle</i> makaronai, daržovės, kietasis sūris	
Juodųjų paltusų kepsnys	22.00
daiginti kviečiai, kepti pomidori, mini špinatai, baltojo vyno – garstyčių ir medaus padažas	
Midijos (1 kg) baltojo vyno ir grietinėlės padaže	18.00
teikiamos su skrudintomis bulvytėmis arba <i>Ciabatta</i>	
Tailandietiškas Curry su avinžirniais ir kokosų pienu	
batatai, ananasai, svogūnai, česnakai, laimo citrinų sultys, imbieras, kalendra, citrinžolė	
- su <i>Halloumi</i> 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“ (morengas, grietinėlės - šėivamedžio kremas, braškės)	7.00

APPETIZERS

Tartare of Aged Grass-Fed Beef Tenderloin 14.00

Kataifi pastry nest, sun-dried tomatoes, shallots, truffle mayonnaise, tartare sauce, Parmigiano Reggiano cheese, shaved smoked egg yolk

Tartare of Pink Tuna Fillet / Salmon fillet 12.00

Capers, shallots, wasabi mayonnaise, mango–passion fruit gel, orange juice reduction, pickled lotus root

SNACKS FOR WINE & BEER

Spicy Cheddar Cheese Donuts (with smoked paprika–cucumber sauce) 10.00

Assorted Cured and Smoked Meats 12.00

Assorted Hard and Soft Cheeses 12.00

Fried Bread with Curd Cheese Sauce and Rosemary 8.00

Marinated Olives with Toasted Almonds 6.00

SOUP

Pulled Beef Soup with vegetables (served with toasted bread) 10.00

SALADS

Classic Caesar Salad 8.00

Romaine lettuce, white bread croutons, Parmigiano Reggiano cheese, homemade Caesar dressing

Caesar with:

• Grilled chicken fillet 12.00

• Gravlax-cured salmon fillet / Grilled tiger prawns (5 pcs.) 14.00

MAIN COURSES

Burger with Black Angus aged beef patty and smoked bacon 15.00

Brioche bun, kimchi mayonnaise, coleslaw, pickles, tomatoes, smoked bacon, caramelized onions, wasabi mayonnaise, served with crispy fries

Lamb Rump Steak 22.00

Smoked carrot hummus, caramelized pea pods, white wine–green pepper sauce, pea sponge

Slow-Cooked Pork Ribs 16.00

Roasted mini potatoes with garlic, coleslaw, homemade BBQ sauce

Duck Breast 22.00

Sweet potato purée, corn on the cob, broccoli stems, blood orange–duck gravy

Beef Rib Meat “Ragu” 16.00

Pappardelle pasta, vegetables, anchovies, hard cheese

Black Halibut Steak 22.00

Sprouted wheat, Coeur de Boeuf tomato, sautéed baby spinach, white wine–mustard and honey sauce

Mussels (1 kg) in White Wine & Cream Sauce 18.00

Served with crispy fries or ciabatta

Thai Curry with Chickpeas and Coconut Milk

Sweet potatoes, pineapple, onions, garlic, lime juice, ginger, coriander, lemongrass

• With Halloumi / With grilled chicken 14.00

• With grilled tiger prawns (7 pcs.) 18.00

DESSERTS

Flambéed Homemade Ice Cream Cake (with strawberry-flavored balsamic glaze) 7.00

Ricotta Cheesecake (with raspberry sauce and fresh berries) 8.00

Strawberry Pavlova (Meringue, whipped cream–elderflower custard, strawberries) 7.00