



APERITYVAI

Tokyo Macchiato

Bombay Džinas, Kava, Pienas, Citrina
7.00

Porto Tonic

Graham's Port, Mediterranean Tonic
7.00

Mistaken Negroni

Martini Bitter, Martini Rubino, Putojančio Vyno Cordial
7.00

Rubino Highballer

Martini Rubino, Ginger Ale
7.00

BARO UŽKANDŽIAI

Austrės

Fine de Claire No.2
3.50

Ožkos Sūrio Spurgytės

Patiekama su Raudojųjų Svogūnų Džemu
5.00

Ispaniškos Alyvuogės

5.00

Rūkyti Migdolai

3.50

Saliamų ir Kumpių Rinkinys

9.00

Sūrių Rinkinys

9.00

UŽKANDŽIAI

Šukutės

Cukinių Tempura, Granatų Sėklos, Mojo Verde
13.00

Burrata su Turgaus Pomidorais

Kedrinės Pinijos, Balsamico ir Pesto Padažas
9.00

Brandintos Jautienos Tartare

Bulvių Šimtalapis, Vytintas Kiaušinio Trynys, Vyne Marinuotas Ridikas, Degintų Svogūnų Padažas
10.00 / 19.00

Rockfeller Austrės

Užkeptos Austrės su Sviestu ir Žalumynais
8.00

Topinambų Velouté

Trumai, Šparaginės Pupelės, Krapų Aliejus
7.00



INTERMEZZO

Vodka-Lemon Sorbet

Tradicija iš Italijos. Intermezzo – nedidelis gėrimas tarp patiekalų, skirtas atgaivinti skonio receptoriams ir paruošti paletę sekančiam patiekalui

2.00

PAGRINDINIAI

Barbaric Antienos Krūtinėlė

Karamelizuotų Morkų Kremas, Troškinti Raudonieji Kopūstai, Marinuoti Obuoliai, Porto Padažas

19.00

Jautienos Išpjova

Pomme Purée, Aluje Marinuoti Svogūnėliai, Jaunos Morkytės, Dūminio Viskio Padažas

26.00

Sterko File

Moliūgų Risotto, Šparaginės Pupelės, Kaparėlių ir Žalumynų Padažas

17.00

Menkės Išpjova

Krapų Pomme Purée, Degintas Agurkas, Midijų Padažas

19.00

Burokėlių Ravioli

Ricotta, Ožkos Sūris, Pamezано Padažas, Skrudintos Pistacijos, Baziliko Aliejus

14.00

PAPILDOMI GARNYRAI

Degintos Bulvės su Trumų Aioli

3.50

Žaliosios Salotos

3.50

Pomme Purée

3.50

DESERTAI

Crème Brûlée

Juodųjų Serbentų Šerbetas ir Morengas

5.00

Pavlova

Avietės ir Crème Chantilly

4.00

Šokoladinis Ekleras

Sūdyta Karamelė ir Migdolų Ledai

5.00

Naminių Šerbetų Trio

Sezoninė Selekcija

4.00

Maisto produktų alergenu sąrašo teiraukitės aptarnaujančio personalo