

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 **Tartare de crabe (Vintage)** 19,-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 **Burrata** 14,-Eur.
Burrata , spalvotas pomidorų carpaccio, žalumynų emulsija, pinių riešutai
Burrata (heirloom colorfull tomatoes carpaccio, pine nuts, greens emulsion)
- ψ **Burrata su juodaisiais trumais** spalvotas pomidorų carpaccio, žalumynų emulsija, pinių riešutai 14,-Eur
Burrata with black trufes (heirloom colorfull tomatoes carpaccio, pine nuts, greens emulsion)
- ψ **Terrine de foie gras** 19,-Eur.
Foie gras terinas su juodaisiais trumais, aviečių musu bei svogūnų – vynuogių džemu.
Foie gras terina with raspberries mousse, black tufles and onion- grapes jam
- ψ **Tuno tartar ala Marche** 19-, Eur.
Kapota šviežia raudonųjų tunų file (tartar), keptų bulvių kubeliai, džiovinti pomidorai, kaparėliai, sezamo sėklos, žalumynai
Tuna tartare ala Marche and chopped red tuna fillet (tartar) with pommes fritter cube, sundried tomatoes, capers, sesame seeds, greens
- ψ **Bruschetta su Karališkųjų Barenco krabo mėsa** 14-, Eur.
(Barenco krabo mėsa, saulėje džiovinti pomidorai, bazilikas)
- ψ **Bruchetta with Barents Sea Crab** (Barents sea crab meat, sun-dried tomatoes, greens)
- ψ **Brioche** (sviestinė prancūziška duonelė su vištienos teniru ir juodaisiais trumais) 14-, Eur
- ψ **Jautienos tartare** 19,-Eur.
Jautienos arba Veršienos tartar pateikiamas su eglių ūglių aioli, putpelės kiaušinis, traškučiai
- ψ **Beef or Veal tartar** with spurce tips aioli, quail egg, chips.
- ψ **Vitello tonnato** (Žemoje temperatūroje paruošta veršienos nugarinė su tuno musu, džiovintais pomidorais bei pastarnokų čipsu) 19,- Eur
- ψ **Vitello Tonato** (In low temperature prepared veal tenderloin with tuna mousse, dried tomatoes and parsnip chip.)

Karštieji mėsos patiekalai/ Main courses :

ψ **Boeuf Bourguignon** 22,-Eur.
troškintas jaučio žandas, šoninė, jaunos bulvytės, vyno padažas
Boeuf Bourguignon oven baked beef cheek, bacon, morels, baby potatoes, vine sauce

Cotlete „De Volaille“ 22,-Eur.
(Kukurūzinio viščiuko filė, įdaryta karališkųjų krabų mėsa)
Diced chicken fillet, stuffed with fried king crab meat

ψ **Steak de boeuf** 26,-Eur.
Jautienos steikas, ančių kepenėlių foie gras, porto vyno padažas, prancūziškos bulvytės
Beef steak with mushrooms, french potatoes, „porto vine“ sauce

ψ **Gigot d'agneau** 22,-Eur.
Ėriuko koja su kepta polenta, miško grybais bei garstyčių padažu

ψ *Lamb leg with fried polenta, boletus and mustard sauce*

ψ **Fat Duck** 22,-Eur.
Barbarišinės anties krūtinėlė, batatų piurė, jaunos morkytės

ψ *Fat duck breast with sweet potat , baby carrot*

Žuvies ir jūros gėrybių patiekalai/ Fish and Seafood

ψ **Sote** 23,-Eur.
Jūros gėrybių troškiny, šafrano padaže
Seafood saute

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) kalafiorų piure, špinatai bei miško grybai

ψ *Fried sea fish fillet (please, ask the waiter about the choice) couliflower puree, spinach, forest mushrooms)*

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 prancūziškais bulvytėmis, smidrais, rudyta grietinė
Octopus with French fries, asparagus and smoked sour cream

ψ **Juodojo oto filė** 24,-Eur.
Oto file pateikta su midijomis, kalafiorų kremas, sviesto padažas beurre blanc, „juodi“ ikrai
Black Halibut fillet with moussels, couliflower pure, citrus beurre blanc, „blanc“ roe

▼ **Salade des fruits de mer** 18,- Eur.
Jūros gėrybių salotos: Krevetės, midijos, kalmarai, cherry pomidorai, šv. salotų miškas
Seafood salad Shrimps, mussels, squid, cherry tomatoes, fresh vegetables mix

▼ **Salate de anguille** (įvairios šviežios salotos su rūkytu unguriu, teriaki 18,- Eur.
padažu ir anakardžių riešutų kremu)

Karštieji užkandžiai / Hot Appetizer's :

▼ **Jūros šukutės** 14,-Eur.
Jūros šukutės užkeptos savo kiaute, krevetės, Noily padažas, daržovių žiuljenas.
Scallops baked in own shell, prawns, Noily Prat sauce, weg juliene

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

▼ **Crab cake** 22,-Eur.
Karališkojo krabo koja su parmezano putomis
King crab leg with Hollandaise sauce and Provence spice herbs

▼ **Karališkos krevetės su cukinijomis** 18,-Eur.
Krevetės, cukinijos makaronai, baltas vynas, raudonėliai

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

▼ **Gazpacho iš geltonųjų pomidorų ir paprikų, apkeptos jūrų šukutės, pomidorų salsa, migdolai** 8,-Eur.
Gazpacho from yellow tomatoes and bell pepper, seared scallop, tomatoes salsa