



**MENU DÉGUSTATION**  
**DEGUSTACINIS MENU**  
**TASTING MENU**  
**ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ**

**TARTARE DE VENAISON SOUS LA CAPE SAUVAGE DE CHAMPIGNONS PORCINI AUX BAIES DE GENIÈVRE ET AU THYM, DÉCORÉE D'ŒUF DE CAILLE**

Elnienos *tar-tar* kapotų *porcini* baravykų patala su kadagių uogomis ir čiobreliais, papuoštas putpelės kiaušiniu

Venison *tartare* under a *porcini* mushroom cap with juniper berries and thyme, decorated with quail egg

Тартар из оленины с можжевельновыми ягодами и тимьяном, под шапкой белых грибов, украшенный перепелиным яйцом



**HUÎTRE GRILLÉ ET SAUCE AUX AIL SAUVAGE**

Griliuje kepta austrė su laukinio česnako padažu

Grilled oyster with wild garlic sauce

Устрица на гриле с соусом лесного чеснока

☞ Xxx

**TARTARE D'AVOCAT AU WASABI, L'OSEILLE SANGUINE ET DES POUSSÉS DE PETITS POIS**

Avokado *tar-tar* su wasabi ir margųjų rūgštynių bei žirnelių daigais

Avocado *tartare* with wasabi, red-veined sorrel and pea sprouts

Авокадо тартар с васаби и ростками пёстрого шавеля и горошка



**PÂTÉ DE FOIE GRAS DE CANARD SUR LE LIT DE BRIOCHE, INCRUSTÉ DE FRAMBOSES PERLES**

Ančių riebiųjų kepenėlių *foie gras* paštetas ant sviestinės bandelės *brioche*, padabintas aviečių perlais

Duck *foie gras* *pâté* on the bed of *brioche*, inlaid with raspberry pearls

Паштет из уткой *фуа-гра* на подушке *бриошь*, инкрустирован малиновыми жемчужинами



**ASPERGES BLACHES POTAGE AUX ŒUF DE CAILLE, CAVIAR ROUGE, MOUSSE D'AMANDE**

Baltųjų smidrų sriuba, pagardinta upėtakio ikrais, putpelės kiaušiniu ir migdolų puta

White asparagus soup with quail egg, trout caviar and almond foam

Суп из белой спаржи, сдобренный красной икрой, миндальной пеной и перепелиным яйцом



ou / arba / or / или

**SOUPE CRÉMEUSE DE CHAMPIGNONS AUX NOISETTES GRILLÉES, AU THYM ET À LA MOUSSE DE CÈPES**

Kreminė *porcini* baravykų sriuba su skrudintais lazdyno riešutais, čiobreliais, keptais grybais ir juodųjų trumų *capuccino*

Creamy *porcini* mushroom soup with roasted hazelnuts and boletus, seasoned with thyme and black truffle foam

Крем-суп из белых грибов с обжаренными лесными орехами, тимьяном и грибным капучино



**COQUILLES SAINT JACQUES, BEURRE DE CRÈME SUCRÉE FRITE SUR DES COUSSINS DE PURÉE DE CÉLERI ET SAUCE SÉCHÉE**

Jūros šukutės, keptos saldžiosios grietinėlių svieste, ant salierų piure pagalvėlis, su trumų griežinėliais

Butter-fried sea scallops with truffle shavings on the bed of celery puree

Морские гребешки, жареные в сливочном масле, на подушке из пюре сельдерея и стружкой черных трюфелей



ou / arba / or / или

ou / arba / or / или

**FOIE GRAS DE CANARD RÔTI FAUX CARAMÉLISÉ, BRIOCHE ET MOSTARDA DI FRUTTA**

Keptos ančių riebiosios kepenėlių *foie gras* ant sviestinės bandelės *brioche* su *mostarda di frutta* ir karamelizuotais vaisiais

Roasted duck *foie gras* on *brioche* bun, with *mostarda di frutta* and caramelized fruits

