

# MENIU

## Užkandžiai

- ✓ **Black Angus tartar, rusiškuoju būdu su juoda duona**  
(grūdėtos garstyčios, kornišonai, kaparėliai, šalot svogūnai, pusiau vytinti pomidorai, degtinė, putpelės kiaušiniu) **10 eur**
- ✓ **Antienos Rilletté, tikroji Prancūzų klasika**  
(mūsų gamybos džemas, svogūnai, kaparėliai, kornišonai, vyšniniai pomidorai) **6 eur**
- ✓ **Itališkoji Brusketa. Ciabatta užkepta česnakiniu žolelių sviestu** (Baklažanų užtepėle, alyvuogių užtepėlė, Prosciutto crudo, pomidor tartar) **6 eur/maža 4 eur**
- ✓ **Užkandžių rinkinys prie vyno** (Prosciutto crudo, vytintas saliamis, sūriai atrinkti iš geriausių Lietuvos ūkių, Reino d'Aragón alyvuogės) **10 eur**
- ✓ **Karališkojo ešerio ceviche**  
(Pusiau vytinti cherry pomidorai, kornišonai, kaparėliai, šviežia kalendra, salotų lapai, citrina) **10 eur**
- ✓ **Šiltos Aštuonkojo salotos su pesto Genovese padažu**  
(Amandine bulvytės, šparagines pupelės, riešutai, citrina) **10 eur**
- ✓ **Šiltos lešių, quinoa, pupelių salotos su veršienos žandelių mėsa** (lešiai, quinoa kruopos, šparaginės pupelės, karališkos pupelės, morkytės, veršiuko žandelių mėsa) **6 eur/vegan 4 eur**
- ✓ **Prosciutto cotto su tuno padažu** (virtas kumpis, salotų lapai, kaparėliai, vyšniniai pomidorai) **6 eur**
- ✓ **Aštrios tigrinės krevetės, Pil Pil** (5 tigrinių krevetėlių uodegėlės, žalumyna), česnakas, čili pipirai, Extra Virgin aliejus, sviestas) **9 eur**

## Sriubos

- ✓ **Šviežių pomidorų sriuba su apkepta Ciabatta** (avietiniai pomidorai, šviežias bazilikas, česnakas, Extra Virgin alyvuogių aliejus) **4 eur**
- ✓ **Sezoninė moliūgų sriuba su krevetėlių tartar bei Extra Virgin moliūgų Aliejumi**  
(moliūgai, česnakas, imbieras, grietinėlė) **4 eur**

## Pasta

### Tagliatelle, Casarecce

- ✓ **Pesto Genovese, grietinėlės padaže su kepintomis šparaginėmis pupelėmis**  
(pesto, šparaginės-pupelės, parmežanas) **6 eur**

- ✓ **Tigrinių krevečių uodegėlės su vyšniniais pomidorais**  
(tigrinės krevetės 3 vnt., kokteilinės krevetės, pomidorai, česnakas  
žalumynai) **9 eur**

## Risotto

- ✓ **Risotto su lietuviško miško pasididžiavimu - Baravykais**  
(carnarolli ryžiai, šalot svogūnai, baravykai, baltas vynas,  
parmezas) **8 eur**
- ✓ **Risotto su krevečių uodegėlėmis šviežių pomidorų padaže**  
(carnarolli ryžiai, šalot svogūnai, krevečių uodegėlės, baltas vynas,  
šviežias pomidorų padažas, žalumynai) **9 eur**

## Karšti patiekalai

- ✓ **Pirėnų ėriuko kulniukas su pupelėmis, sezoninėmis daržovėmis pomidorai padaže bei saliero šaknies kremu**  
(jaunos cukinijos, jaunos morkytės, salieru stiebai, pupeles, cherry pomidorais, baltas vynas) **15 eur**
- ✓ **Jauno paršelio vyniotinis, itališki bulvių virtiniai gnocchi su baravykais** (grietinė, baltas vynas, gnocchi, žalumynai) **12 eur**
- ✓ **Karališkojo ešerio kepsnys keptas popieriuje su žolelėmis ir sviestu** (Peletrūnas, topinambu kremas, vyšniniai pomidorai confit, žalumynai) **17 eur**
- ✓ **Jauno veršiuko žandeliai raudonam vyne** (confit jaunos daržovės, bulvių kremas, raudono vyno padažas) **13 eur**
- ✓ **Black Angus jautienos išpjovos kepsnys raudono vyno padaže** (paprikos keptos grilyje, cukinija, baklažanas, amandin jaunos bulvytės) **17 eur**

## Desertai

- ✓ **Panna Cotta** (klauskite padavėjo) **3 eur**
- ✓ **Crème brulle klasikinis prancūzų receptas** **3 eur**
- ✓ **Fondant au chocolat, pateikiamas su vaniliniais ledais** **3 eur**
- ✓ **Vaniliniai ledai, patiekiami pasirinktinai:** balzamiko kremu, alyvuogių aliejumi, moliūgų aliejumi **3 eur**