

IKRAI



VOLZHENKA CAVIAR

Beluga (50 g) **245.00**

Russian Oscietra V20 (50 g) **135.00**

Siberian Sturgeon V15 (50 g) **135.00**

Raudonieji
laukinių lašišų ikrai **17.00**

** Patiekama su sviestu ir skrudinta duonele*



ŠVIEŽIOS AUSTRĖS

Gillardeau Nr. 2 (1 vnt./ 6 vnt.)

6.00 / 30.00

La Perle Blanche Nr. 2 (1 vnt./ 6 vnt.)

4.00 / 20.00

Cadoret Nr. 2 (1 vnt./ 6 vnt.)

3.50 / 18.00

Jūrų gėrybių sniego piramidė **65.00**

(tigrinės krevetės – 2 vnt., argentinietiškos raudonosios krevetės – 2 vnt.,
žaliakriauklės midijos – 4 vnt., šviežios austrės – 4 vnt., langustinai – 2 vnt.,
didžiosios tigrinės krevetės – 2 vnt., mėlynieji moliuskai, raudonieji ikrai)

UŽKANDŽIAI

Alyvuogių asorti (roja picante, romani) **5.00**

Dūmo gardėsis (rūkytų žuvų rinkinys 2-3 asm.) **12.00**

Rūkytas lietuviškas ungurys su pomidorais ir juoda duona **14.00**

Rūkytas lietuviškas ungurys (visa žuvis, svorio teirautis padavėjo) (100 g) **12.00**



KREKETĖS

Tigrinės krevetės gruzdintos tempuroje **12.00**

Krevečių uodegėlės česnakiname sviesto, žolelių padaže (7 vnt.) **12.00**

Karališkojo krabo koja (1 vnt. ~250 g) **29.00**

** Jei esate alergiškas, informuokite mus.*

ŠALTIEJI PATIEKALAI

Tuno <i>tartare</i> su sojos-balzamiko padažu ir šviežiais obuoliais	14.00
Lašių <i>tartare</i> su kaparėliais	12.00
Silkės kapotinis su kepintomis morkomis ir svogūnais	7.00
Marinuota silkės filė su keptais baravykais ir vyšniniais pomidorais	9.00
Graikiškos salotos su sūriu Feta ir alyvuogėmis	10.00
Šefo salotos su kepta lašiša ir ruginės duonos skrebučiu	14.00
Cezario salotos su tigrinėmis krevetėmis ir ančiuviais	14.00

MAŽIEJI KARŠTIEJI PATIEKALAI

Jūrų šukutės konjako padaže su migdoline morkų koše ir pastarnokų traškučiu	18.00
Keptos anties kepenėlės ant skrebučio su porto vyne mirkytomis razinomis	14.00
Sraigės keptos su česnakiniu sviestu keraminiame inde (6 vnt.)	9.00
Keptas ožkos sūris Buche su rūkyta kriaušė	12.00
Koldūnai, įdaryti žiobrio filė, baravykų padaže	8.00
Keptos stintos su citrina	8.00



SRIUBOS

Žuvienė 5.00

Trinta lašišos ir daržovių sriuba 8.00

Ungurienė (tik savaitgaliais) 9.00

Firminė restorano žuvienė „Bouillabaisse“

(žuvų sultinys, skanintas šafranu su pomidorais, tigrinėmis krevetėmis, midijomis, menke, lašiša, sterku ir kt.)

2 asm. 31.00

3 asm. 43.00



ŽUVIS

RESTORANO KLASIKA



Tuno kepsnys su kalafiorų ir baltųjų trumų koše ir marinuotais vyšniniais pomidorais	28.00
Atlantinio oto filė su bulguro kruopomis ir baravykų padažu	22.00
Aštuonkojis keptas česnakiname svieste su bulvytėmis, marinuotu burokėliu ir „baby“ daržovėmis	28.00
Mėlynieji moliuskai česnakiname grietinėlės padaže	14.00
<i>(patiekama su gruzdintomis bulvytėmis) (400 g)</i>	

NE ŽUVIS

Pieninio ėriuko <i>carré</i> su kalafiorų ir baltųjų trumų koše ir marinuotais vyšniniais pomidorais	29.00
Grill daržovės su keptu ožkos sūriu <i>Buche</i>	12.00

VAIKAMS

Lydekos kukulaičiai su bulvių koše	9.00
Vištienos juostelės tempura tešloje su gruzdintomis bulvytėmis ir pomidorų padažu	9.00
Gruzdintos bulvytės su pomidorų padažu	5.00

DESERTAI

Karamelizuotas obuolių pyragas
su ledais 7.00

Šokoladinis fondantas
su spanguolių ledais 6.00

Varškės pyragas
su trintomis braškėmis 6.00

Crème Brulée 6.00

RESTORANO GAMYBOS LEDAI



Aviečių / Juodųjų serbentų /
Mėlynių / Ožkos pieno sūrio

1 rutuliukas – 3.00

2 rutuliukai – 5.50

3 rutuliukai – 7.00