Обжаренная утиная *фуа-гра* на булочке *brioche*, с *mostarda di frutta* и карамелизованными фруктами



ou / arba / or / или

**FILET DE BAR SAUVAGE DE L'ATLANTIQUE, FONDANT DE CÉLERI, AU SAUCE À L'ORANGE BEURRE BLANC**

Krosnyje kepta laukinio Patagonijos ešerio filė su salierų *fondant* ir raudonųjų apelsinų *beurre blanc* padažu

Oven roasted wild sea bass fillet with celery *fondant* and blood orange *beurre blanc* sauce

Патагонский сибас под *фондан* сельдерея и соусом из красных апельсинов *beurre blanc*



ou / arba / or / или

**FILET MIGNON FAÇON ROSSINI AU FOIE GRAS ET LA SAUCE DEMI-GLACE AU TRUFFES, POMMES FONDANT**

Brandintos jautienos išpjovos kepsnys „Rossini“ stiliumi su ančių riebiosiomis kepenėlėmis *foie gras*, *fondant* bulvėmis ir trumų *demi-glace* padažu

*Filet mignon* in “Rossini” style with duck *foie gras*, *fondant* potatoes and truffle *demi-glace* sauce

Стейк *филе-миньон* из говяжьей вырезки в стиле «Rossini» с утиной *фуа-гра*, картофель *fondant* и трюфельным соусом *demi-glace*



**GLACE AU GORGONZOLA AU SEL DE MALDON ET AU MIEL DE TRUFFE ET D'ACACIA**

*Gorgonzola* sūrio ledai su *Maldon* druska bei trumų ir akacijų medumi

*Gorgonzola* cheese ice cream with *Maldon* salt and truffle-acacia honey

Мороженое из сыра *Горгонзола* с солью *Молдон* и мёдом акации



ou / arba / or / или

**DESSERT AUX POMMES AU CALVADOS «GOLD SIN»**

Obuolių ir kalvadoso desertas „Auksinė nuodėmė“

Apple and calvados dessert “Golden Sin”

Яблочный десерт с кальвадос «Золотой грешок»



ou / arba / or / или

**MANGO SURPRENANT: MACARONS DE MANGUE, SORBET À LA MANGUE ET LE TARTARE DE MANGUE**

Mango siurprizas: migdolinis mango pyragaitis „Macaron“, mango šerbetas, mango *tar-tar*

Mango surprise: mango “Macaron”, mango sorbet, mango *tartare*

Манго сюрприз: миндальное печенье „Macaron“ с манго, манговое мороженое и манго тартар



4 plats / 4 patiekalai / 4 courses / 4 блюд – 56 €

☞ – 32 €

5 plats / 5 patiekalai / 5 courses / 5 блюд – 68 €

☞ – 38 €

6 plats / 6 patiekalai / 6 courses / 6 блюд – 79 €

☞ – 43 €

7 plats / 7 patiekalai / 7 courses / 7 блюд – 89 €

☞ – 49 €

**ENTRÉES FROIDES ET SALADES**  
**ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI IR SALOTOS**  
**COLD APPETISERS AND SALADS**  
**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ**

**HUÎTRES IMPERIAL AU CAVIAR NOIR D'ESTURGEON**  
**ET AU CHAMPAGNE** (6 unités)

Austrės „Imperial“ su juodaisiais eršketo ikrais ir šampanu (6 vnt.)  
Oysters "Imperial" with sturgeon black caviar and champagne (6 pcs.)  
Устрицы «Imperial» с черной икрой и шампанским (6 шт.)

145 €

**HUÎTRES CATCH DU JOUR AVEC LA SAUCE AU CHOIX: À**  
**L'OIGNON BLEU OU AU GINGEMBRE OU NUILE DE TRUFFE** (1 unité)

Austrė „Dienos laimikis“ su šalotų ir raudonojo vyno acto padažu  
**arba** imbiero ir čili padažu **arba** trumų aliejumi (1 vnt.)  
Oyster "Catch of the day" with shallot-red wine vinegar sauce  
or ginger-chili sauce or truffle oil (1 pc.)

