

## SRIUBA / SOUP

Burokėlių, laimo ir citrinžolės sriuba su midijomis ir ryžių makaronais 7,00eur  
*Beetroot, lime, lemongrass soup with mussels and rice noodles*

## UŽKANDŽIAI / STARTERS

Austrės/ *Oysters*: Ostra Regal (Ireland) 6,00eur  
Fine de Claire (France) 3,50eur

*Burrata* su vyšniniais pomidorais, prieskoninių žolelių *pesto* ir trumų aliejumi 11,50eur  
*Burrata with tomatoes, herb pesto and truffle oil*

Tuno *tataki* su *wasabi* majonezu, marinuotu ridiku ir kalmarų rašalo *tuile* 14,00eur  
*Tuna tataki with wasabi mayonnaise, pickled radish and squid ink tuile*

Elnienos *carpaccio* su sraigėmis, kaparėlių džemu ir kavos *broken gel* 12,00eur  
*Venison carpaccio with snails, capers jam and coffee broken gel*

Žalumynų salotos su keptu jautienos liežuviu, obuolių acto želė ir avokado-laimo padažu 10,00eur  
*Salad with slow cooked beef tongue, apple vinegar jelly and avocado-lime sauce*

## KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI / HOT APPETIZERS

Keptas *portobello* grybas su ožkos sūriu, svogūnų džemu ir žaliomis salotomis 10,00eur  
*Baked portobello mushroom with goat cheese, onion jam and green salad*

Keptos argentinietiškos krevetės su avokado kremu ir mango-bergamotės emulsija 12,00eur  
*Pan fried Argentinian shrimps with avocado cream and mango-bergamot emulsion*

## KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSES

Aštuonkojis su jaunomis bulvytėmis ir naminėmis antienos dešrelėmis <i>Octopus with new potatoes and homemade duck sausages</i>	24,00eur
Starkio filė su gelteklės-krienų tyre, <i>orzo</i> makaronais ir midijų padažu <i>Zander fillet with salsify-horseradish puree, orzo pasta and mussels sauce</i>	25,00eur
Tuno filė su burokėlių tyre, bulvyčių <i>confit</i> ir aviečių sviestu <i>Tuna steak with beetroot puree, confit potatoes and raspberry butter</i>	23,00eur
Anties krūtinėlė su perlinėmis kruopomis, mėlynųjų kopūstų tyre ir pistacijų sultiniu <i>Duck breast with pearl barley, blue cabbage puree and pistachio broth</i>	20,00eur
Ėriukas su rūkytu humusu, razinų tyre, sūdytu moliūgu ir burokėlių-šoninės padažu <i>Lamb rump steak with smoked hummus, raisin purée, salted pumpkin and beetroot-bacon sauce</i>	24,00eur
Lietuviška <i>Black Angus</i> sausai brandinta jautiena su bulvių skrebučiu, morkų tyre, kale kopūstu bei petražolių emulsija <i>Lithuanian Black Angus dry aged beef with potato croutons, carrot puree, kale cabbage and parsley emulsion</i>	
Šonkauliai / Short ribs	23,00eur
Nugarinė / Striploin	34,00eur

## DESERTAI / DESSERTS

Pavlova su vaisiais, pasiflorų kremu, juodojo sezamo ledais ir bergamotės <i>curd</i> 'u <i>Pavlova with fruits, passion fruit cream, black sesame ice cream and bergamot curd</i>	7,00eur
Šokoladinė sfera su lazdyno riešutų <i>cremeux</i> , pomidorų <i>compote</i> ir bazilikų bei vyšnių <i>broken gel</i> derinys su vynu <i>Kracher Zweigelt Bereenauslese</i> <i>Chocolate sphere with hazelnut cremeux, tomato compote and basil and cherry broken gel pairing with wine Kracher Zweigelt Bereenauslese</i>	13,00eur
Šokoladinis bemiltis pyragas "Marselis" su burokėlių džemu <i>Chocolate flourless cake "Marseille" with beetroot jam</i>	7,00eur
Rožių žiedlapiais paskanintas aviečių šerbetas su šokolado putėsiais derinys su <i>Brachetto d'Acqui</i> <i>DOCG</i> <i>Raspberry-rose sorbet with chocolate mousse pairing with Brachetto d'Acqui</i>	10,00eur