

PUSRYČIAMS:

Omletas su parmezanu ir šviežių daržovių salotomis	4,5 €
Lietiniai su varške ir persiku	4 €
Lietiniai su kumpiu ir mocarela	4,5 €
Purūs blyneliai	4 €
Ravioliai su varške ir špinatais	4,5 €
Ravioliai su vištiena	4,5 €
Ravioliai su veršiena	5 €
Ravioliai su grybais	5 €

UŽKANDŽIAI:

Avokado ir kuskuso salotos su mango kremu	6 €
Šviežių daržovių salotos su vištienos krūtinėle, Benedikto kiaušiniu, avokadu ir sėklomis	8€
Šviežių daržovių salotos su „grill“ lašiša, jaunomis bulvėmis, apelsinų filė, sėklomis ir žolelių padažu	7,5€
Šviežių daržovių salotos, patiekiamos su „grill“ sūriu, burokėliais, kriaušėmis ir sėklomis	6,5 €
Foie Gras, patiekiamas su juodųjų serbentų glazūra, „brioche“ duona, riešutais, garstyčių sėklomis	7 €
Lašišos filė cilindras, patiekiamas su daržovių salsa, avokadų kremu, ožkos sūriu, mango kremu, burokėlių muslinu ir čiabata	6,5 €
Elnienos tartaras su saulėje džiovintais pomidorais, raudonaisiais svogūnais, kaparėliais, trumais, putpelės kiaušiniu ir kadagių padažu	10,5€
Sraigės, keptos su žolelių sviestu	9 €
Rinkinys prie vyno	6€
(Trijų rūšių sūriai, marinuotos alyvuogės, parmos kumpis, vynuogės ir fetos sūrio vėrinukas)	
Kepta duona su sūrio padažu	4 €

SRIUBOS:

Kreminė baravykų sriuba su žolelių aliejumi ir skrebučiu 4 €

Dienos sriuba (klausti padavėjo) 3,50€

„GRILL“ PATIEKALAI:

Vištienos krūtinėlė, patiekama su bulvių skiltelėmis, „grill“ daržovėmis, šviežių daržovių salotomis ir barbekiu padažu 7,5€

Vištienos krūtinėlė, įdaryta špinatais ir mocarela, patiekama su kuskusu, „grill“ daržovėmis, šviežių daržovių salotomis ir barbekiu padažu 8 €

Kiaulienos sprandinė su bulvių skiltelėmis, „grill“ daržovėmis, šviežių daržovių salotomis ir barbekiu padažu 7,5 €

Naminis burgeris su „brioche“ bandele, jautiena, įdaryta sūriu, patiekiamas su daržovėmis ir šonine 6 €

Naminis burgeris su „brioche“ bandele, vištiena, patiekiamas su daržovėmis ir avokadu 6 €

KARŠTIEJI PATIEKALAI:

Konstantino Radvilos mėgstamiausias kepsnys – elnienos nugarinė, patiekama su bolivine balanda, saulėje džiovintais pomidorais, morkų-moliūgų kremu, žemės riešutų sviestu, saldžiųjų bulvių gratini, druskoje keptu svogūnų čatniu ir spanguolių padažu	22 €
Konstantino Radvilo žmonos mėgstamiausias kepsnys – fazano krūtinėlė, marinuota su kadagio uogomis, patiekama su batatų ir parmos kumpio užkepėle, daržovėmis, druskoje keptais burokėliais, morkų kremu ir juodųjų serbentų padažu	16 €
Kukurūzinio viščiuko suktinukas, įdarytas saulėje džiovintais pomidorais ir mocarela, patiekiamas su batatu ir parmos kumpiu, morkų kremu, daržovėmis ir voveraičių padažu	14 €
Anties krūtinėlė, patiekama su slyvų ir obuolių putėsiais, daugiakruopiu, mini daržovių variacijomis, daržovėmis ir bruknių padažu	14 €
Durklažuvė, patiekama su topinambų kremu, perlinių kruopų rizotu, daržovių krocketais, krapų emulsija ir citrininiu kremu	14 €
Sviestažuvė, patiekiamas su topinambų kremu, perlinių kruopų rizotu, daržovių krocketais, krapų emulsija, citriniu kremu	14 €
Jautienos steikas, patiekiamas su jaunomis bulvėmis, „cherry“ pomidorais, saldžių bulvių kremu, ir „grill“ daržovėmis bei barbekiu padažu	15 €
Karamelizuotos krevetės su žolelėmis, patiekiamos su mango ir daržovių salsa, citrininiu kremu ir žolelių aliejumi	9 €

Midijos su saulėje džiovintais pomidorais ir čiobreliais, patiekiamos su brusketa	9,50 €
--	-----------

VEGETARIŠKI PATIEKALAI

Daržovių užkepėlė su baklažanu ir mocarela	6 €
Naminis vegetariškas burgeris su „brioche“ bandele, patiekiamas su kiaušiniu ir mocarela	5,5 €
Kuskusas su šviežiomis daržovėmis	5 €
Sūrio kepsnys su bruknių-kriaušių čatniu ir šviežių daržovių salotomis	6 €

MENIU MAŽIESIEMS:

Lietiniai su varške ir persiku	4 €
Lietiniai su kumpiu ir mocarela	4 €
Purūs blyneliai su džemu	4€
Gruzdintos bulvytės su daržovėmis ir pomidorų padažu	4 €
Vaisių glotnutis	3,5 €
Ravioliai su varške ir špinatais	4,5 €
Ravioliai su vištiena	4,5 €

DESERTAI:

Pistacijų desertas su aviečių konfit, traškiu įdaru, patiekiamas su biskvitu ir traškiu krepšeliu įdarytu šokoladu	6 €
Šokoladinis desertas su apelsinų konfit, traškiu šokoladiniu biskvitu, patiekiamas su karamelizuota slyva vanilniais ledais ir itališku morengu	6 €

Šefo desertas „Rojaus obuoliukas“ su svarainių konfit karamelizuotais obuoliais, naminiais juodųjų serbentų ledais, itališka morenga ir šviežiomis uogomis	7 €
Lazdyno riešutų desertas su juodo šokolado glazūra, patiekiamas su vaniliniais ledais, šokoladiniais trupiniais ir mangų kremu bei šviežiomis uogomis	5€
Dvaro pyragas (sūrio pyragas su keptu obuoliu, uogų čatniu, itališka morenga, šviežiomis uogomis ir karamele	4 €
Ledai: miško uogų/ karameliniai/ tiramisų/ pistacijų	3,5 €