

ŠALTI PATIEKALAI | COLD APPETIZERS

Marinuotos alyvuogės 5.50 €
Marinated olives 5.50 €

Mėsų rinkinys 13.00€
Charcuterie plate 13.00 €

Sūrių lėkštė 13.00 €
Cheese platter 13.00

Rūkytas ungurys 16.00 €
Smoked eel 16.00 €

RAW

Austrė „Cap horn“ Nr. 2 4.50 €
Oyster „ Cap horn“ Nr. 2 4.50 €

Jautiena totoriškai 15.00 €
Beef tartare 15.00 €

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

Skumbrės „Sashimi“ 13.00 €
Mackerel sashimi 13.00 €

„Eryngii“ grybų „carpaccio“ su „pancetta“ 13.00 €
Eryngii mushroom „carpaccio“ with pancetta 13.00 €

Lašišos „Ceviche“ 15.00 €
Salmon „Ceviche“ 15.00 €

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 13.00 €
Portobello mushroom with onion jam and goat cheese 13.00

Maloniai prašome teirautis apie sudėtyje esančius alergenų aptarnaujančiojo personalo

SOMM

PAGRINDINIAI PATIEKALAI | MAIN COURSES

Aštuonkojo koja 32.00 €
Octopus leg 32.00 €

Tuno kepsnys 29.00 €
Pan fried tuna fillet 29.00 €

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

Anties krūtinėlė 26.00 €
Duck breast 26.00 €

DESERTAI | DESSERTS

„Churros“ su kvapiosios tongapupės padažu 7.00 €
Churros with tonka bean sauce 7.00 €

Sūrios karamelės desertas 8.00 €
Salted caramel fondant 8.00 €

„Fondant au Chocolat“ 8.00 €

„Creme brulee“ 7.00 €

SOMM DEGUSTACINĖ VAKARIENĖ | SOMM TASTING DINNER

Mahi Mahi “Sashimi” | *Mahi Mahi “Sashimi”*

Elnienos tartaras | *Venison tartare*

Ėriuko “Rump” kepsnys | *Lamb Rump steak*

Moliūgų sėklų ledai | *Pumpkin seeds Ice Cream*

+4 vyno taurės | *+4 glasses of wine*

80.00 €

Maloniai prašome teirautis apie sudėtyje esančius alergenų aptarnaujančiojo personalo*

SOMM