MENIU
MENU



ALERGENAI:

- **1 (Glitimas)** – kvietiniai miltai, biskvitas, brioche duona, tešla
- **3 (Kiaušiniai)** – kiaušinių tryniai, aioli, desertų pagrindai
- **4 (Žuvis)** – ungurys, skumbrė, ešerys
- **7 (Pienas / Laktozė)** – sviestas, grietinėlė, sūriai, pienas, ledai
- **8 (Riešutai)** – graikiniai riešutai, migdolai, pistacijos
- **9 (Salierai)** – saliero šaknis
- **10 (Garstyčios)** – garstyčios
- **12 (Sulfitai)** – vynas, brendis

ALLERGENS:

- **1 (Gluten)** – wheat flour, sponge cake, brioche, pastry
- **3 (Eggs)** – egg yolks, aioli, dessert bases
- **4 (Fish)** – eel, mackerel, sea bass
- **7 (Milk / Lactose)** – butter, cream, cheese, milk, ice cream
- **8 (Nuts)** – walnuts, almonds, pistachios
- **9 (Celery)** – celeriac / celery root
- **10 (Mustard)** – mustard
- **12 (Sulphites)** – wine, brandy

***Stalui nuo 10 asmenų taikomas 10% aptarnavimo mokestis, skaičiuojamas nuo maisto ir gėrimų sumos.**

***For tables of 10 or more guests, a 10% service charge is applied to the total amount of food and beverages.**

PRADŽIAI 14,00 €

Karamelizuotų pastarnokų sriuba
(pastarnokų traškučiai, brioche duona, rūkytas ungurys)

Skumbrės *Stroganina*
(spanguolių granita, keptintos bulvytės)

Antienos ir miško grybų presse
(porai, juodasis aioli, svogūnų kremas)

Jautienos tartaras
(brandintos jautienos išpjova, kaparėliai, šalotiniai svogūnai, garstyčios, druskoje vytintas kiaušinio trynys,)

Burokėlių ir sūrio sfera
(burokėliai, rūkytas sūris, kreminis sūris, burokėlių traškučiai, graikiniai riešutai)

PAGRINDINIAI PATIEKALAI 26,00 €

Baltojo ešerio filė troškinta pieno emulsijoje
(savojos kopūstas, obuolių sidro padažas, keptos morkytės)

Antienos filė
(batatų kremas, pankolių salotos, spanguolių padažas, karamelizuotos morkos)

Ėrienos kumpio kepsnys
(kalafiorų kremas, bulvių plokštainis, troškinti kopūstai, mėtų aliejus)

Brandintos jaučių išpjovos kepsnys (+ 9,00 Eur)
(saliero šaknies kremas, karališkoji kreivabudė, raudonojo vyno padažas,)

Keptas žiedinis kopūstas
(migdolai, savojos kopūstas, žiedinių kopūstų kremas, čili aliejus)

PASIGARDŽIAVIMUI 10,00 €

Pistacijų *Creme brulee*

***Baskų* pyragas su avietėmis**
(avietės, aviečių padažas)

Šokoladinis *Cremeux*
(kakavinis biskvitas, brendyje troškintos vyšnios, vyšnių ledai)

Slyvų *Tarte Tatin*
(karameliniai ledai)

STARTERS 14.00 €

Caramelized parsnip soup
(parsnip crisps, brioche, smoked eel)

Mackerel Stroganina
(cranberry granita, roasted baby potatoes)

Duck and wild mushroom pressé
(leeks, black aioli, onion cream)

Beef tartare
(aged beef tenderloin, capers, shallots, mustard, salt-cured egg yolk)

Beetroot and cheese sphere
(beetroot, smoked cheese, cream cheese, beetroot crisps, walnuts

MAIN COURSES 26.00 €

White sea bass fillet poached in milk emulsion
(Savoy cabbage, apple cider sauce, roasted baby carrots)

Duck fillet
(sweet potato puree, fennel salad, cranberry sauce, caramelized carrots)

Roasted leg of lamb
(cauliflower puree, *Lithuanian potato cake*, braised cabbage, mint oil)

Aged beef tenderloin steak (+ 9.00 €)
(celeriac purée, king oyster mushroom, red wine sauce)

Roasted cauliflower
(almonds, Savoy cabbage, cauliflower puree, chili oil)

DESSERTS 10.00 €

Pistachio crème brûlée

Basque cheesecake with raspberries
(fresh raspberries, raspberry sauce)

Chocolate crémeux
(cocoa sponge, brandy-infused cherries, cherry ice cream)

Plum Tarte Tatin
(caramel ice cream)