

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 €
Smidrų užkandis <i>Asparagus appetizer</i>	16.00 €
„Vitello Tonnato“	18.00 €

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 €

RAW

Austrė „Cap horn“ Nr. 2 Oyster „Cap horn“ Nr. 2	4.50 €
Jautiena totoriškai <i>Beef 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 €

PAGRINDINIAI PATIEKALAI |
MAIN COURSES

Aštuonkojo koja 35.00 €
Citrusinė-morkų tyrė | Salotos „Pak Choi” |
„Confit“ pomidorai
Octopus leg
Citrus-carrot puree | Pak Choi salad | Confit
tomatoes

Ešerio filė 29.00 €
Rūkyto sviesto emulsija | Žirneliai | Brokoliniai
Stone bass fillet
Smoked butter emulsion | Peas | Broccoli

Jautienos antrekotas (Urugvajus, 230g.) 39.00€
Trumų sviestas | Eringi grybai | Degintų salierų
tyrė
Beef entrecote (Uruguay, 230g.)
Truffle butter | Oyster mushrooms | Burnt celery
puree

Ėriuko „Rump“ kepsnys 29.00 €
Gelteklė | „Čimičiuri“ padažas | Degintų salierų
tyrė
Lamb Rump steak
Black salsify | Chimichurri sauce | Burnt celery
puree

DESERTAI |
DESSERTS

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

Sūrios karamelės desertas 9.00 €
Salted caramel fondant

Toskanos riešutas 10.00 €
“Nocciola Toscana“

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
alergenus aptarnaujančiojo personalo

SOMM