



A LA CARTE

Užkandžiai

Kepta skumbros filė su bulvių šimtalapiu, marinuotomis kalmaropėmis
bei pasukų ir dilgėlių aliejaus emulsija
18 Eur

Tortellini, įdaryti baravykais, pievagrybiais bei lazdyno riešutais,
patiekiami su baravykų putėsiais ir consommé
19 Eur

Stirnienos kapotinis su laiškinių česnakų emulsija ir bruknių želė
24 Eur

Rūkytas ungurys su lengvai marinuotų burokėlių salotomis,
pagardintas obuolių traškučiais ir obuolių sulčių padažu
25 Eur

Karališkojo krabo canelloni, išukti į citrininį salierą,
su degtinės ir medaus padažu
27 Eur

Pagrindiniai patiekalai

Rankų darbo ravioli, įdaryti duona ir unguriu,
su lengvai rūkytu balto vyno padažu
25 Eur

Kepta paprastojo oto filė su sezoninėmis daržovėmis,
krapų ir žaliųjų ridikėlių salotomis bei balto vyno,
lietuviškos grietinės ir krienuų padažu
30 Eur





Kepta jūrinė plekšnė, pateikiama su sezoninėmis daržovėmis,
artišokais, brokolių tyre bei sviestiniu padažu
30 Eur/1 asm. 55 Eur/ 2 asm.

Karališkas karvelis, įdarytas ančių kepenėlėmis ir šlaunelių
rilletes, patiekiamas su bulvių koše, žolelių salotomis,
raudonojo vyno ir kadagio sėklų padažu
50 Eur

Stirnienos filė a la „Rossini“ su keptais baravykais ir triufelių padažu
55 Eur

Jautienos filė kepsnys Chateaubriand su bulvyčių suflė ir
pipiriniu konjako padažu
150g/40 Eur -300g/ 70 Eur

Desertai

Sūrių lėkštė
14 Eur

Karamelizuota kriaušė ant kakavinio kekso, įdaryta griliažiniu
varškės kremu, patiekiamas su Matcha arbatos trupiniais
15 Eur

Šokoladinė sfera su pasiflorų šerbetu, juzu ir laimo Chantilly kremu,
lengvai sūdytais karamelizuotais migdolais, espresso brownie.
Pateikiama su brendžio ir karamelės padažu
18 Eur

Maloniai prašome perspėti apie Jūsų pageidavimus bei galimas alergijas

