

# À la carte menu

## Užkandžiai

### **Smidrai su sviesto padažu 8**

*Saloje rūkyta lašiša, šoninės trupiniai*

### **Virtiniai su sterku 10**

*Žemaitiško Kastinio padažas, ikrai, laiškiniis česnakas*

### **Jautienos tartaras 11**

*Topinambai, burokėliai, juodas majonezas, duonos skrebutis*

### **Foie Gras 11**

*Vyne marinuotos slyvos, Salantų pyragas, rojaus obuoliukas*

## Pagrindiniai patiekalai

### **Septynių Salų žuvienė 7**

### **Sezoninis Salos daugiaryžis 12**

- su traškia šonine
- su Džiugo sūriu

### **Anties krūtinėlė 16**

*Obuolys, pastarnokas, spanguolės, raudono vyno padažas*

### **Vilkžuvė 18**

*Miežinė košė, morkų piure, lapinio kopūsto kapotinis, rausvųjų pipirų padažas*

### **Ėrienos šonkauliukai 19**

*Česnakinė bulvių košė, morkytės, žirnių ankštys, raudono vyno ir žaliųjų pipirų padažas*

### **Brandinta jautienos išpjova 24**

*Jaunos bulvytės, šiltos daržovės, rozmarinų ir trumų padažas*

## Desertai

### **Apverstas kriausių pyragas 7**

*šviežios grietinėlės ledai ir sūdyta karamelė*

### **Pušų spyglių Creme Brulee 7**

### **Šokoladinis musas 6**

*miško uogos ir imbiero Compote*