Устрица «Улов дня» с соусом синего лука или имбирным  
или трюфельным маслом (1 шт.)

4,8 €

**CAVIAR NOIR D'ESTURGEON SIBIRIADA** (50 g)

Juodieji eršketo ikrai „Sibiriada“ (50 g)  
Sturgeon black caviar "Sibiriada" (50 g)  
Чёрная осетровая икра «Sibiriada» (50 g)

115 €

**TARTARE DE THON ET CARPACCIO DE THON**  
**ET AU CAVIAR BALSAMICA**

Rausvojo tuno duetas: *carpaccio* ir *tar-tar*, pagardinti balzamiko perlais  
bei imbiero ir čili padažu

Pink tuna duet: *carpaccio* and *tartare*, with ginger-chili sauce  
and balsamic pearls

Дует розового тунца: *карпаччо* и тартар с имбирно-перечным соусом  
и жемчужинами бальзамика

26 €

**LA SALADE NIÇOISE AU THON ROSE LÉGÈREMENT POÛLÉ,**  
**AUX ARTICHAUTS GRILLÉS, AUX ŒUFS DE CAILLE ET À LA SAUCE**  
**MOUTARDE À L'ANCIENNE**

Salotos „Niçoise“ su lengvai keptu rausvuuju tunu, griliuje keptais artišokais,  
putpelės kiaušiniai ir grūdėtų garstyčių padažu

Salad "Niçoise" with medium cooked pink tuna, grilled artichokes, quail eggs  
and mustard dressing

Салат «Niçoise» с легко обжаренным тунцом, артишоками,  
перепелиными яйцами и соусом из дижонской горчицы

24 €

**TARTARE D'AVOCAT AU WASABI, L'OSEILLE SANGUINE**  
**ET DES POUSSÉS DE PETITS POIS**

Avokado *tar-tar* su wasabi ir margųjų rūgštynių bei žirnelių daigais  
Avocado *tartare* with wasabi, red-veined sorrel and pea sprouts  
Авокадо тартар с васаби и ростками пёстрога щавеля и горошка  
18 € / 10 13 €



**CARPACCIO DE CREVETTES AVEC LIME DE**  
**PAMPLEMOUSSE AUCAVIAR NOIR D'ESTURGEON**

Tigrinių krevečių *carpaccio* su greipfruto filė ir juodaisiais eršketo ikrais  
Tiger shrimp *carpaccio* with grapefruit fillet and sturgeon black caviar  
*Карпаччо* из королевских креветок с филе грейпфрута и чёрной икрой  
28 €

**SALADE DE CANARD LÉGÈREMENT FUMÉ, ÉPINARDS,**  
**AVOCAT, SAUCE AUX FRAMBOISES**

Salotos su lengvai rūkyta barbarisinio ančiuko filė, jaunaisiais špinatais,  
avokadu, karamelizuotais graikiniais riešutais ir aviečių padažu  
Lightly smoked barbery duck salad with baby spinach, avocado,  
caramelized walnuts and raspberry dressing

Салат слегка подкопчённой утиной грудки со шпинатом, авокадо,  
карамелизованными грецкими орехами и лесными ягодами,  
под соусом из малины

20 €

**TARTARE DE VENAISON SOUS LA CAPE SAUVAGE DE**  
**CHAMPIGNONS PORCINI AUX BAIES DE GENIÈVRE ET AU THYM,**  
**DÉCORÉE D'ŒUF DE CAILLE**

Elnienos *tar-tar* kapotų *porcini* baravykų patale su kadagių uogomis  
ir čiobrellais, papuoštas putpelės kiaušiniu

Venison *tartare* under a *porcini* mushroom cap with juniper berries  
and thyme, decorated with quail egg

