



## INGREDIENTAI

### ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI

Tunas su aguonų plutele, obuolių bei svarainių džemu ir traškia petražolių duonele 6 Eur

Jautienos kapotinis su burokėliais, obuoliais, ožkų pieno sūriu ir džiovintų vaisių duonele 5 Eur

### KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI

*Ravioli* su puriomis bulvėmis, džiovintais miško grybais ir grietinės bei čiobrelių padažu 6 Eur

Troškinta jautiena su tamsiame aluje ruoštais svogūnais ir šakninėmis daržovėmis 6 Eur

### KARŠTIEJI PATIEKALAI

Antiena su mėlynaisiais kopūstais ir obuolių sluoksniuočiu 13 Eur

Jaučių uodegų mėsa su topinambais, morkomis, petražolių šaknimis ir patisonais 11 Eur

Veršiena su kukurūzų kruopomis, vytintomis kriaušėmis ir moliūgais 14 Eur

Žuvis su pupelėmis, pomidorų kremu, juodaisiais ridikais ir Briuselio kopūstais 12 Eur

Otas su rudaisiais ryžiais, šakninėmis daržovėmis ir karamelizuoto pieno padažu 14 Eur

### DESERTAI

Tekantis karamelizuoto baltojo šokolado ir džiovintų baravykų pyragaitis su čiobrelių ledais ir liofilizuotomis avietėmis 3,5 Eur

Karamelinis šokoladainis su šaldytais ožkų pieno putėsiomis ir juodojo šokolado bei burokėlių ganašu 3,5 Eur