

Šalti užkandžiai / Appetizers

- Ψ **Šviežios austrės 1vnt. „Huîtres fraîches“** (Klauskite padavėjo kokios austrės šiandien) 3,-Eur./5,-Eur.
Fresh Oysters 1 (Please, ask the waiter about the oysters' choice today)
- Ψ **Brise de la mer Méditerranée** 16,-Eur.
Viduržemio jūros dvelksmas (Krevečių karpačio, marinuotos šukutės, tuno tartar, greipfrutų-apelsinų file, citrinų gelis bei žirnelių – mėtų padažas.)
Mediterranean breeze (Shrimp carpaccio, marinated scallops,tuna tartar, grapefruit-orange fillet, lemon gel and pea-mint sauce)
- Ψ **Tartare de crabe** 17,-Eur.
Karališkųjų Barenco krabo jūros užkandis su marinuotais špinatais bei spurgomis - įdarytomis karališkųjų krabų mėsa
Crab tartar(Barents Sea Crab tartar, marinated spinach, doughnuts with fried king crab meat stuffing)
- Ψ **Salade de Nice** 13,-Eur.
Nicos salotos: šviežias tunas, salotų miškas ančiuviai, putpelės kiaušinis bei naminiai bulvių traškučiai
Nica salad (fresh tuna, salad mix, anchovies, raw quill egg and homemade potatoe chips)
- Ψ **Terrine de foie gras** 15,-Eur.
Foie gras terinas su aviečių musu bei svogūnų – vynuogių džemu.
Foie gras terina with raspberries mousse and onion- grapes jam
- Ψ **Sashimi de thon** 19-, Eur.
Tuno sašimis ir kapota šviežia raudonųjų tunų file (tartar), paskaninta įvairiais priedais, ruošiama ant jūsų stalo, pateikiama su šviežia austre, marinuotais imbierais ir sojų padažu.
Tuna sashimi and chopped red tuna fillet(tartar) with various garnish, prepared on your table, served with fresh oyster, marinated ginger and soy sauce
- Ψ **Tartare de boeuf ou veau au Calvados** 14,-Eur.
Jautienos arba Veršienos tartar su Calvadosu pateikiamas su skrudinta duonele (klauskite padavėjo dėl šiandienos pasiūlymo)
Beef or Veal tartar with Calvados, served with toasts (please, ask the waiter about today's offer)
- Ψ **Carpaccio de boeuf** 12,-Eur.
Plonai pjaustyti marmuriniai jautienos ir ančių kepenėlių pašteto suktinukai (carpaccio),triufeliai iš ančių kepenėlių su miško riešutais, moliūgų traškučiu.
Beef carpaccio (Thinly sliced marble beef and duck liver paste rolls (carpaccio), truffles from duck liver with forest nuts, pumpkin crisp)
- Ψ **Fruit de mer** 77,-Eur.
Jūros gėrybės ant grūsto ledo (austrės 12 vnt., jūrinės sraigės 24vnt., rausvosios krevetės 12vnt.)
Seafood on crushed ice (Oysters 12., sea snails., pink shrimps 12.)

Ψ **Vitello Tonato** 12,-Eur.
Žemoje temperatūroje paruošta veršienos nugarinė su tuno musu, džiovintais pomidorais bei pastarnokų čipsu.
Vitello Tonato
In low temperature prepared veal tenderloin with tuna mousse, dried tomatoes and parsnip chip.

Ψ **Salade des fruits de mer** 14,- Eur.
Jūros gėrybių salotos: Krevetės, midijos, kalmarai, cherry pomidorai, šv. salotų miškas
Seafood salad Shrimps, mussels, squid, cherry tomatoes, fresh vegetables mix

Karštieji užkandžiai / Hot Appetizer's :

Ψ **Festons de mer** 12,-Eur.
Jūros šukutės su kalafiorų piure bei žirnelių padažu.
Scallops with cauliflower puree and with pea sauce

Ψ **Foie gras frais de canard poêlé** 19,-Eur.
Lengvai pakeptos šviežios ančių kepenėlės foie gras su „baby“ bulvytėmis, kriaušių musu bei avietėmis.
Pan seared fresh duck foie gras with „baby“ potatoes, pear mousse and raspberries