Тартар из оленины с можжевельовыми ягодами и тимьяном,  
под шапкой белых грибов, украшенный перепелиным яйцом

22 € / 10 15 €

**PÂTÉ DE FOIE GRAS DE CANARD SUR LE LIT DE BRIOCHE,**  
**INCRUSTÉ DE FRAMBOSES PERLES**

Ančių riebiųjų kepenėlių *foie gras* paštetas ant sviestinės bandelės *brioche*,  
padabintas aviečių perlais

Duck *foie gras* *pâté* on the bed of *brioche*, inlaid with raspberry pearls

Паштет из уткой *фуа-гра* на подушке *бриошь*, инкрустирован  
малиновыми жемчужинами

18 € / 10 13 €

**ENTRÉES CHAUDES**  
**KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI**  
**HOT APPETISERS**  
**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**HUÎTRES FRITES À LA MOUSSE DE CHAMPAGNE  
ET AU PARMIGIANO-REGGIANO (2 unités)**

Užkeptos austrės su šampano putėsiais ir *Reggiano* parmezanu (2 vnt.)

Oysters with champagne mousse and *Reggiano* parmesan (2 pcs.)

Запеченные устрицы с муссом из шампанского и *Reggiano* пармезаном (2 шт.)

16 €

**HUÎTRE GRILLÉ ET SAUCE AUX AIL SAUVAGE (2 unités)**

Griliuje kepta austrė su laukinio česnako padažu (2 vnt.)

Grilled oyster with wild garlic sauce (2 pcs.)

Устрица на гриле с соусом лесного чеснока (2 шт.)

14 € / 19 €

**RAVIOLES AUX TROIS NOIX, SAUCE AU TRUFFES**

Trijų rūšių riešutais įdaryti *ravioli* su trumų padažu

*Ravioli* stuffed with three kinds of nuts in truffle sauce

*Равиоли* с начинкой из трех видов орехов под трюфельным соусом

18 €



Les plats principaux peuvent être commandés en demi-portions comme entrées chaudes. Cette étiquette désigne de tels plats.

Kaip karštą užkandį galite užsisakyti šiuo ženklu pažymėtus pagrindinius patiekalus po pusę porcijos.

Main course dishes may be ordered in half-servings as hot appetizers. This label denotes such dishes.

Основные блюда можно заказать половинными порциями в качестве горячих закусок. Эта этикетка обозначает такие блюда.

**POTAGES**  
**SRIUBOS**  
**SOUPS**  
**СУПЫ**

**SOUPE DE TRUFFES**

Legendinė Eliziejaus laukų juodųjų trumų sriuba, apgaubta sluoksniuotos tešlos kepure

The legendary *Champs-Élysées* black truffle soup under the puff-pastry cap

Легендарный трюфельный суп «Елисейские поля», под шапкой слоеного теста

28 €

**BOUILLABAISSÉ AU SAFRAN**

Viduržemio jūros regiono žuvinė „Bouillabaisse“, pagardinta šafranu

Mediterranean fish soup "Bouillabaisse" with saffron

Средиземноморская уха «Буйабес» с шафраном

22 €

**ASPERGES BLACHES POTAGE AUX OEUT DE CAILLE,  
CAVIAR ROUGE, MOUSSE D'AMANDE**

Baltųjų smidrų sriuba, pagardinta upėtakio ikrais, putpėlės kiaušiniu ir migdolų puta

White asparagus soup with quail egg, trout caviar and almond foam

Суп из белой спаржи, сдобренный красной икрой, миндальной пеной и перепелиным яйцом

15 €

**SOUPE CRÉMEUSE DE CHAMPIGNONS AUX NOISETTES  
GRILLÉES, AU THYM ET À LA MOUSSE DE CÈPES**

Kreminė *porcini* baravykų sriuba su skrudintais lazdyno riešutais, čibreliais, keptais grybais ir juodųjų trumų *cappuccino*

