



ASTORIJA BRASSERIE

Vyriausiasis šefas Pavel Koncejalov

APERITYVAI

Campani | 5 Ricard | 7
Lillet Blanc | 5 Pastis Garagai | 7

BURBULIUKAI

Pommery, Brut Royal | 17
Pommery, Brut Rosé | 19
Besserat de Bellefon, Bleu Brut | 19
Domaine de la Guilloterie, Crémant Brut | 10
Albert Bichot, Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs | 14

VYNAI TAURĖMIS

BALTIEJI Jeff Carrel, Morillon Blanc Chardonnay | 10
The Ned, Pinot Grigio | 11
Domaine de l'Enchantoir, "Terre Blanche" Chenin | 13
Les Demoiselles, Sancerre Sauvignon | 13

RAUDONIEJI Château Changrolle, Lalande-de-Pomerol | 12
Ferraton Père & Fils, Côtes-du-Rhône Villages Plan de Dieu | 10
Varvaglione, Salice Salentino DOP | 11
Château Comte des Cordes, Saint-Émilion Grand Cru | 15

ROŽINIAI Camargue Rosé | 10
Pinot Grigio Rosé | 10

Albert Bichot, Chablis, Domaine Long-Depaquit | 14
Weingut Knipser, Kalkmangel Riesling | 14
Domaine Éric Louis, Pouilly-Fumé | 16

Albert Bichot, Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir | 15
Podere 29, Nero di Troia IGT | 16
Cuvelier Los Andes, Grand Vin | 19

PRIEŠPIETIS

Alyvuogės, rozmarinai, citrusai 8
Ančių kepenėlių paštetas, juoda duona, brendžio gelis 9

PLAT DU JOUR

Kiekvieną dieną mūsų šefas paruošia ką nors ypatingo - įkvėpto sezono, šviežių ingredientų ir tiesiog geros idėjos. Pasiteiraukite padavėjo apie šiandienos patiekalą

UŽKANDŽIAI

OTO SEVIČĖ 18
agurkų kremas, žirnelių ankštys, ridikėliai
SALDŽIŪJŲ BULVIŲ KAPOTINIS 14
džiovinti pomidorai, avokadas, ožkos sūris
JAUTIENOS KAPOTINIS 18
salotos, gruzdintos bulvytės, chalapos paprika
SMIDRAI 16
gražgarstės, migdolai, sūris „Džiugas“

KARŠTI UŽKANDŽIAI

„BOUILLABAISSE“ SRIUBA 16
smulkiai pjaustytos daržovės, vėžių uodegėlės
PRANCŪZIŠKA SVOGŪNŲ SRIUBA 14
naminis vištienos sultinys, skrebutis, grujeras
ANČIŲ KEPENĖLĖS „FOIE GRAS“ 24
kriaušė, sviestinė duonelė, demi-glacé padažas
AŠTUONKOJIS 22
mėlynos bulvės, paprika, svogūnai

PAGRINDINIAI

LIETUVIŠKA ELNIENA 36
burokėliai, miško grybai, pankolis
OTO FILE 29
cukinija, salsa verde, ikrai
„CHAROLAIS“ JAUTIENOS IŠPJOVA 42
smidrai, brokolių stiebai, brendžio padažas
ANTIENOS KONFI „WELLINGTON“ 29
grybai, šaltalankių gelis, sluoksniuota tešla
SMIDRAI 22
olandiškas padažas, „Ratte“ bulvės, Parmos kumpis
NICOS SALOTOS 24
kepta tuno filė, šparaginės pupelės, bulvės,
Viduržemio jūros padažas

GARNYRAI

Prancūziškos bulvytės 7 Žalios salotos 6
Kepti šparagai 6 Bulvių košė 7

DESERTAI & SŪRIAI

„Astorijos“ Pavlova 12
Levandų krembrulė 12
Dienos desertas 11

Sūrių rinkinys 17
Ožkos, avies ir karvės pieno sūrių rinkinys,
krekeriai, namų gamybos džemas