



À la Carte

Menu • Menu

Natūralumas • Sezoniškumas • Paprastumas • Tvarumas

| naujaji rudens / žiemos à la carte menu įtraukėme tai, ką šiuo metų laiku geriausio siūlo gamta ir Lietuvos ūkiai.

Naudojame kruopščiai atrinktus vietinius ingredientus: iš ekologinių ūkių atkeliavusi mėsa, Lietuvos sūrininkų tiekiamas natūralus ožkų sūris, lietuviškas ekologiškas medus tiesiai iš bityno. | menu įtraukėme gamtos gėrybes – miško grybus ir sezonines daržoves. Duoną kepame patys, kad galėtume užtikrinti jos šviežumą ir kvapnumą.

Išgryninome receptus, atsakingai naudodami žaliavas. Labai tikimės, jog mėgaudamiesi patiekalais iš naujojo menu pajusite, kas yra tikras, su meile ruoštas maistas.

Natural • Seasonal • Simple • Sustainable

Our new Autumn / Winter à la carte menu includes what nature and Lithuanian farms have to offer the best at this time of the year.

We use carefully selected locally sourced ingredients: meat from organic farms, natural goat cheese from Lithuanian cheesemakers, organic honey straight from the apiary. Our menus include gifts from the nature – forest mushrooms and seasonal vegetables. We make our own bread so it is always fresh and aromatic.

We refined the recipes using the ingredients responsibly and hope very much that while enjoying the dishes from our new menu, you will feel what is real food seasoned with love.

Ruduo / Žiema 2020
Autumn / Winter 2020

UŽKANDŽIAI

Jautienos karpačas

Vietinis ožkų pieno sūris/ įvairios žolelės / ridikai / vyšniniai pomidorai / ančiuvių majonezas / trumų aliejus

14.00 Eur

Tigrinės krevetės

Vyšniniai pomidorai / špinatai / salierų kremas / anyžinis česnakų sviestas

12.00 Eur

Miško grybai

Bulvių piurė su trumais / voveraitės / traški šoninė / fermentuoti agurkai / žolelių aliejus

12.00 Eur

Sezoninės salotos su lietuvišku ožkos pieno sūriu

Lietuvos sūrininkų gaminamas natūralus ožkų sūris / burokėliai / kriaušės/ laukų salotos / griekiai / miškų uogų užpilas

8.00 Eur

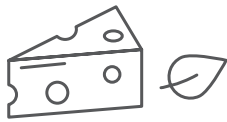
Bolivinių balandų ir šviežių daržovių salotos

Įvairūs pomidorai / agurkai / žolelės / salotų lapai / riešutai / citrininis medaus padažas

6.00 Eur

Pasirinkite priedą:

Lengvai marinuota lašiša	4.00 Eur
Česnakinės tigrinės krevetės	5.00 Eur
Kukurūzais lesinto viščiuko krūtinėlė	4.00 Eur
Lietuviška jautienos išpjova	6.00 Eur



Barbarinės anties krūtinėlė

Bulvių sluoksniuotis / marinuota kriaušė / kepti raudonieji kopūstai / sultinio padažas

16.00 Eur

Laisvėje augintų BIO kukurūzinių viščiukų krūtinėlė

Bolivinė balanda / šakninių salierų kremas / įvairios keptos daržovės / vištienos sultinio padažas

14.00 Eur

Laukinė dėmėtoji vilkžuvė

Bulvių piurė / špinatai / kepti burokėliai / lapiniai kopūstai / ikrų padažas / laukinių žolelių aliejus

16.00 Eur

Naminiai lakštiniai „Tagliatelle“ su tigrinėmis krevetėmis

Cukinijos / slyviniai pomidorai / špinatai / grietinėlė / brandintas sūris / žolelės

15.00 Eur

Chala duonos sumuštinis su BIO vištiena (laisvėje augintų vištų mėsa)

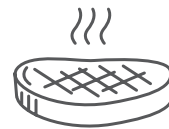
Gruzdintos bulvės / chipotle padažas

10.00 Eur

„Park Inn by Radisson“ jautienos mėsainis

Brioche bandelė / jautienos maltinis / grill chorizo dešrelė / čederio sūris / marinuoti agurkai / naminis chimichuri padažas / karamelizuoti svogūnai / daigai / gruzdinti batatai

14.00 Eur



SRIUBOS

Aštri erienos sriuba

Įvairios daržovės / laukų žolelės

8.00 Eur

Langustų ir baravykų kreminė sriuba

Dėmėtoji vilkžuvė / tigrinės krevetės / grybai / grikių traškučiai / žolelių aliejus

