



ŠALTI UŽKANDŽIAI – TARTARAI

Jautienos tartaras su „bone marrow” / 24

Jautienos filė kapotinis patiekiamas su keptais, karštais ir itin aromatingais jautienos kaulų „bone marrow” (čiulpais) ir šviežiomis salotomis

Jautienos tartaras su foie gras / 32

Jautienos filė kapotinis, gardintas blančiuotais mėlynaisiais svogūnėliais ir čili pipirais, patiekiamas ant skrudintos brioche duonelės su karštu ančių kepenėlių foie gras eskalopu ir sodriu Madeiros vyno ir foie gras padažu

Klasikinis

Jautienos / 18

Kapotinis gardintas Vinaigrette padažu, šalotiniiais svogūnais ir kaparėliais, patiekiamas su Marie Rosie padažu gardintu bulvių kapotiniu ir citrinžolių pesto padažu

Tuno / 18

Japoniškas „Katsu sando” tartaras

Jautienos / 18

Kapotinis, patiekiamas su shiitake grybų ir bambukų salsa, marinuotomis garstyčiomis, agurkų perlais ir baltos duonos vafliais

Tuno / 18

Pico de Gallo (vegetariškas) / 12

Pomidorų kapotinis, gardintas kalandra, šalotu ir ancho pipirais, patiekiamas su citrinžolių pesto padažu ir polentanachio traškučiu

KARŠTI UŽKANDŽIAI

Troškintos jaučio uodegos cukriniame kaule / 17

Troškintos jaučio uodegos, gardintos kaulų čiulpais „bone marrow”, patiekiamos cukriniame kaule kartu su įvairių pomidorų assorti, skrudinta bagete ir citrinžolių pesto padažu

SRIUBOS

Raudonoji jūros gėrybių / 14

Sodrus žuvies sultinys gardintas konjaku ir šafranu, pateikiamas su midijomis, krevetėmis, žuvimi, kalmarais, imbieru ir česnakų

KARŠTI PATIEKALAI

VEGETARIŠKAS KARŠTAS PATIEKALAS / 18

Karamelizuotų pastarnokų piure, patiekama su įvairių miško grybų confit bei skrudintų confit mažųjų daržovių assorti