Creamy *porcini* mushroom soup with roasted hazelnuts and boletus, seasoned with thyme and black truffle foam

Крем-суп из белых грибов с обжаренными лесными орехами, тимьяном и грибным капучино

13 €



## PLATS

### PAGRINDINIAI PATIEKALAI

#### MAIN COURSES

#### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

##### LE HOMARD AVEC PURÉE DE CÉLÉRI SAFRAN, ET BISQUE DE HOMARD

Atlanto omaras su šafranu gardinta salierų piure, drauge su omarų *bisque*

Atlantic lobster with saffron-enriched celery puree, accompanied by lobster *bisque*

Атлантический омар с пюре из сельдерея, одобренного шафраном и биск из лобстера

74 €

##### FILET DE BAR SAUVAGE DE L'ATLANTIQUE, FONDANT DE CÉLÉRI, AU SAUCE À L'ORANGE BEURRE BLANC

Krosnyje kepta laukinio Patagonijos ešerio filė su salierų *fondant* ir raudonųjų apelsinų *beurre blanc* padažu

Oven roasted wild sea bass fillet with celery *fondant* and blood orange *beurre blanc* sauce

Патагонский сибас под *фондан* сельдерея и соусом из красных апельсинов *beurre blanc*

38 € /  27 €

##### COQUILLES SAINT JACQUES, BEURRE DE CRÈME SUCRÉE FRITE SUR DES COUSSINS DE PURÉE DE CÉLÉRI ET SAUCE SÉCHÉE

Jūros šukutės, keptos saldžiosios grietinėlės svieste, ant salierų piure pagalvėlės, su trumų griežinėliais

Butter-fried sea scallops with truffle shavings on the bed of celery puree

Морские гребешки, жареные в сливочном масле, на подушке из пюре сельдерея и стружкой черных трюфелей

30 € /  21 €

##### FILET DE THON ROSE GRILLÉ AUX ASPERGES, FONDANT DE POMMES ET SAUCE AU POIVRE VERT

Rausvojo tuno filė kepsnys su smidrais, bulvėmis *fondant* ir žaliųjų pipirų padažu

Pink tuna fillet steak with asparagus, potatoes *fondant* and green pepper sauce

Филе розового тунца на гриле под спаржей, картофеля *фондан* и соусом из зеленого перца

28 €

##### RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET CHANTÉRELLE, SAFRAN, NOISETTES ET THIPS DE PARMESAN À LA VOILE

Svieste keptų *porcini* baravykų ir voveraičių *risotto*, pagardintas šafranu ir lazdyno riešutais po *Reggiano* parmezano traškučio bure

Butter-roasted *porcini* mushroom and chanterelle *risotto* with saffron and hazelnuts, under the sail of *Reggiano* parmesan crisp

*Risotto* с белыми грибами и лисичками, одобренный шафраном и фундуком, под парусом пармезана *Reggiano* чипса

23 € /  16 €

##### LE CANARD MUSQUÉ EN DIFFÉRENTES MANIÈRES - FILET, CONFIT, CONSOME. NORMANDY CERISES SAUSE

Barbarisnio ančiuko, lesinto Provanse, trio: filė ir *confit* su vyšnių padažu à *la Normandie*, bei *consommé*

Barbary duck in different ways: fillet and *confit* with cherry sauce à *la Normandie*, and *consommé*

Трио прованского утёнка: филе и *конфи* с соусом из нормандской вишни, и консоме

28 €

##### FOIE GRAS DE CANARD RÔTI FAUX CARAMÉLISÉ, BRIOCHE ET MOSTARDA DI FRUTTA

Keptos ančių riebiosios kepenėlės *foie gras* ant sviestinės bandelės *brioche* su *mostarda di frutta* ir karamelizuotais vaisiais

Roasted duck *foie gras* on *brioche* bun, with *mostarda di frutta* and caramelized fruits

Обжаренная утиная *фуа-гра* на булочке *brioche*, с *mostarda di frutta* и карамелизованными фруктами

