



ŠALTI UŽKANDŽIAI – TARTARAI

„Taste Boutique“ klasikinis

Jautienos / 18

Tuno / 18

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

Jautienos tartaras su „bone marrow“ / 24

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

Karališkojo ešerio sevičė / 18

Karališkojo ešerio filė patiekiamas su „Straciatella“ - migdolų kremu, pomidorų salsa „fresca“ ir traškučiais

Tuno „crudo“ / 18

Sashimi tuno filė patiekiamas su bulvių rosti, citrinžolių pesto, marinuotais ridikėliais, svogūnėliais, žalumynais

Japoniškas „Katsu sando“ tartaras

Jautienos / 18

Tuno / 18

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

Meksikietiškas tartaras

Jautienos / 18

Tuno / 18

Kapotinis patiekiamas su tostada, meksikietiška pomidorų salsa Pico de gallo, avokadų kremu, marinuotų laimų aoliu ir pikantišku chipotle padažu

Šparagų tartaras (vegetariškas) / 16

Lietuviški šparagai patiekiami su avokadais, „Straciatella“ - migdolų kremu, naminiu citrinžolių pesto

KARŠTI UŽKANDŽIAI

Troškintos jaučio uodegos / 18

Troškintos, užkeptos jaučio uodegos su rūkytų bulvių „Duchess“, Porto vyno redukcija ir šviežių daržovių kompozicija

SRIUBOS

„Taste Boutique“ 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 piurė patiekiamas su įvairių miško grybų confit bei skrudintu confit mažiu daržovių asorti