



M E N U
À l a c a r t e



X I X

X X I

X V I

X V I I

UŽKANDŽIAI / STARTERS

Lengvai rūkyta feta su skrudinta šonine ir smidrais 5.50 €
Lightly smoked Feta with bacon and asparagus

Švelniai marinuota dūmų skonio lašiša su pistacijų kremu 5.50 €
Marinated smoke flavour salmon with pistachio cream

Jūrų šukutės su Serano kumpiu ir mangų kremu 10.00 €
Scallops with Serano ham and mango cream

Brandintos jautienos Tartar su balzamiko ikrais 10.00 €
Aged beef Tartare with balsamic caviar

Minkštųjų ir kietųjų sūrių rinkinys 9.90 €
Assorted cheese plate

Vytintų mėsų rinkinys 9.90 €
Charcuterie plate

Serano kumpio traškučiai su riešutų kremu ir aštriu padažu 6.00 €
Serano ham crisps with nuts cream and spicy sauce

SALOTOS / SALAD

Cezario salotos (mini Romaine) su ančiuvių padažu 5.00 €
Mini Romaine Caesar salad with anchovy dressing

Priedai prie Cezario salotų: / Sides with Caesar:

- kepta lašiša / pan seared salmon 3.00 €
- tigrinės krevetės / prawns 3.50 €
- vištų krūtinėlė / chicken breast 2.50 €
- jautiena / beef 5.50 €

Tigrinių krevečių ir mangų salotos su aštriu medaus – garstyčių užpilu 8.00 €
Prawn and mango salad with spiced honey – mustard dressing

SRIUBOS / SOUP

Žuvienė su kokosų pienu ir „Curry“ pasta 6.50 €
Curry fish soup with coconut milk

Trinta pomidorų – sūrio sriuba su Gorgonzolos puta 4.00 €
Cream of tomato cheese soup with Gorgonzola foam

PAGRINDINIAI PATIEKALAI / MAIN COURSE

Jautienos nugarinė (Hereford veislė, šlapias brandinimas) 22.00 €
bulvių Au Gratin, svieste kepti smidrai, česnakų kremas, porų aliejus
Beef loin (Hereford breed, wet mature)
potato Au Gratin, buttered asparagus, garlic cream, leek oil

Veršio kumpio „Eye round“ su Shiitake grybais 16.00 €
jautienos Demi - glace padažas, degintų pastarnokų ir burokėlių kremas
Veal Eye round with Shiitake
beef Demi - glace sauce, burned parsnip and beetroot cream

Kiaulienos sprandinės medalionai, apjuosti rūkyta šonine 12.00 €
Pork neck medallions in bacon wrap

Ančių krūtinėlė su juodųjų serbentų džemu 14.00 €
aštrios kriaušės, keptintos perlinės kruopos su persikais
Duck breast with black currant jam
spiced pears, sauteed pearl barley with peach

Jūrų ešerys su juoduoju sepijų rašalo perliniu kuskusu 14.00 €
brokolių – cukinijų kremas, morkų sulčių padažas su šafranais
Sea bass with black sepia ink pearl cous cous
broccoli – zucchini cream, carrot juice sauce with saffron

Lašišų filė su batatų kremu ir bulvių „siūlais“ 14.00 €
brokoliai, mūsų vytinti vyšniniai pomidorai
Salmon fillet with sweet potato cream and potato „thread“
broccoli, home dried cherry tomatoes

Juodieji Tagliatelle su krevetėmis ir midijomis 12.00 €
Black Taglietelle with shrimp and mussels
pasirinkite padažą / sauce choice:

- baltojo vyno - špinatų / white wine and spinach
- Curry – šafranų – šalavijų / Curry – saffron - sage
- pomidorų – česnakų – kalendrų / tomato – garlic - coriander

Baklažanų, cukinijų ir pomidorų ritinėliai 10.00 €
Eggplant, zucchini and tomato rolls

DESERTAI / DESSERTS

„Daugirdo“ ledų mozaika / Daugirdas ice cream mosaic 5.00 €

Creme Brulee tartaletėje su uogomis / Creme Brulee in Tartalett 5.00 €

Šokolado ir riešutų pyragas su varškės kremu, medaus ikrais 5.00 €
Chocolate and nuts cake with curd cream and honey caviar

ISPĖJIMAS DĖL ALERGENŲ / FOOD ALLERGY NOTICE

Patiekaluose gali būti alergenų: pieno, kiaušinių, glitimo, sojų pupelių, riešutų, žuvies, vėžiagyvių, moliuskų. Klauskite padavėjo.

Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: milk, eggs, wheat, soybean, nuts, fish and shellfish. Ask the waiter.