9.00 Eur



DESERTAI

Ledų ir šerbetų rinkinys

4.00 Eur

Lietuvos sūrininkų pagamintas natūralių sūrių rinkinys

Vaisių duona / sezoninės uogos / ekologiškas pavasario žiedų medus

12.00 Eur

Šokoladinis „Marselis“

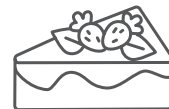
Juodojo šokolado putėsiai / šokoladinis bemitis biskvitas / juodieji serbentai / Yuzu

5.00 Eur

Medaus „Korys“

Cinamoninis medaus biskvitas / Krupnikas / citrininis medaus kremas

4.00 Eur



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Lietuviškos jautienos išpjovos steikas „Tornadas“

Sluoksniuotos bulvės / šakninės daržovės / naminis chimichuri / laukiniai grybai / pipirinis viskio padažas

28.00 Eur

Elnienos filė

Kreminė bulvių piurė su trumais / krosnyje apkeptos sezoninės daržovės / aštrus padažas / miškų žolelės

29.00 Eur

Ērienos kulninė iš vietinio ūkio

Grūstos bulvės su garstyčiomis / salierų šaknis / morkų kremas / laukų žolelių aliejus

22.00 Eur

Jautienos šonkauliai

Troškinti raudonieji kopūstai su obuoliais / salierų kremas / gruzdinti batatai / fermentuoti agurkai / žolelės

24.00 Eur

Jeigu esate alergiškas kuriam nors produktui ar ingredientui, prašome informuoti padavėją.

Vaikams taikomos specialios meniu sąlygos.

APPETIZER

Beef carpaccio 14.00 Eur

Local goats' milk cheese / various herbs / radish / cherry tomatoes / anchovy mayonnaise / truffle oil

Tiger prawns 12.00 Eur

Cherry tomatoes / spinach / celery cream / aniseed garlic butter

Forest mushrooms 12.00 Eur

Potato mash with truffles / chanterelles / crisp bacon / fermented cucumber / herb oil

Seasonal salad with Lithuanian goat cheese 8.00 Eur

Natural goat cheese made by Lithuanian cheesemakers / beetroot / pear / field lettuce / buckwheat / forest berry dressing

Quinoa and fresh vegetable salad 6.00 Eur

Various tomatoes / cucumber / herbs / lettuce leaves / nuts / lemon honey sauce

Select your extra:

Lightly marinated salmon	4.00 Eur
Garlic tiger prawns	5.00 Eur
Corn fed chicken breast	4.00 Eur
Lithuanian beef tenderloin	6.00 Eur



Barbary duck breast 16.00 Eur

Layered potato bake / marinated pear / braised red cabbage / broth gravy

Free-range BIO corn fed chicken breast 14.00 Eur

Quinoa / root celery cream / various pan-fried vegetables / chicken broth sauce

Wild spotted catfish 16.00 Eur

Mashed potato / spinach / pan-fried beetroot / cabbage / caviar sauce / wild herb oil

Home-style tagliatelle with tiger prawns 15.00 Eur

Zucchini / plum tomato / spinach / cream / matured cheese / herbs

Challah bread sandwich with BIO chicken (free-range chicken) 10.00 Eur

French fries / chipotle sauce

Park Inn by Radisson beef burger 14.00 Eur

Brioche bread / beef meatball / grill chorizo sausage / Cheddar cheese / pickled cucumbers / homestyle chimichurri sauce / caramelised onion / sprouts / sweet potato fries



SOUPS

Spicy lamb soup 8.00 Eur

Various vegetables / wild herbs

Langouste and boletus cream soup 9.00 Eur

Spotted catfish / tiger prawns / mushrooms / buckwheat chips / herb oil



DESSERTS

Assorted ice cream and sherbet 4.00 Eur

Natural cheese platter from Lithuanian cheesemakers 12.00 Eur

Fruit bread / seasonal berries / organic spring flower honey

Chocolate Marseille 5.00 Eur

Black chocolate mousse / chocolate gluten-free sponge cake / black currants / Yuzu

Honey comb 4.00 Eur

Honey cinnamon sponge cake / Krupnikas / lemon honey crème



MAIN COURSES

Tornadas Lithuanian tenderloin steak 28.00 Eur

Layered potato bake / root vegetables / homestyle chimichurri sauce / wild mushrooms / whiskey pepper sauce

Venison fillet 29.00 Eur

Creamy potato mash with truffles / oven baked seasonal vegetables / spicy sauce / forest herbs

Lamb shank from local farms 22.00 Eur

Mashed potato with mustard / celery root / cream carrot / field herb oil

Beef ribs 24.00 Eur

Steamed red cabbage with apples / celery cream / sweet potato fries / fermented cucumber / herbs

Please inform your waiter if you have allergies to any product or ingredient, such as gluten.

Special menu conditions apply for children.

