



MENIU

UŽKANDŽIAI

Portabelo grybų karpačas su rūkytu varškės sūriu, paskanintas skrudintomis moliūgų sėklomis ir gražgarste | 7 Eur

Ančių kepenėlių paštetas su naminiu slyvų džemu ir sviestine duonele „Brioche“ | 7 Eur

Keptas brandintas ožkos sūris su džiovintomis spanguolėmis ir žiedadulkėmis | 9 Eur

Vytintų mėsyčių rinkinys su mūsų ūkyje užaugintomis ir fermentuotomis daržovėmis | 12 Eur

Sūrių iš šeimyninių prancūzų ūkių rinkinys su mūsų gaminta šermukšnių uogiene | 14 Eur

Rūkytas margasis upėtakis su garstyčiose marinuotomis bulvėmis ir jogurtiniu pomidorų kremu, pagardintas gruzdintu lapiniu kopūstu „Kale“ ir svogūnų laiškų emulsija | 11 Eur

Elnienos tartaras su rūkytu kiaušiniu ir voveraičių majonezu, skanintas sūdytomis bruknėmis ir kietojo sūrio traškučiais | 13 Eur

Samanėje sūdyta lašiša, gardinta upėtakio ikrais, marinuotais jūros dumbliais, pomidorų ir aviečių šerbetu | 13 Eur

SRIUBOS

Kreminė, mūsų ūkyje užaugintų moliūgų sriuba su vytinta fazano krūtinėle, gardinta artišokų traškučiais ir rūtų aliejumi | 7 Eur

Baravykų kapučinas su muskato riešutų pudra ir šalavijais | 7 Eur

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Starkis, gamintas 58°C temperatūroje, tiekiamas su šafraniniu kalaforu, karameline morkų tyre, fermentuotų kopūstų ir garstyčių padažu | 17 Eur

Čiobrelių svieste keptas otas, tiekiamas su bulvių ir kefyro putėsiais, žaliųjų citrinų grietinėle, porais ir česnakų laiškais | 22 Eur

Kepta anties krūtinėlė su grikių kroketu, juodųjų serbentų tyre, marinuotais burokėliais ir šokolado padažu | 17 Eur

Pieninio ėriuko nugarinė su morkų ir rozmarino pyragu, kakaviniu svogūnų kremu, česnakų „Confit“ ir giros padažu | 25 Eur

Kadagiuose parūkyta elnienos nugarinė su baravykų tyre, pagardinta raudonųjų kopūstų džemu, kaliarope, skrudintais lazdyno riešutais ir naminės duonos padažu | 27 Eur

Krosnyje keptos saldžiosios bulvės, tiekiamos su džiovintomis voveraitėmis, spanguolėmis, morkų tyre ir špinatais | 12 Eur

ANT GROTELIŲ KEPTI PATIEKALAI

Jautienos šonkauliai su rūkytų paprikų tyre, ant lavos akmenų kepta pastarnoko šaknimi, raugintais agurkais ir pipiriniu padažu | 27 Eur

Jautienos išpjova su rūkytų paprikų tyre, ant lavos akmenų kepta pastarnoko šaknimi, raugintais agurkais ir pipiriniu padažu | 33 Eur

DESERTAI

Baltojo šokolado kremas „Ganache“ su gaiviais aviečių putėsiais ir pušų spyglių emulsija | 7 Eur

Slyvų tartaletė su miško uogų ir našlaičių žiedų ledais | 7 Eur

Šeivamedžio sirupe virta kriaušė, gardinta karamele, kalvadoso putėsiais ir mėtų druska | 7 Eur

Dėl alergenų prašome teirautis padavėjo.