



DEGUSTACINĖS VAKARIENĖS PASIŪLYMAS

PIRMAS UŽKANDIS

Jautienos XO tartaras

Ryškaus skonio tartaras su itin sodriu umami padažu, ruošiamu iš džiovintų jūros šukučių, vytintų krevečių ir sūdyto kumpio, patiekiamas su šiltomis skrudintomis bulvytėmis

ANTRAS UŽKANDIS

Tuno tartaras Gochujang

Sashimi tuno filė/Gochujang padažas/bambuko ūgliai/saulėje džiov. pomidorai/sūdyto kiaušinio dribsniai/juodųjų sezamų pasta

KARŠTAS PATIEKALAS

Jautienos nugarinės kepsnys

200+ dienų grūdais maitintos jautienos nugarinė/karamelizuotų pastarnokų piurė/confi daržovės/raudonojo vyno padažas

DESERTAS

Gardus vakaro akcentas

4 PATIEKALŲ VAKARIENĖS KAINA – 55,00 eur.