

PRIEŠPIETIS

Alyvuogės

8

Marinuotos medužės su citrusais, žolelėmis ir česnakais

Prancūziška vytinta dešra

9

Tradicinės prancūziškos vytintos dešros griežinėliai,
marinuoti agurkėliai

UŽKANDŽIAI

Jūros ešerio karpachas14

Šviežio jūros ešerio griežinėliai, čili aliejus, avokadų kremas,
trumų ajolis

Putpelės maltinys12

Bolivinės balandos spragėsiai, karamelizuoti obuoliai,
trijų sūrių padažas

Anties kepenėlė19

Kepta anties kepenėlė, skrudinta namų sviestinė
bandelė, marinuotas šalotinis svogūnas, šaltalankių padažas

Marinuoti burokėliai11

Virti marinuoti raudonieji burokėliai, minkštas varškės
ir kalendryų kremas, skaldyti lazdyno riešutai

Aštuonkojis17

Keptas aštuonkojis, saldžiųjų bulvių ir grietinėlės tyrė,
marinuoti agurkai

Jautienos kapotinis18

Kapota jautienos išpjova, šalotiniai svogūnai,
grūdėtosios garstyčios, saldžiarūgštės duonos skrebutis,
trumų-petražolių emulsija

SRIUBOS IR SALOTOS

Svogūnų sriuba14

Vištienos sultinys, kepti karamelizuoti svogūnai,
sviestas, skrudintas prancūziškas batonas, Grujeras

Kreminė Jeruzalės artišokų sriuba11

Marinuoti Jeruzalės artiškai, artišokų traškutis, krapų aliejus

Nicos salotos19

Lapinės salotos, šparaginės pupelės, putpelių
kiaušiniai, krienuose marinuotos bulvytės, tuno filė, baltojo
vyno acto ir garstyčių užpilas

PAGRINDINIAI
PATIEKALAI

Patarška 29

Patarškos krūtinėlė, topinambų kremas, skrudinti griekiai,
brokolių stiebai, serbentų padažas

Ešerys 29

Svieste kepta ešerio filė, karamelizuotos morkos,
baltojo vyno padažas

Elniena 38

Elnienos nugarinės kepsnys, bulvių gratinas su brandintu
sūriu, kreivabūdė, porto vyno redukcija

Žiedinis kopūstas 18

Keptas žiedinis kopūstas, riešutų sviesto glajus,
graikiškas jogurtas, traškūs avinžirniai

Midijos 21

Šalotiniai svogūnai, saliero stiebas, grietinėlės ir
baltojo vyno padažas. Tiekiamos su gruzdintomis
prancūziškomis bulvytėmis

Jautienos nugarinė 42

Brandintas jautienos nugarinės kepsnys, krienuose
marinuotos ir keptos bulvės, marinuoti kepti svogūnėliai,
raudonojo vyno ir rozmarinų demi-glacé padažas

GARNYRAI

Bulvytės fri 7

Bulvytės fri su trumais..... 9

Kepti brokolių stiebai..... 6

Šparaginės pupelės..... 6

Žaliosios salotos. 6

Glazūruotos morkos..... 7

Mažos bulvytės..... 7

DIENOS PASIŪLYMAS

Kiekvieną darbo dieną mūsų šefas paruošia ką nors
ypatingo – įkvėpto sezono, šviežių ingredientų
ar tiesiog geros idėjos.

Pasiteiraukite padavėjo apie šiandienos patiekalą.

DESERTAI IR SŪRIAI

Pavlova

12

Sezoninės šviežios uogos,
maskarponės kremas, traškus
morengas ir uogų padažas

Sūrių rinkinys

16

Ožkos, avies ir karvės pieno sūrių
rinkinys, patiekiamas su krekeriais
ir apelsinų marmeladu

Šokoladinis fondanas

12

Sodrus, šiltas šokoladinis pyragas su
minkštu, tirpstančiu vidum,
patiekiamas su pistacijų ledais