

Dine brunch meniu

Duval Leroy Brut Reserve Champagne

- Žuvies rinkinys - tuno *tataki*, sūdyta lašiša, oto kapotinis
- Mėsos rinkinys – ėriuko *tataki*, elnienos *carpacio*, jautienos kapotinis su austrėmis

Desertų trio

38 eur

Patiekalai pasirinkimui

Smidrai su *brioche* duona ir *hollandaise* padažu

12eur

Aštuonkojis su jaunomis bulvytėmis ir naminėmis antienos dešrelėmis

24eur

Oto filė su morkų tyre, bulgur kruopomis ir midijų padažu

17eur

Jautienos *Pariserbøf* su kiaušinio tryniu, marinuotais svogūnais ir agurkėliais

16eur

Jautienos *flank steak* su smidrais, be lukšto virtu kiaušiniu ir *hollandaise* padažu

24eur

Austrės Fine de Claire

3,50eur

Vaikučiams

Sultys su ledais

- Belgiški vafLIAI su šokoladiniais trapučiais
 - Amerikietiški blyneliai su klevų sirupu
- Sultys su ledais
12eur

DINE
RESTAURANT

Dine brunch meniu

Duval Leroy Brut Reserve Champagne

- Žuvies rinkinys - tuno *tataki*, sūdyta lašiša, oto kapotinis
- Mėsos rinkinys – ėriuko *tataki*, elnienos *carpacio*, jautienos kapotinis su austrėmis

Desertų trio

38 eur

Patiekalai pasirinkimui

Smidrai su *brioche* duona ir *hollandaise* padažu

12eur

Aštuonkojis su jaunomis bulvytėmis ir naminėmis antienos dešrelėmis

24eur

Oto filė su morkų tyre, bulgur kruopomis ir midijų padažu

17eur

Jautienos *Pariserbøf* su kiaušinio tryniu, marinuotais svogūnais ir agurkėliais

16eur

Jautienos *flank steak* su smidrais, be lukšto virtu kiaušiniu ir *hollandaise* padažu

24eur

Austrės Fine de Claire

3,50eur

Vaikučiams

Sultys su ledais

- Belgiški vafLIAI su šokoladiniais trapučiais
 - Amerikietiški blyneliai su klevų sirupu
- Sultys su ledais
12eur

DINE
RESTAURANT