38 € /  27 €

##### VENAISON AVEC PURÉE DE PANAIS ET À LA SAUCE AU VIN DE MARSALA ET AUX CERISES

Elnienos kepsnys su vanile pagardinta pastarnokų piure bei *Marsala* vynu ir vyšnių padažu

Venison steak with parsnip-vanilla puree and cherry-*Marsala* wine sauce

Стейк оленины с пастернаковым пюре, одобренным ванилью и соусом из вина *Марсала* и вишни

34 € /  24 €

##### CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX CHANTERELLE MOUSSE DE ROQUETTE ET LA SAUCE AU ROMARIN

Ėriuko nugarinė su kauliuku, voveraitėmis, gražgarstės putėsiais ir rozmarinų padažu

Rack of lamb with chanterelles, rucola mousse and rosemary sauce

Корейка ягненка с лисичками, муссом из рукколы и розмариновым соусом

36 €

##### FILET MIGNON FAÇON ROSSINI AU FOIE GRAS ET LA SAUCE DEMI-GLACE AU TRUFFES, POMMES FONDANT

Brandintos jautienos išpjovos kepsnys „Rossini“ stiliumi su ančių riebiosiomis kepenėlėmis *foie gras*, *fondant* bulvėmis ir trumų *demi-glace* padažu

*Filet mignon* in “Rossini” style with duck *foie gras*, *fondant* potatoes and truffle *demi-glace* sauce

Стейк *филе-миньон* из говяжьей вырезки в стиле «Rossini» с утиной *фуа-гра*, картофель *fondant* и трюфельным соусом *demi-glace*

44 € /  31 €

## GARNITURES

### GARNYRAI

### SIDE DISHES

### ГАРНИРЫ

#### LÉGUMES GRILLÉS, SAUCE AU GORGONZOLA

Griliuje keptos daržovės su *Gorgonzola* sūrio padažu

Grilled vegetables with *Gorgonzola* cheese sauce

Овощи на гриле под соусом из сыра *Горгонзола*

8 €

#### POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES AU ROMARIN

Rozmarinė keptos mini bulvytės

Rosemary-roasted baby potatoes

Печеный мини-картофель с розмарином

6 €

#### RIZ BRUN À LA VAPEUR

Garinti rudieji ryžiai

Steamed brown rice

Бурый рис на пару

5 €

#### ASPERGES À LA SAUCE BÉARNAISE

Smidrai su *Béarnaise* padažu

Asparagus with *Béarnaise* sauce

Спаржа под соусом *Béarnaise*

9 €

#### LA SALADE VERTE AUX MINI POIVRONS ET COURGETTES

Šviežių daržovių salotos su mini paprikomis ir cukinijomis

Fresh vegetable salad with baby bell peppers and zucchinis

Салат из свежих мини-овощей с перцем и цукини

6 €



## DESSERTS

### DESERTAI

### DESSERTS

### ДЕСЕРТЫ

#### MILLE-FEUILLE NAPOLÉON AUX BAIES ET UNE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

„Mille-Feuille“ su šviežiomis uogomis ir baltojo šokolado putėsiais „Napoleon“ stiliumi

“Mille-Feuille” cake with fresh berries and white chocolate mousse in “Napoleon” style

Пирожное «Мильфей» со свежими ягодами и мусом из белого шоколада в стиле «Наполеон»

16 €

#### MANGO SURPRENANT: MACARONS DE MANGUE, SORBET À LA MANGUE ET LE TARTARE DE MANGUE

Mango siurprizas: migdolinis mango pyragaitis „Macaron“, mango šerbetas, mango *tar-tar*

Mango surprise: mango “Macaron”, mango sorbet, mango *tartare*

Манго сюрприз: миндальное печенье «Macaron» с манго, манговое мороженое и манго тартар

