

# LENGVAI PRADŽIAI

- **Tuno tartaras** 22€  
Geltonpelekis tunas | wakami dumbliai ir jų traškučiai | braškės juodieji masago ikrai
- **Traškus tuno tataki** 21€  
Traškus ryžių paplotėlis | apdegintas tunas | citrinų gelis
- **Keptos karališkos šukutės** 21€  
Karališkos šukutės | sviestinio moliūgo tyrė | degintas šalavijų sviestas juodieji Sibiro Erškėto ikrai
- **Danielio karpačio** 19€  
Danielio išpjova | skrudinti kaparėliai | parmigiano reggiano skrudintos bulvės | švieži trumai
- **Jautienos tartaras** 18€  
Brandintos jautienos išpjova | traškus šalotinis svogūnas | švieži trumai kiaušinių tryniai
- **Karamelizuota ropė su čiogos kapotiniu** 17€  
Ropė | čioga burokėliai | saulėgrąžų daigai | rabarbarai
- **Buratos salotos** 16€  
Buivolių pieno burata | pomidorų asorti | naminis pesto | braškės brandintas Modenos balzamikas
- **Anakardžių sriuba** 15€  
Žiediniai kopūstai | anakardžiai | cinamonas | kadagys
- **Krevetės žolelių padaže** 15€  
Keptos tigrinės krevetės | špinatai | vyšniniai pomidorai | naminė duona



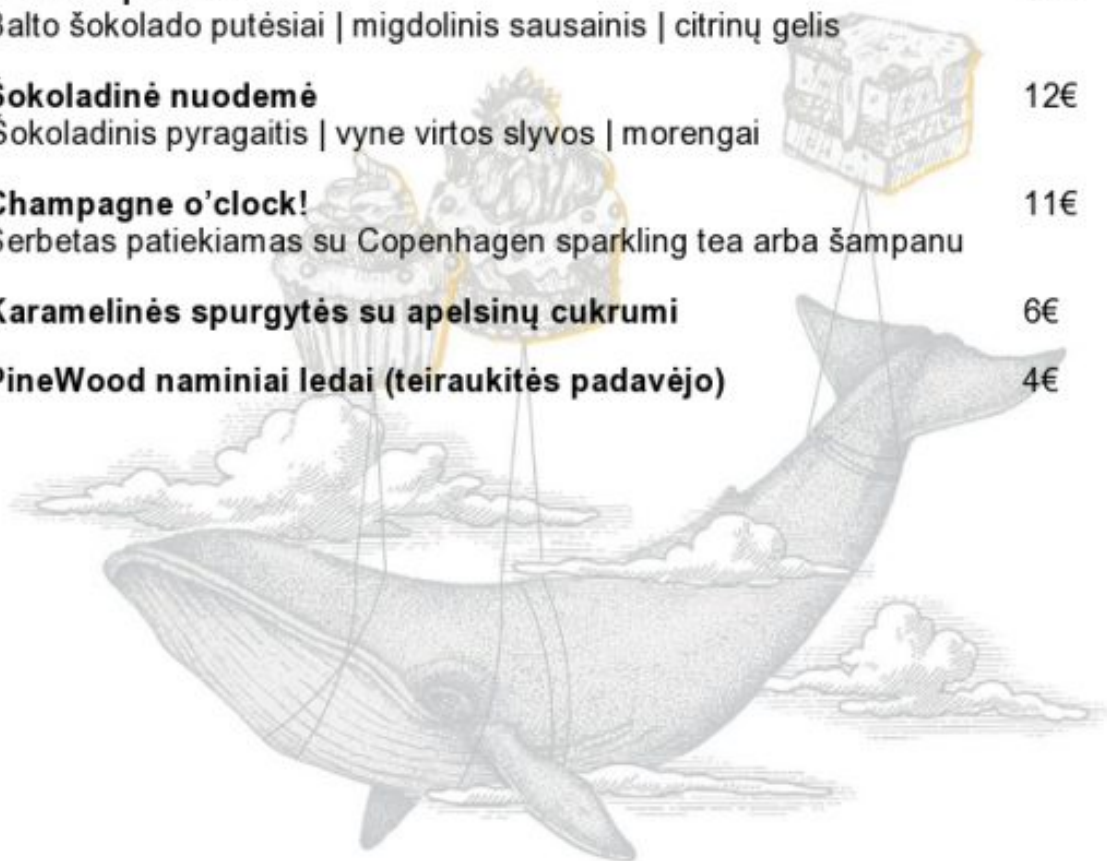
# SOTUSIS MOMENTAS

- **Wagyu jautienos kepsnys** 110 €  
A5 japoniškos Wagyu jautienos antrekotas | smidrai | kepta bulvė su čenakų laiškais  
švieži trumai | čimi čiori padažas
- **Lietuviškos elnienos kepsnys** 40€  
Lietuviškos elnienos nugarinė | jaunos bulvės | salierų tyrė | gervuogės  
porto vyno demi glaze padažas
- **Jautienos kepsnys** 38 €  
Brandintos jautienos išpjova | sviestinis moliūgas | bulvių gratinas | švieži trumai  
demi glaze padažas
- **Antienos krutinėlė** 33€  
Antienos krutinėlė | sviestinis moliūgas | vyšnios | parmeggiano
- **Avienos šonkauliukai** 33€  
Kepti avienos šonkauliukai | bulvių piurė su trumais | skrudintos morkos  
čimi čiori padažas
- **Aštuonkojo čiuptuvas** 30€  
Keptas aštuonkojis | jaunos bulvytės | vyšniniai pomidoriukai | Nduja  
olandiškas padažas
- **Laukinė lašiša** 30€  
Islandiškos laukinės lašišos filė | žirmelių ir mėtų kremas  
sezoninės grilintos daržovės
- **Linguine su trumais** 23€  
Linguine makaronai | šviežūs trumai | parmigiano – reggiano sūris
- **Gnocchi** 21€  
Klasikiniai gnocchi | pesto padažas | parmigiano – reggiano sūris



# SALDŽIOJI AKIMIRKA

- **Passion in Paris** 13€  
Morenginis sausainis | pasiflorų ir mangų putėsiai
- **Primabalerina** 13€  
Morengai | mascarponės sūrio kremas | šviežios uogos
- **Netikėta palaima** 12€  
Balto šokolado putėsiai | migdolinis sausainis | citrinų gelis
- **Šokoladinė nuodemė** 12€  
Šokoladinis pyragaitis | vyne virtos slyvos | morengai
- **Champagne o'clock!** 11€  
Šerbetas patiekiamas su Copenhagen sparkling tea arba šampanu
- **Karamelinės spurgytės su apelsinų cukrumi** 6€
- **PineWood naminiai ledai (teiraukitės padavėjo)** 4€



# DEGUSTACINIS MENIU

- **Terra degustacinis meniu** 90€  
Amuse bouche | Danieliaus karpačio | Naminiai gnocchi  
Lietuviškos elnienos kepsnys | Netikėta palaima | Petit Fours
- **Aqua degustacinis meniu** 85€  
Amuse bouche | Tuno kapotinis | Keptos šukutės | Laukinė karališka lašiša  
Passion in Paris | Petit Fours
- **Vyno derinys degustaciniam meniu** 60€  
4 vynai puikiai derantys prie pasirinkto degustacinio meniu patiekalų  
Pateikiami kartu su someljė istorijomis ir derinių pristatymais
- **Degustacinis sūrių rinkinys dviems** 50€  
4 skirtingi sūriai pateikiami nuo sūrių stalo kartu su džemais, duonelėmis  
Keletas mūsų someljė priderintų vynų

