

# A LA CARTE



„Two senses“ – tai du potyriai: restoranas ir baras kartu.  
Susipynę ir paryškinantys vienas kitą. Virtuvės karštis ir ledas bare – ideali harmonija ir dermė vakarienei.

Įkvėpti skandinaviškos švaros ir stiliaus bei lietuviškų skonių iš mūsų sodų, miškų, ūkių, jūrų bei sezonų. Pajuskite du: skonius ir emocijas.

## UŽKANDŽIAI

**MIŠKO GRYBŲ PYRAGAS** 11,00  
Rauginti rudeniniai vaisiai | Burokėlių sultyse marinuoti žiediniai kopūstai | Kietasis sūris | Žolelių aliejus

**KEPTAS SŪRIS** 10,00  
Medus | Rūkyta šoninė | Burokėliai | Rauginti juodieji serbentai | Sūdyti senoviniai obuoliai | Juodosios slyvos vyne | Įvairios salotos

**JAUTIENOS KARPAČAS** 15,00  
Spraginti kapareliai | Antaniniai obuoliai | Marinuotos garstyčios | Chimichurri padažas | Brandintas kietasis sūris | Petražolių sūrio kremas | Špinatų traškutis

**JAUTIENOS LIEŽUVIS** 12,00  
Keptos bulvytės | Jautienos drebučiai | Krienų kremas su petražolėmis | Rauginti juodieji serbentai | Marinuoti žiediniai kopūstai | Sodo žolelės

**SŪDYTA PALIJA** 13,00  
Fermentuoti antaniniai obuoliai | Pusiau džiovinti vyšniniai pomidorai | Minkštas sūris | Grikių traškutis | Žalumynai

**UŽKANDŽIŲ PADĖKLAS DALINTIS** 22,00  
Lietuviški sūriai | Vytintos ir rūkytos mėsos | Sūriu įdarytos paprikos | Traškios duonos lazdelės | Sūrio padažas | Marinuotos alyvuogės | Naminė uogienė

## SRIUBOS

**KREMINĖ BUROKĖLIŲ SRIUBA** 7,00  
Miško grybai | Perlinės kruopos | Obuolių ir burokėlių kapotinis | Sūrio kremas | Žolelių aliejus

**TIRŠTA JAUTIENOS SRIUBA** 9,00  
Rudeninės šakninės daržovės | Pomidorai | Kmynai | Česnakinė grūdų duonelė



## PAGRINDINIAI

**ELNIENA** 29,00

Šaknis salieras | Miško grybų kapotinis |  
Rauginti serbentai | Kopūstų traškučiai |  
Raudonojo vyno padažas

**KRUOPAINIS SU** 14,00

**DŽIOVINTAIS BARAVYKAIS**

Salierų kremas | Brandintas kietasis sūris |  
Miško grybai | Rauginti obuoliai |  
Žalumynai

**VIETINIO ŪKIO** 32,00

**JAUTIENOS IŠPJOVOS KEPSNYS**

Keptos bulvės su garstyčiomis | Traškūs  
svogūnai | Rudeninių daržovių ragu |  
Grybai | Jautienos sultinio padažas |  
Žalumynai

**TRIUŠIENOS ŠLAUNELĖ** 18,00

**SU RŪKYTA ŠONINE**

Bulvių ir salierų košė | Lapiniai kopūstai |  
Kepti burokėliai ir rauginti obuoliai |  
Laiškinių česnakų padažas

**LĖTAI TROŠKINTAS** 22,00

**JAUTIENOS SKRUOSTAS**

Bulvių piurė su kanapių sėklomis |  
Marinuoti žiediniai kopūstai | Karamelizuoti  
svogūnai | Sultinio padažas | Žalumynai

**RŪKYTA ANTIES** 20,00

**KRŪTINĖLĖ**

Kruopainis su grybais | Svogūnų  
karamelė | Rauginti antaniniai obuoliai |  
Vytintos slyvos | Raudonojo vyno padažas

**ARKTINĖ PALIJA** 21,00

Jaunos bulvės | Žuvies spurga | Saliero  
šaknis | Deginto sviesto ir salierų kremas |  
Lapiniai kopūstai | Glazūruoti kepti  
burokėliai | Laiškinių česnako padažas

**LIETUVOS ŪKIO** 28,00

**ĖRIENOS KULNINĖ**

24 val. lėtai troškinta savo sultyse |  
Bulvių košė | Kepti burokėliai su kmynais |  
Rauginti antaniniai obuoliai | Sultinio  
padažas | Žolelių aliejus

## PAPILDOMAI

Rudeninių daržovių ir grybų ragu 4,00

Įvairios šviežios sodo daržovės 4,00

Jaunos bulvės | Traškūs svogūnai 4,00

Bulvių košė | Kanapių sėklos 4,00

## DESERTAI

**LEDAI** 5,00

Su jūsų pasirinktais priedais

**OBUOLIŲ PYRAGAS** 6,00

Kardamonas | Cinamonas |  
Skrudinti riešutai | Šokoladas

**NAPOLEONAS** 7,00

Juodieji serbentai