

**UŽKANDŽIAI |
APPETIZERS**

Marinuotos alyvuogės <i>Marinated olives</i>	5.50 €
Mėsų rinkinys <i>Charcuterie plate</i>	15.00€
Sūrių lėkštė <i>Cheese platter</i>	15.00 €
„Vitello Tonnato“	18.00 €

RAW

Elniena totoriškai <i>Venison tartare</i>	18.00 €
Skumbrės „Sashimi“ <i>Mackerel sashimi</i>	16.00 €
Marmurinio ešerio „Ceviche“ <i>Stone bass ceviche</i>	17.00 €
Tuno „Tataki“ <i>Tuna tataki</i>	17.00 €

**KARŠTI UŽKANDŽIAI
HOT APPETIZERS**

Krevetės su morkomis ir salierais <i>Prawns with carrots and celery</i>	16.00 €
„Portobello“ grybas su svogūnų džemu ir ožkos sūriu <i>Portobello mushroom with onion jam and goat cheese</i>	16.00 €
Kroketai su elniena ir „Iberico“ <i>Croquettes with venison and "Iberico"</i>	14.00 €

PAGRINDINIAI PATIEKALAI |
MAIN COURSES

Aštuonkojo koja 35.00 €
Octopus leg

Ešerio filė 29.00 €
Stone Bass fillet

Jautienos antrekotas (Argentina, 230g.) 35.00 €
Beef entrecote (Argentina, 230g.)

Ėriuko „Rump“ kepsnys 29.00 €
Lamb rump steak

DESERTAI |
DESSERTS

„Churros“ su kvapiosios tongapupės padažu 9.00 €
Churros with tonka bean sauce

Sūrios karamelės desertas 9.00 €
Salted caramel fondant

Obuolių pyragas 9.00 €
Apple crumble pie

SOMM DEGUSTACINĖ VAKARIENĖ |
SOMM TASTING DINNER

Skumbrės „Sashimi“

Džinas | Šilauogės | Kinkanai

Mackerel Sashimi

Gin | Blueberries | Kumquat

Krevečių „Carpaccio“

Pistacijų „Salsa“ | Greipfrutas

Shrimp Carpaccio

Pistachio Salsa | Grapefruit

„Angus“ jautienos nugarinė

Svogūnų „Confit“ | Vištienos karamelė | Česnakų piurė

Angus Beef Tenderloin

Onion confit | Chicken Caramel | Garlic Puree

Juodo šokolado „Namelaka“

Kardamono ledai | Kavos esencija | Balto šokolado kremas

Dark chocolate „Namelaka“

Cardamom ice cream | Coffee essence | White chocolate cream

+4 vyno taurės | +4 glasses of wine

100.00 €/asm.

Maloniai prašome teirautis apie sudėtyje esančius alergenų aptarnaujančiojo personalo

SOMM