

SRIUBOS | SOUPS

PRANCŪZIŠKA SVOGŪNŲ SRIUBA (À L'OIGNON)	8
FRENCH ONION SOUP (À L'OIGNON)	8
OMARŲ SRIUBA SU KEPTOMIS KREKETĖMIS	12
LOBSTER SOUP WITH ROASTED PRAWNS	12
KREMINĖ MOLIŪGŲ SRIUBA, SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS PAPLOTĖLIS SU DŽIOVINTU SERANU	7
CREAMY PUMPKIN SOUP & A PUFF PASTRY TART WITH DRY CURED SERRANO HAM	7

ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI | STARTERS

MELIONO, SERANO IR ROKFORO UŽKANDIS	12
MELON, SERRANO HAM & ROQUEFORT CHEESE PLATE	12
TUNO TARTARAS SU ALYVUOGIŲ „ŽEMĖS“ KREMU, PARMEZANO TRAŠKUČIU IR BALZAMINIO ACTO PERLAIS	19
TUNA TARTARE WITH EARTH CREAM WITH OLIVES, A PARMESAN CRISP AND BALSAMIC PEARLS	19
JAUTIENOS TARTARAS SU TRUMAIS, DŽIOVINTU SERANU, ŠVIEŽIOMIS GERVOGĖMIS	19
BEEF TARTARE WITH TRUFFLES, DRY CURED SERRANO & FRESH BLACKBERRIES	19
„NICOS“ SALOTOS SU SMIDRAIS IR TRUMPAI APKEPTU TUNU	15
NICOISE SALAD WITH ASPARAGUS & GRILLED TUNA	15
ĮVAIRIOS SALOTOS SU KEPTU OŽKŲ SŪRIU, JOGURTO IR MEDAUS PADAŽU, ŠVIEŽIOMIS UOGOMIS	12
MIXED SALAD WITH ROASTED GOAT CHEESE, YOGURT AND HONEY DRESSING & FRESH BERRIES	12
JAUNŲ LAPŲ SALOTOS SU KEPTOS ANTIENOS FILÉ IR KARAMELIZUOTOMIS SLYVOMIS	14
BABY LEAF SALAD WITH ROASTED DUCK BREAST FILLET & CAMELISED PRUNES	14

KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI | HOT STARTERS

KEPTOS ANČIŲ KEPENĖLĖS SU MANGŲ PADAŽU, FIGA SU ROKFORU	21
ROASTED DUCK LIVER WITH MANGO SALSA, A FIG AND ROQUEFORT CHEESE	21
PAKEPTOS JŪRŲ ŠUKUTĖS SU SALIERŲ PIURĖ IR VYNE TROŠKINTAIS PANKOLIAIS	17
LIGHTLY ROASTED SCALLOPS WITH CELERIAC PURÉE AND WINE-BRAISED FENNEL	17
SRAIGĖS BURGUNDIŠKAME PADAŽE (6 VNT. ARBA 12 VNT.)	8 ARBA 12
SNAILS IN BURGUNDIAN SAUCE (ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE) (6 PCS. OR 12 PCS.)	8 OR 12

PASTA IR RIZOTAS | PASTA AND RISOTTO

ITALIŠKI JUOSTINIAI MAKARONAI (TAGLIATELLE), LAŠIŠA, FETA, POMIDORŲ PADAŽAS, PARMEZANAS	16
TAGLIATELLE, SALMON, FETA CHEESE, TOMATO PASSATA & PARMESAN	16
ITALIŠKI JUOSTINIAI MAKARONAI (TAGLIATELLE), KEPTOS DARŽOVĖS, POMIDORŲ IR BAZILIKŲ PADAŽAS	11
TAGLIATELLE, ROASTED VEGETABLES & TOMATO PASSATA WITH BASIL	11
RIZOTAS, KEPTOS TIGRINIŲ KREVEČIŲ UODEGĖLĖS	17
RISOTTO & ROASTED TIGER PRAWN TAILS	17

PAGRINDINIAI PATIEKALAI | MAIN DISHES

OTO FILÉ, MORKŲ KARIO PIURĖ, VIRTI KVIEČIŲ GRŪDAI, KEPTOS JAUNOS DARŽOVĖS	24
HALIBUT FILLET, CARROT CURRY PURÉE, COOKED WHEAT GRAINS & ROASTED BABY VEGETABLES	24
KEPTOS LAŠIŠOS FILÉ, „BAGNA COUDA“ PADAŽAS, SMIDRAI, RIZOTAS SU SOJŲ PUPELĖMIS, PURPURINĖS MORKOS	22
ROASTED SALMON FILLET, BAGNA COUDA SAUCE, ASPARAGUS, RISOTTO WITH SOY BEANS & PURPLE CARROTS	22
ANTIENOS KRŪTINĖLĖ, RAUDONOJO VYNO IR BRUKNIŲ PADAŽAS, PERLINIS RIZOTAS, KARAMELIZUOTI ABRIKOSAI	22
DUCK BREAST, RED WINE AND LINGONBERRY SAUCE, PEARL BARLEY RISOTTO, & CAMELISED APRICOTS	22
JAUTIENOS DIDKEPSNIS, ŽALIŲJŲ PIPIRŲ PADAŽAS, KEPTI KELMUČIAI, MARINUOTI SVOGŪNĖLIAI, KEPTOS BULVĖS SU ROZMARINU	29
BEEF STEAK, GREEN PEPPER SAUCE, FRIED HONEY MUSHROOMS, PICKLED SHALLOTS & ROASTED POTATOES WITH ROSEMARY	29
ĖRIUKO NUGARINĖ, „GRAVY“ ŠAMPANO PADAŽAS, KEPTA IR MARINUOTA PAPRIKA, ANT GROTELIŲ PAKEPTI ARTIŠOKAI, PAGRUDINTOS BULVĖS SU PARMEZANU	35
LOIN OF LAMB, CHAMPAGNE GRAVY, GRILLED AND MARINATED BELL PEPPER, GRILLED ARTICHOKE & POTATO AND PARMESAN GRATIN	35

DESERTAI | DESSERTS

DIDELIS „MACARON“ SU BALTOJO ŠOKOLADO KREMU IR ŠVIEŽIOMIS UOGOMIS	9
MACARON WITH WHITE CHOCOLATE CREAM AND FRESH BERRIES	9
MANGŲ IR PASIFLORŲ PYRAGAS, KOKOSŲ TRAŠKUČIAI, MANGŲ KUBELIAI SIRUPE, MANGŲ ŠERBETAS	7
MANGO AND PASSION FRUIT CAKE, COCONUT THINS, MANGO CUBES IN SYRUP & MANGO SORBET	7
KAVOS PUTĖSIAI SU ŠOKOLADINIŲ BISKVITU, MORENGAI, MAŽAS JUODŲJŲ SERBENTŲ „MACARON“	9
COFFEE MOUSSE WITH CHOCOLATE SPONGE CAKE, MERINGUES & A BLACK CURRANT MACARON	9