

ŠALTI PATIEKALAI | COLD APPETIZERS

Marinuotos alyvuogės 6.00 €
Marinated olives 6.00 €

Mėsų rinkinys 14.00€
Charcuterie plate 14.00 €

Sūrių lėkštė 14.00 €
Cheese platter 14.00

Rūkytas ungurys 16.00 €
Smoked eel 16.00 €

RAW

Jautienos „carpaccio“ su rūkytu kiaušinio tryniu 16.00 €
Beef carpaccio with smoked egg yolk 16.00 €

Tuno „carpaccio“ su citrusų padažu 16.00 €
Tuna carpaccio with citrus sauce 16.00 €

Skumbrės „Sashimi“ 14.00 €
Mackerel sashimi 14.00 €

„Eryngii“ grybų „carpaccio“ su „pancetta“ 14.00 €
Eryngii mushroom carpaccio with pancetta 14.00 €

Lašišos „ceviche“ 16.00 €
Salmon ceviche 16.00 €

KEPTUVĖS | KARŠTI UŽKANDŽIAI HOT PANS | HOT APPETIZERS

Argentinijos krevetės su morkomis ir salierais 14.00 €
Argentinian prawns with carrots and celery 14.00 €

Sraigės su česnakiniu sviestu 15.00 €
Snails with garlic butter 15.00 €

„Portobello“ grybas su svogūnų džemu ir ožkos sūriu 14.00 €
Portobello mushroom with onion jam and goat cheese 14.00

Maloniai prašome teirautis apie sudėtyje esančius alergenus aptarnaujančiojo personalo

SOMM

PAGRINDINIAI PATIEKALAI | MAIN COURSES

Aštuonkojo koja 32.00 €
Octopus leg 32.00 €

Tuno kepsnys 30.00 €
Pan fried tuna fillet 30.00 €

Jautienos antrekotas (Argentina, 230g.) 32.00 €
Beef entrecote (Argentina, 230g.) 32.00 €

Anties krūtinėlė 27.00 €
Duck breast 27.00 €

DESERTAI | DESSERTS

„Churros“ su kvapiosios tongapupės padažu 8.00 €
Churros with tonka bean sauce 8.00 €

Sūrios karamelės desertas 8.00 €
Salted caramel fondant 8.00 €

Moliūgų sėklų ledai 8.00 €
Pumpkin seeds Ice Cream 8.00 €

„Creme brulee“ 7.00 €

SOMM DEGUSTACINĖ VAKARIENĖ | SOMM TASTING DINNER

Dorados „Ceviche“ su citrusų ir kaparėlių padažu
Dorada ceviche with citrus and caper sauce

Juodosios tigrinės krevetės su krevečių „Bisque“ ir porais
Fried black tiger prawns with prawn bisque and leeks

Elnienos nugarinės kepsnys su bulvių „Gratine“ ir sezoninėmis daržovėmis
Venison sirloin steak with potatoe “Gratine” and seasonal vegetables

Tongapupės ledai su „Miso“ karamele
Tonka bean ice-cream with “Miso” caramel

+4 vyno taurės | +4 glasses of wine

90.00 €

Maloniai prašome teirautis apie sudėtyje esančius alergenų aptarnaujančiojo personalo*

SOMM