



ŠALTI UŽKANDŽIAI – TARTARAI

„Taste Boutique“ klasikinis

Jautienos / 18

Tuno / 18

Kapotinis gardintas Vinaigrette padažu, šalotiniais svogūnais ir kaparėliais, patiekiamas su Marie Rose padažu gardintu bulvių kaptiniu ir citrinžolių pesto padažu

Jautienos tartaras su juodaisiais eršketo ikrais / 44

Kapotinis su Sibiro eršketo juodaisiais ikras (Premium klasė, malossol), kiaušinių trupiniais, bulvių rosti ir sausinta grietine

Jautienos tartaras su „bone marrow“ / 24

Jautienos filė kaptinis patiekiamas su keptais, karštais ir itin aromatingais jautienos kaulų „bone marrow“ (čiulpais) ir šviežiomis salotomis

Ispaniškas tartaras

Jautienos / 18

Tuno / 18

Kapotinis gardintas vytinta dešra "sobrasada", patiekiamas su skrudintomis bulvytėmis ir švelniu česnakiniu padažu

Viduržemio aštuonkojis / 22

Žemoje temperatūroje ruoštas aštuonkojis patiekiamas su „fondant“ bulvėmis, kalamata alyvuogių piure, graikiškomis salotomis

Japoniškas „Katsu sando“ tartaras

Jautienos / 18

Tuno / 18

Kapotinis patiekiamas su shiitake grybų ir bambukų salsa, marinuotomis garstyčiomis, agurkų perlais ir baltos duonos vafliais

Vitello Tonnato / 20

Sodrus jautienos filė kaptinis patiekiamas su subtiliu tuno-kaparėlių pagardu

„Taste Boutique“ burgeris su jautienos tartaru / 22

Patiekiamas brioche bandelėje su Čederio sūriu, daržovėmis, skrudintomis bulvytėmis ir Gochujang padažu

Pico de Gallo (vegetariškas) / 16

Pomidorų kaptinis, gardintas kalandra, šalotu ir ancho pipirais, patiekiamas su citrinžolių pesto padažu ir polentanacho traškučiu

KARŠTI UŽKANDŽIAI

Troškintos jaučių uodegos / 18

Troškintos, užkeptos jaučių uodegos su rūkytų bulvių „Duchess“, Porto vyno redukcija ir šviežių daržovių kompozicija

SRIUBOS

„Taste Boutique“ jūros gėrybių / 14

Sodrus žuvies sultinys gardintas konjaku ir šafranu, patiekiamas su midijomis, krevetėmis, žuvimi, kalmarais, imbieru ir česnakų