Ψ **Patte de crab roya** 33,-Eur.
Karališkojo krabo koja su Olandišku padažu ir Provanco prieskoninėmis žolelėmis
King crab leg with Hollandaise sauce and Provence spice herbs

Ψ **Raviolis farcis au lapin** 10,-Eur.
Ravioli įdaryti triušiena, pagardinti „Pecorino“ sūriu bei padažu
Ravioli stuffed rabbit with „Pecotino“ cheese and sauce

Ψ **Nouilles „Marinara“** 12,-Eur.
Lakštiniai „Marinara“ su tigrinėmis krevetėmis, cherry pomidorais, bazilikais bei vyno-grietinėlis padažu
Noodles „Marinara“ with tiger prawns, cherry tomatoes, basil and wine-cream sauce

Ψ **Soupe de homard** 10,-Eur.
Omarų sriuba
Lobster bisque with scallops

Ψ **Soupe** 10,-Eur
Sriuba (klauskite padavėjo dėl šiandienos pasiūlymo)
Soup (please, ask the waiter about today's offer)

Karštieji mėsos patiekalai/ Main courses :

Ψ **Cuisse de lapin** 19,-Eur.
Triušio koja su daržovėmis bei moliūgų musu ir baravykų padažu
Rabbit's foot with vegetables, pumpkin mousse and boletus sauce.

Ψ **Cotlette „ De Volaille“** 19,-Eur.
Kukuruzinio viščiuko filė, įdaryta karališkųjų krabų mėsa
Diced chicken fillet , stuffed with fried king crab meat

Ψ **Steak de boeuf** 22,-Eur.
Jautienos steikas su pastarnokų-riešutų piure, daržovėmis bei „demi-glace“ padažu
Beff steak with parsnips-nuts puree, vegetables and „demi-glace“ sauce

Ψ **Gigot d`agneau** 22,-Eur.
Ėriuko koja su kepta polenta, baravykais bei garstyčių padažu
Lamb leg with fried polenta, boletus and mustard sauce

Ψ **Caille farcie au foie gras et truffes** 20,-Eur.
Putpelė įdaryta foie gras ir trumais bei pagardinta „Godži“ uogomis bei šaltalankių padažu
Quail stuffed foie gras and truffles with Goji berries and buckthorn berry sauce

Ψ **Magret de canard de barbarie** 19,-Eur.
Barbarisinės anties krūtinėlė su pankolių gratinu bei aviečių padažu
Barbary duck breast with fennel gratin and raspberry sauce

Žuvies ir jūros gėrybių patiekalai/ Fish and Seafood

Ψ **Steak de thon** 23,-Eur.
Tuno steikas su avinžirnių kremu bei pomidorų - alyvuogių padažu
Tuna Steak with chickpeas cream and tomato - olive sauce

Ψ **Crevettes flambées** 18,-Eur.
„Flambees krevetės“ šafrano padaže
Shrimp flambe in saffron sauce

Ψ **Filet de poisson de mer cuit (se renseigner auprès du serveur sur l`espèce de poisson)** 23,-Eur.
Kepta jūrinės žuvies file (Teiraukitės padavėjo apie šiandienos žuvį) garintos daržovės, bulvių piure, smidrai bei Olandiškas padažas.
Fried sea fish fillet (please, ask the waiter about the choice)Steamed vegetables, potato puree, asparagus and Hollandaise sauce

Ψ **Poisson frais et fruits de mer grillés au sel** 1kg./ 44,-Eur.
Šviežios žuvys ir jūrų gėrybės keptos druskoje (Teiraukitės padavėjo apie šiandienos žuvį ir garnyrą)
Fresh fish and seafood grilled in salt
(Please, ask the waiter about today's fish and garnish)

Ψ **Poulpe** 25,- Eur.
Aštuonkojis su pranūziškėmis bulvytėmis, smidrais ir pomidorų-krevečių padažu
Octopus with French fries, asparagus and tomatoes-shrimps sauce

Ψ **Filet de flétan** 22,-Eur.
Oto file pateikta su kalafiorų musu, „baby“ bulvytėmis bei tigrinių krevečių padažu.
Halibut fillet with cauliflower mousse, „baby“ potatoes and tiger prawns sauce.