

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 €
„Baskų nachos“ <i>Basque Nachos</i>	7.00 €
Bulvytės su trumų ir paprikų padažais <i>Fries with truffle and paprika sauces</i>	7.00 €
Skrudintų riešutų mišinys <i>Peanut mix</i>	5.00 €
„Rostbifas“ <i>Roast beef</i>	15.00 €
Salotos su ožkos sūriu <i>Salad with goat cheese</i>	13.00 €
„Vitello Tonnato“	18.00 €
Burata su pomidorų „carpaccio“ <i>Burrata with tomato carpaccio</i>	15.00 €

RAW

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

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 €

Geltekklė | „Čimičiuri“ padažas | Degintų salierų
tyrė

Lamb Rump steak

*Black salsify | Chimichurri sauce | Burnt celery
puree*

DESERTAI
DESSERTS

„Churros“ su karamelės ir vanilės padažu 9.00 €
Churros with caramel and vanilla sauce

Sūrios karamelės desertas 9.00 €
Salted caramel fondant

Crème Brulee 9.00 €

Obuolių pyragas 9.00 €
Apple pie

SOMM DEGUSTACINĖ VAKARIENĖ
SOMM TASTING DINNER

Sūdytas ešerys

Mėtų aliejus | Marinuotas obuolys

Salted stone bass

Mint oil | Pickled apple

Jautienos tartaras

Voveraičių „aioli“ puta | Spanguolės | Bulvių
traškučiai

Beef tartare

*Chanterelle aioli foam | Cranberries | Potato
chips*

Elnienos nugarinė

Sezoninės daržovės | Raudonojo vyno padažas |
Salyklo „labneh“

Venison tenderloin

*Seasonal vegetables | Red wine sauce | Malt
labneh*

Ryžių ledai

Miso karamelė | Citrusų puta

Rice ice cream

Miso caramel | Citrus foam

+4 vyno taurės | +4 glasses of wine

100.00 €/asm.

Maloniai prašome teirautis apie sudėtyje esančius
alergenų aptarnaujančiojo personalo

SOMM