



DEGUSTACINĖS
VAKARIENĖS PASIŪLYMAS
(nuo 2 asm.)

PIRMAS UŽKANDIS

Krevečių terinas

Raudonųjų argentininių krevečių terinas, patiekiamas su krevečių musu, aromatinga Mojito žele, apelsinų aliejumi, mangų ikrais ir žuvies kaulų tuille

ANTRAS UŽKANDIS

Klasikinis „Taste Boutique“ tuno tartaras

Sashimi tuno filė kapotinis su citrinžolių pesto, šiltomis skrudintomis bulvytėmis ir vytintų kiaušinių trynių dribsniais

KARŠTAS PATIEKALAS

Velingtono kepsnys

200+ dienų grūdais maitintos jautienos išpjova, padengta įvairių grybų duxelle ir Serrano kumpiu, švelniai apklota sluokšniuota tešla, patiekama su karamelizuotu pastarnokų piurė, confi daržovėmis ir Stiltono sūrio bei viskio padažu

DESERTAS

Lazdynų riešutų simfonija

Desertas apjungiantis lazdynų riešutų kremą, Porto vyno redukciją, šokoladinį crumble ir vyšnių variacijas

VAKARIENĖS KAINA – 55,00 eur./asm.