



— " **AUSTRÈS** " —  
**OYSTERS**

CLASSIC

- JOSEPHINE N4** *Portugalija/ Portugal* **3,5**  
*Nedidelė, bet itin tvirta ir mėsinga, subalansuoto skonio austrė/ Firm and round oyster with a harmonious salinity*
- KYS MARINE N3** *Prancūzija/ France* **3,5**  
*Riešutinio skonio austrė iš Bretanės/ Nutty oyster from Brittany*
- SENTINELLE N3** *Airija/ Ireland* **3,5**  
*Švelnaus skonio austrė/ Mild flavor oyster*
- LA RESERVE N2** *Prancūzija/France* **3,5**  
*Auginama Viduržemio jūros Tau įlankoje ant virvių/ Reared on ropes in the Mediterranean Bay de Thau*
- L'EMERAUDE N2** *Prancūzija/ France* **3,5**  
*Minerališka smaragdo spalvos austrė iš Bretanės/ Emerald oyster from Brittany*

ELITE

- L'ETOILE N3** *Prancūzija/ France* **6**  
*Aukščiausios klasės, itin mėsinga austrė iš Bretanės/ Top class, very fleshy oyster from Brittany*
- PLATTE N|000000** *Nyderlandai / The Netherlands* **6**  
*Apvali, lėtai auganti, tikroji europietiška austrė/ A round, slow-growing, true European oyster*
- OSTRA REGAL D'OR N3** *Airija/ Ireland* **6**  
*Austrė - parodų nugalėtoja, dekoruota 22 karatų auksu/ Oyster - exhibition winner, decorated with 22K gold flakes*
- GILLARDEAU SPECIALES N1** *Prancūzija/ France* **6**  
*Austrių karalienė - ypač didelė ir mėsinga austrė/ Queen oyster - plump flesh and persistent flavour. Big and meaty oyster*