

## APERITYVAI / APÉRITIFS

Taurė šampano / Champagne	14,-
Gin Tonic	8,5-
Aperol Spritz	9,-
Campari Orange	7,5-
Martini Dry	9,-

## SRIUBOS / SOUPS

Omaro-pasiflorų <i>consommé</i> , krabu įdaryti <i>ravioliai</i> , daržovių <i>julienne</i> <i>Lobster-passion consommé, crab stuffed ravioli, vegetable julienne</i>	14,-
Šaltibarščiai, silpnai rauginti agurkai, putpelės kiaušiniai <i>Lithuanian cold beetroot soup, quick pickled cucumbers, quail eggs</i>	9,-

## UŽKANDŽIAI / STARTERS

Šefo Donato gamintas rūkytas <i>ricotta</i> sūris, švieži pomidorai, trumų aliejus <i>Smoked ricotta cheese made by Chef Donatas, fresh tomatoes, truffle oil</i>	14,-
Elnienos <i>carpaccio</i> , sraigės, kaparėlių džemas, kavos padažas <i>Venison carpaccio, snails, capers jam, coffee broken gel</i>	13,-
Keptas <i>portobello</i> grybas, ožkos sūris, svogūnų džemas, mikrožalumynai <i>Oven baked portobello mushroom, goat cheese, onion jam, microgreens</i>	15,-
Didžiųjų tigrinių krevečių <i>carpaccio</i> , rūkyta grietinė, jūros vynuogės <i>Tiger prawns carpaccio, smoked sour cream, sea grapes</i>	16,-
Mikrožalumynų salotos, lašišos <i>gravlax</i> , balzamiko acto želė <i>Microgreens salad, salmon gravlax, balsamic vinegar jelly</i>	13,-
Sūdytos ir rūkytos antienos kapotinis, alyvuogių <i>tapenade</i> , figos <i>Salted and smoked duck tartar, olives tapenade, figues</i>	13,-



\*\*\* prašome informuoti aptarnaujantį personalą apie alergijas bei maisto netoleravimus  
please inform the service staff about your allergies and food intolerances

## KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSES

Aštuonkojis, jaunos bulvytės, naminės antienos dešrelės <i>Octopus, baby potatoes, homemade duck sausages</i>	37,-
Menkės filė, rukolos tyrė, žirneliai, mėtų aliejus <i>Cod fillet, arugula puree, peas, mint oil</i>	26,-
Marmurinis ešerys, gelteklės-krienuų tyrė, vyšniniai pomidorai, midijos, pomidorų emulsija <i>Stone bass fillet, salsify-horseradish puree, cherry tomatoes, mussels, tomato emulsion</i>	32,-
Antienos krūtinėlė, morkų tyrė, <i>confit</i> jaunos morkytės, virtų anties kiaušinių kremas, džiovintas rudas sviestas, marinuotos daržovės <i>Duck breast, carrot puree, confit young carrots, boiled duck egg cream, dehydrated brown butter, pickled vegetables</i>	27,-
<i>Wagyu</i> jautienos BMS6+ antrekotas (Australija), pastarnokų tyrė, <i>confit</i> bulvytės, baltieji smidrai, keptas <i>wagyu</i> jautienos sniegas, <i>bordelaise</i> padažas <i>Wagyu beef BMS6+ entrecote (Australia), parsnip puree, confit potatoes, white asparagus, baked wagyu beef fat snow, bordelaise sauce</i>	53,-
Žemoje temperatūroje paruošta ėriuko mentė, rūkytas humusas, šviežiai rauginti agurkai, <i>peperonata</i> , ančiuvių padažas <i>Slow cooked lamb sholder, smoked hummus, freshly pickled cucumbers, peperonata, anchovy sauce</i>	23,-
Lietuviška - sausai brandinta <i>Black Angus</i> jautienos šonkaulių mėsa, pastarnokų tyrė, <i>confit</i> bulvytės, baltieji smidrai, keptas <i>wagyu</i> jautienos sniegas, <i>bordelaise</i> padažas <i>Lithuanian – Black Angus –dry aged beef short ribs, parsnip puree, confit potatoes, white asparagus, baked wagyu beef fat snow, bordelaise sauce</i>	28,-

## DESERTAI / DESSERTS

Karamelinis kremas, <i>Kracher Auslese Cuveé Burgenland</i> <i>Caramel cream, Kracher Auslese Burgenland</i>	14,-
Rožių žiedlapiais paskanintas aviečių šerbetas, šokolado putėsiai, <i>Brachetto d'Acqui DOCG</i> <i>Raspberry-rose sorbet, chocolate mousse, Brachetto d'Acqui</i>	13,-
Namų gamybos ledai / šerbetai <i>Homemade ice cream / sorbets</i>	5,-