

MENIU





ĮSPĖJIMAS DĖL ALERGENŲ

PATIEKALUOSE GALI BŪTI ALERGENŲ: 1 -PIENO, 2 - KIAUŠINIŲ, 3 - GLITIMO,
4 - SOJŲ PRODUKTŲ, 5 - RIEŠUTŲ, 6 - ŽUVIES, 7 - VĖŽIAGYVIŲ, 8 - MOLIUSKŲ.
9 – SEZAMŲ SĖKLOS, 10 – SALIERŲ, 11 – GARSTYČIŲ.
KLAUSKITE PADAVĖJO (-S)

FOOD ALLERGY NOTICE

PLEASE BE ADVISED THAT FOOD PREPARED HERE MAY CONTAIN
THESE INGREDIENTS: 1 - MILK, 2 - EGGS, 3 - WHEAT, 4 SOY, 5 - NUTS, 6 - FISH,
7 – CRUSTACEAN, 8 – SHELLFISH, 9 – SESAME SEED, 10 – CELERY, 11 – MUSTARD.
ASK THE WAITER

 tinka veganams / vegan

tartar -- tai ne tik skambus garsas! Tai populiarūs „raw stiliaus“ virtuvės užkandžiai.



Patiekalai gaminti iš etiškų produktų, kuriuos saugu patiekti, ir be karšto apdirbimo.

TOTORIŠKAS „KEPSNYS“ (tartar)

Mongolų klajoklių tradicinis patiekalas pradėtas gaminti iš arklienos arba jautienos faršo, pagardinto įvairiais priedais. Mes tartar'us kapojame ir gardiname Stumbro Devynerių ekstraktu.

Lašių filė **12.00**

(šalotiniai svogūnai, mandarinų ir apelsinų redukcija, mangų – pasiflorų gelis)

Brandintos jaučių išpjovos **12.00**

(česnakinė *Ciabatta* duona, saulėje džiovinti pomidorai, kietasis sūris, trumų majonezas)

TATAKI

Žuvis marinuojama Tataki padaže, po to lengvai uždeginama atvira liepsna ir pjaustoma.

Rausvųjų tunų filė **14.00**

(juodųjų alyvuogių „žemė“, pusiau džiovinti pomidorai, kaparėliai, mangų – pasiflorų gelis, *Wasabi* majonezas, imbierinis *Chilli* užpilas)

CARPACCIO

Plonai pjaustyta žalia jautiena, tapusi Italijos virtuvės klasika, kurią sukūrė Venecijos Harry's Bar savininkas Giuseppe Cipriani. Renesanso dailininko Vittore Carpaccio pavardė tam puikiai tiko, nes jo paveiksluose genialiai derėjo šiame patiekale dominuojančios spalvos: raudoni ir blyškūs kreminiai tonai. Dabar „carpaccio“ vadinama net ir labai plonai supjaustytos daržovės

Lašių filė *Gravlax* **12.00**

(kaparėliai, mangų – pasiflorų gelis, *Wasabi* majonezas, balzamiko ikrai)

Ančių krūtinėlės *Prosciutto* **12.00**

(apelsinai, pusiau džiovinti vyšniniai pomidorai, kietasis sūris, karamelizuoti svogūnai)

Burokėlių  **10.00**

(burokėlių – obuolių putėsiai, balzaminis spanguolių acto kremas, obuolių gelis, liofilizuotos spanguolės, laiškinių svogūnų aliejus)

SALOTOS, UŽKANDŽIAI

CEZARIO salotos su:

Vištų filė **10.00**

Lašių filė *Gravlax* **12.00**

Tigrinėmis krevetėmis (5 vnt.) **12.00**

Jaučių liežuvis (tiekiamas karštas) **10.00**

(džiovintų slyvų *Consommé*, gelteklių putėsiai, karamelizuoti svogūnai, bulvių „lizdas“)

UŽKANDŽIAI PRIE VYNO IR ALAUS

Vytintų ir rūkytų mėsų rinkinys **12.00**

Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys **12.00**

Kepta duona su varškės sūrio padažu **6.00**

Mūsų marinuotos alyvuogės  **6.00**

SRIUBOS

Langustinų sultinio su midijomis (tigrinė krevetė, pusiau džiovinti pomidorai, tiekama su skrudinta <i>Ciabatta</i> duona)	14.00
Kreminė mėlynojo pelėsinio sūrio su krienais (skrudinta <i>Ciabatta</i> duona su karamelizuotų svogūnų ir šoninės džemu)	10.00

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

BURGERIAI

Jautienos su <i>Chorizo</i> dešra (burokėlių saldainiai, pusiau vytinti pomidorai, rūkytų obuolių BBQ padažas, gražgarstės, Čederio sūris; tiekama su skrudintomis bulvytėmis)	14.00
--	--------------

Antienos su rūkyta šonine (troškinti obuoliai, pusiau vytinti pomidorai, rūkytų obuolių BBQ padažas, gražgarstės, karamelizuotų svogūnų ir šoninės džemas; tiekama su skrudintomis bulvytėmis))	12.00
---	--------------

Sausai brandintos jautienos antrekotas (300 g) (bulvių <i>Gratinée</i> , lengvai parūkyti <i>Shimeji</i> grybai, žaliųjų pipirų padažas)	34.00
--	--------------


Jaučių žandai (bulvių <i>Gratinée</i> , keptos kreivabūdės ir <i>Portobello</i> grybai, raudonojo vyno padažas)	18.00
---	--------------

Iberico kiaulienos sprandinė (salierų – krienų kremas, pastarnokai, burokėliai, <i>Gravy</i> padažas)	18.00
---	--------------

Ančių krūtinėlė (daugiakruopis, moliūgų kremas, <i>Romanesco</i> žiediniai kopūstai, obuolių – burokėlių padažas)	18.00
---	--------------

Sterkų nugarinė (moliūgų <i>Risotto</i> , obuolių – mangų <i>Curry</i> , kepti <i>Grany Smith</i> obuoliai)	16.00
---	--------------

Midijos (1 kg) baltojo vyno ir grietinėlės padaže (<i>Ciabatta</i> su česnakų sviestu)	18.00
---	--------------

Grybų <i>Risotto</i>  (<i>Shimeji</i> ir <i>Portobello</i> grybai, kreivabūdės, trumų aliejus, veganiškas kietasis sūris)	16.00
---	--------------

DESERTAI

Karamelizuotų obuolių pyragas (su vaniliniu plombyru)	7.00
---	-------------

Kavos <i>Crème Caramel</i> (su liofilizuotomis avietėmis)	7.00
---	-------------

Šokoladinė <i>Tartalette</i> (su pistacijų ledais)	8.00
--	-------------

