



R
E
N
G
I
N
I
A
M
S

Pirmas startas

- Silkės kapotinis su Ratte bulvytėmis ir grietinės – kapotų pomidorų padažu
- Burokėlių Carpaccio su graikiniais riešutais ir Ruccola
- Kreminė Buratta su šviežiomis figomis ir uogomis
- Lašišos Tar tar su kaparėliais ir avokadų piurė
- Jautienos Tar tar su marinuotais agurkėliais ir putpelės kiaušiniu
- Cukinijų Carpaccio su duonos skrebučiu, Ruccola ir Fetos sūriu

Karštieji patiekalai

- „Konfit“ anties šlaunelė su keptomis ratte bulvytėmis, Porto vyno padažu ir rūkolas salotomis
- Anties krūtinėlė su apkeptomis bulvytėmis, šparaginėmis pupelėmis, burokėlių tyre ir apelsinų padažu
- Perujietiška vištienos filė patiekama su kasavos bulvytėmis, keptomis daržovėmis ir kalendrų padažu.
- „Saltimbocca“ vištiena su Serrano kumpiu ir šalavijais Mozzarella sūrio padažas , ratte bulvytėmis , šparagines pupelės su cherry pomidorais
- Jautienos žandai troškinti 12 valandų, patiekiami su bulvių koše gardinta trumų pasta ir šparaginėmis pupelėmis
- obuolių sidre troškinta kiaulienos sprandinė su apkeptomis bulvytėmis ir šviežiomis salotosmis

Grill patiekalai

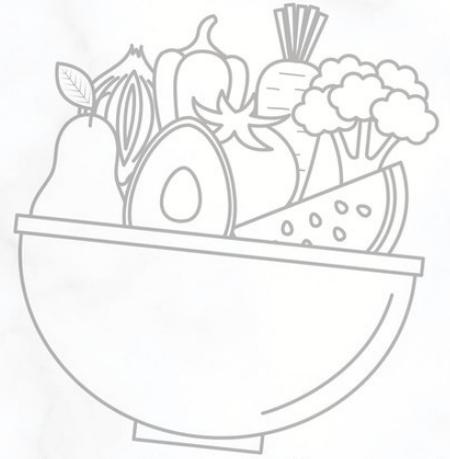
- Grill jautienos filė kepsnys su keptomis šakninėmis daržovėmis ir trumų padažu
- Grilyje kepti aštuonkojo čiuptuvai su Viduržemio kapotiniu, keptomis Ratte bulvytėmis ir Ramonesko padažu
- Grill lašiša su Viduržemio kapotiniu ir žalumynais, virtais laukiniais ryžiais, keptais brokoliais ir burokėlių tyre
- Grill kiaulienos sprandinė su chimi churri padažu, laukianiais ryžiais ir šviežiomis sezoninėmis daržovėmis
- Kiaulienos šonkauliukai su Mūsų gamybos BBQ padažu, gruzdintos bulvytės, Coleslaw kopūstų salotomis, gruzdintais svogūnų žiedais, grill kukurūzų burbuole

Vieno kąsnio užkandžiai

- Vieno kąsnio krepšelis su Gravadlax lašiša, Wasabi sūrio kremu ir sezamo sėklomis
- Vieno kąsnio užkandis su saulėje džiovintais pomidorais ir artiškais
- Vieno kąsnio krepšelis su krevetėmis ir avokadų salsa
- Vieno kąsnio krepšelis su Gorgonzola sūriu, figų džemu ir karamelizuotais graikiniais riešutais
- Vieno kąsnio užkandis su rūkytu šamu ant duonelės
- Vieno kąsnio krepšelis su anties salotomis ir sezamais
- Tartaletė su saulėje džiovintais pomidorais, bazilikais ir Brie sūriu
- Tartaletė su Čederio sūriu ir šonine
- Silkės užkandis ant duonelės
- „Bruschetta“ su skandinaviška sūdyta lašiša Gravadlax ir Wakame jūros salotomis
- Bruschetta“ su Serano kumpiu ir alyvuogių tepenade
- „Bruschetta“ su saulėje džiovintais pomidorais ir marinuotais artiškais
- „Brochetta“ su karamelizuotais burokėliais ir fetos sūriu
- Vegetariškas mini mėsainis su avinžirnių paplotėliu
- Mini mėsainis su vištiena/plėšyta kiauliena/ jautiena
- Gaspacho taurelėje su kepta amerikietiška šonine
- Tigrinė krevetė marinuota su laimu taurelėje
- Mozzarella ir pomodoro kąsnelis su pesto ir balzamiko padažu (vegetarams)
- Serrano kumpio ir meliono suktinukas
- Aštuonkojo iešmelis su grill ananasu ir Chimmi Churi padažu

Salotos taurelėse ir rinkiniai

- Cezario salotos su vištiena arba lašiša arba krevetėmis
- Karamelizuotu Burokėlių salotos su ožkos sūriu
- Graikiškos salotos
- Nicos salotos su marinuotu tunu
- Salotos su kepta antiena , teriyaki padažu
- Rinkinys prie alaus (kepta duona, svogūnų žiedai tešloje, gruzdinti kalmarų žiedai, gruzdinti mocarelos ir jėlapenų kamuoliukai, suktinukai Spring rolls)
- Rinkinys prie vyno (mėlynasis pelėsinis sūris, kietasis sūris, serano kumpis, marinutos alyvuogės, figų džemas, itališki paplotėliai su fetos sūriu ir šonine su jėlapenais)



Saldėsiai

- Panna Cotta taurelėje su miško uogų padažu
- Sūrio pyrago gabaliukai
- Pyragas su sūrio kremu ir Juodaisiais serbentais arba su vyšniomis, arba su avietėmis, arba su pasiflorais
- Maskarponės sūrio tortas su sūriąją karamele
- Vaisių asorti
- Uogų asorti

