



## SPRING DINNER MENU

*Aperityvas*  
*Aperitif*

*Amuse-Bouche*

*Smidry užkandėlė su pastarnokų tyre ir trumais*  
*Asparagus appetizer with parsnip puree and truffles*

*Šv. Petro žuvis su smidrais ir figų džemu*  
*St Pierre fish with asparagus and fig jam*

*Kepta anties krūtinėlė su artišokais, vytintais pomidorais ir alyvuogių padažu*  
*Roasted duck breast with artichokes, sundried tomatoes and olive oil sauce*

*„Zabaglione“ su karamelizuotais vaisiais, morengais ir likeriu „Grand Marnier Cordon Rouge“*  
*„Zabaglione“ with caramelized fruits, meringue and liqueur „Grand Marnier Cordon Rouge“*

**Kaina 1 asm. su PVM**  
**Price per person with VAT**

**55,00 €**  
**55,00 €**