UPĖ, tai dalinimosi lėkštutėmis restoranas, kur kasdienybė tampa maža švente. Tai gastronominė patirtis, kurios tikslas švęsti draugystę.

UPĖ - čia lėkštutės plaukia iš rankų į rankas, kurdamos istorijas, bendrą potyrį bei leisdamos juokui tapti pagrindine stalo muzika.

UPĖ dovanoja išskirtines patirtis, kur tikslas nėra jums ant stalo patiekti gražiausios lėkštės, tačiau paversti ją tokia valgymo metu, kuomet vyksta diskusijos, pokalbiai, atsiranda juokas bei formuojami socialiniai ryšiai, o jūsų lėkštės grožis yra jūsų paties vaizduotės vaisiai.

NAMINĖ DUONA 5

Šviežia duona kasdieninė. Vis kita. Vis stebinanti.

SŪRIAI 8

Lietuviški. Brandinti bei jauni. Tirpstantys burnoje

PAGARDAI 3/vnt

Skirti duonos skonį papildyti skonių puokštėmis

Burokėlių džemas su gvazdikėliais
Batatų džemas su obuoliais
Medaus plaktainis
Juodųjų alyvuogių karamelė
Moliūgų humusas kokosu ir garstyčių sėklomis
Artišokų užtepėlė su limetomis
Sviesto kremas su kanapių sėklomis

UŽKANDŽIAI 3/vnt

Skirti duonos skonį papildyti skonių puokštėmis

Migdolai su cinamonu ir Maldono druska
Graikiški riešutai su medumi ir limetomis
Anakardžių riešutai su aitriąja paprika ir sezamais
Geltonųjų lubinų pupelės
Burokėlių traškučiai

SRIUBOS

Sušilti pokalbiui. Paragauti ramybės. Leistis į nuotykius

Salierai, obuoliai, pankoliai, menkių kepenėlių paštetas	6.5
Moliūgai, citrinžolė, raudonasis karis	6

SALOTOS

Traškėti. Pajusti gaivų vėjelį. Plepėti apie svajones

Salotų lapai, pankoliai, apelsinų segmentai, juodosios alyvuogės, tyras alyvuogių aliejus	6
Špinatai, brokoliai, avokadai, šilauogės, goji uogos, imbierinis užpilas	7
Salotų lapai, bolivinė balanda, šparagai, cukinijos, artišokai, vytinti vyšniniai pomidorai, lazdynų riešutų aliejus	7

KARŠTI UŽKANDŽIAI

Dalintis pirmuoju kąsniu. Juoktis ties antruoju. Norėti dar

Avinžirnių paplotėlis, salierai, alyvuogių karamelė, manchego, avokadų tyrė	6
Baklažanų ritinėlis, kruopainis, sezamų pasta, medaus-kaparėlių padažas	6
Arančini, šafranas, džiovintos spanguolės, kriaušių-česnakų padažas, keptas kale kopūstas	6
Ravioli, ožkos sūris, burokėliai, grybų sultinys	6
Vienos kukulaičiai, granatų sultys, granatų sėklos, baklažanų pasta	7.5

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Pokalbių įkarštis. Diskusijos. Noras visuomet sužinoti daugiau

Portabelo grybai, tofu sūris, batatai, graikiniai riešutai, saldžiųjų paprikų padažas	8
Sviestažuvė, rapsų žiedai, morkų muslinas	9
Oto file, žiedinių kopūstų tyrė, vytinto kumpio pudra	10
Antienos file, miško uogų padažas, obuolių tyrė	11
Jautienos kepsneliai, salsa verde padažas, kepti salierai	13

Galimi Garnyrai — 3.5/vnt

Karamelizuotos daržovės
Kepti grybai
Perlinių kruopų orzotto
Raugintos daržovės

UPĖ

DESERTAI

Apkloti saldumu. Leistis į fantazijas. Pakilti

Ožkų sūrio ledai, šilkmedžio uogos, avietės, juoda duona, lazdynų riešutai	6
Šokoladinis musas, juodųjų serbentų želė, mangų padažas	5.5

UPE