14 € / 10 10 €

#### DESSERT AUX POMMES AU CALVADOS «GOLD SIN»

Obuolių ir kalvadoso desertas „Aukštinė nuodėmė“

Apple and calvados dessert “Golden Sin”

Яблочный десерт с кальвадос «Золотой грешок»

12 € / 10 8 €

#### GÂTEAU AU CHOCOLAT GOLD IMPERIAL

Šokoladinis tortas „Imperial Gold“, įdarytas džiovintomis ir brendyje mirkytomis trešnėmis

Chocolate cake “Imperial Gold” stuffed with brandied sweet cherries

Шоколадный торт «Imperial Gold» с начинкой

из настоящей на коньяке черешни

14 €

#### SORBET MAISON (ORANGE, FRAMBOISE, RHUBARBARA, MENTHE-CITRON VERTE)

Namų gamybos šerbetai (*laimo ir mėty, apelsinų, aviečių, rabarbarų*)

Homemade sorbet (*lime and mint, orange, raspberries, rhubarb*)

Домашние фруктовое мороженое (апельсиновое, малиновое, ревенеовое, мятно-лимонное)

6 €

#### GLACE AU GORGONZOLA AU SEL DE MALDON ET AU MIEL DE TRUFFE ET D'ACACIA

*Gorgonzola* sūrio ledai su *Maldon* druska bei trumų ir akacijų medumi

*Gorgonzola* cheese ice cream with *Maldon* salt and truffle-acacia honey

Мороженое из сыра *Горгонзола* с солью *Молдон* и мёдом акации

10 € / 10 7 €





La plupart de nos plats sont cuits au four à charbon moderne chauffé jusqu'à 500 °C. La cuisson au charbon de coco permet de révéler les saveurs et bien cuire la viande au même temps la laissant juteuse et tendre.

Daugelis restorano patiekalų gaminami šiuolaikinėje medžio anglių krosnyje, įkaitintoje iki 500 °C. Toks gaminimo būdas leidžia patiekalams gerai iškepti, tačiau išlikti sultingais viduje. Geriausiai mėsos aromatą atskleidžia kepimui naudojamos kokoso medžio anglys.

Most of our restaurant dishes are cooked in modern charcoal oven heated up to 500 °C (932 °F). Cooking on coconut charcoal helps in preserving juiciness and tenderness of the meat and reveals stunning flavors that cannot be equaled.

Большенство блюд ресторана готовятся в современной чудопечке на древесном угле, предварительно нагретой до 500 °C.

Этот способ приготовления блюд позволяет сохранить исключительную текстуру и сочность блюд. Неповторимый, благородный вкус приобретают продукты, приготовленные на угле кокосового дерева.



Les plats ainsi marqués peuvent être commandés en demi-portions.

Šis ženklas žymi patiekalus, kuriuos galite užsisakyti po pusę porcijos.

This label denotes dishes that can be ordered in half-servings.

Этот знак обозначает блюда, которые вы можете заказать по пол порции.



Ce signalement indique les plats végétariens.

Specialiu ženklu pažymėti patiekalai padės lengviau atrasti vegetariškus patiekalus.

This sign indicates vegetarian dishes.

Специальный знак, поможет найти вегетарианские блюда в меню ресторана.



Les plats végétaliens.

Tinka ir veganams.

Vegan-friendly dishes.

Подходит и веганам.



Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes, informez-vous auprès de vos serveurs.

Dėl informacijos apie alergenų maloniam prašome teirautis padavėjų.

Some dishes that we serve may contain allergenic ingredients. Please check with your waiter.

По поводу информации об аллергенах, пожалуйста обращайтесь к официанту.



Pour répondre aux besoins de notre clientèle, nous ne proposons pas de plats à base de porc.

Norėdami prisitaikyti prie mūsų svečių poreikių, mes nesiūlome patiekalų iš kiaulienos.

In our effort to cater to the needs of our guests, we do not offer pork dishes.

Уважая потребности части наших гостей, мы не предлагаем, блюд из свинины.