

## Užkandžiai.

|                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| AUSTRĖ<br>Citrinos skiltelė   Mignonette padažas                                               | 4-6 |
| ALYVUOGĖS<br>Ispaniškos alyvuogės   saulėje džiovinti pomidorai                                | 5   |
| EDAMAME PUPELĖS SVIESTE<br>Su druska arba aštrios                                              | 6   |
| KONFITUOTŲ ČESNAKŲ UŽTEPĖLĖ<br>Sezamo sėklos   šviežia duona                                   | 8   |
| SVEISTE KEPTI ERINGI GRYBAI (veganiškas)<br>Pastarnokų kremas   lazdyno riešutai               | 10  |
| GRUZDINTAS ŽIEDINIS KOPŪSTAS (veganiškas)<br>Vyšniniai pomidorai   marinuotos daržovės         | 11  |
| SŪRIŲ IR MĖSŲ LĖKŠTĖ<br>Lietuviški bei prancūziški sūriai ir mėsos<br>alyvuogės   riešutai     | 24  |
| RANKŲ DARBO SŪRIO SPURGYTĖS (5vnt.)<br>Padron pipirai   šoninė   naminis majonezas             | 12  |
| GRILIUJE KEPTAS KAMAMBERAS (2 asm.)<br>Figų džemas   karamelizuoti riešutai   bagetė           | 16  |
| KEPTOS TIGRINĖS KREKETĖS<br>Balto vyno ir sviesto padažas   bagetė                             | 16  |
| ŠVIEŽIAS OMARAS BRIOCHE DUONELĖJE<br>Šafrano majonezas   laiškiniai česnakai                   | 28  |
| JAUTIENOS IŠPJOVOS KARPAČIO<br>Parmigiano reggiano   pomidorų kraujas   pipirinis<br>majonezas | 17  |
| NAMINIAI ĮDARYTI JALAPENAI<br>Šoninė   kreminis sūris   naminis majonezas                      | 14  |

## Salotos.

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CEZARIO SALOTOS<br>su vištiena                                                                   | 9  |
| su krevetėmis                                                                                    | 11 |
| Naminis cezario padažas   krutonai                                                               | 16 |
| JAUTIENOS IŠPJOVOS SALOTOS<br>Karamelizuota kriaušė   ožkos sūris   rukola                       | 15 |
| KAMAMBERO SALOTOS<br>Rukola   braškės   šilauogės   pistacijos                                   | 13 |
| ŠILTŲ DARŽOVIŲ SALOTOS<br>Briuselio kopūstai   įvairios šakninės daržovės  <br>pastarnokų kremas | 12 |

## MŪSŲ TIKSLAS

Pamaitinti ne tik pilvą, bet ir nuotaiką.  
Suburti prie vieno stalo, palepinti geru skoniu, taure vyno  
ir jaukia akimirka, į kurią norisi sugrįžti.

## Pagrindiniai patiekalai.

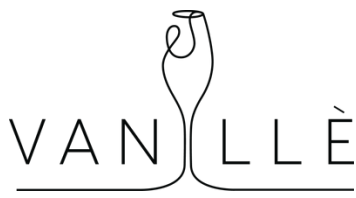
## Kepama ant griliaus

|                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| VIŠTIENOS KRŪTINĖLĖ<br>Panko džiuvėsėliai   kininis bastutis   morkytės   žolelių veloute                    | 13 |
| IBERICO KIAULIENOS NUGARINĖ<br>Brokolis   pankolio ir apelsinų salotos   porto vyno padažas                  | 20 |
| OSSO BUCO<br>Lėtai troškinta veršienos kulninė   bulvių košė   salsa verde                                   | 25 |
| ARGENTINIETIŠKOS JAUTIENOS IŠPJOVA<br>Bulvių košė   marinuoti šalotai   porto vyno padažas   svogūnų kremas  | 35 |
| ĖRIUKIO ŠONKAULIAI<br>Batatų kremas   riešutų granola   jaunos bulvytės   pipirinis padažas                  | 31 |
| SEZONINĖ ŽUVIS<br>Perlinis kuskusas   žolelių aliejus   kininio bastučio salotos                             | 17 |
| VILKEŠERIS<br>Kalafiorų kremas   gruzdinti ryžių makaronai   apelsinų aliejus                                | 18 |
| AŠTUONKOJIS<br>Batatų kremas   shitake grybai   jaunos bulvytės   terijaki glazūra                           | 26 |
| KARALIŠKOJO SNIEGINIO KRABO KOJOS<br>Kukurūzų kremas   čili-žaliosios citrinos sviestas                      | 27 |
| ŠVIEŽIA MĖLYNOJO OMARO UODEGA<br>Kalafiorų piurė   krevetėlių kremas   beurre blanc padažas   upėtakių ikrai | 60 |

## Desertai.

## Visi desertai gaminami šviežiai mūsų rankomis

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| SŪRIO PYRAGAS                   | 6 |
| LAVOS PYRAGĖLIS SU TONKA LEDAIS | 7 |
| VYŠNIŲ PYRAGAITIS               | 7 |
| NAMINIAI LEDAI                  | 4 |



# MENU

## Starters.

OYSTER  
Lemon wedge | Mignonette sauce 4-6

OLIVES  
Spanish olives | sun-dried tomatoes 5

EDAMAME BEANS IN BUTTER  
With salt or spicy 6

CONFIT GARLIC SPREAD  
Sesame seeds | fresh bread 8

BUTTER-FRIED ERINGI (vegan)  
Parsnip cream | hazelnuts 10

FRIED CAULIFLOWER (vegan)  
Cherry tomatoes | pickled vegetables 11

CHEESE AND MEAT PLATE (for sharing)  
Lithuanian and French cheeses and meats olives | nuts 24

HANDMADE CHEESE PUFFS (5pcs)  
Padron peppers | bacon | homemade mayonnaise 12

GRILLED CAMEMBERT (for sharing)  
Fig jam | caramelized nuts | baguette 16

FRIED TIGER PRAWNS  
White wine and butter sauce | baguette 16

FRESH LOBSTER ROLL  
Saffron mayonnaise | chives 28

BEEF CARPACCIO  
Parmigiano reggiano | tomato blood | pepper mayonnaise 17

HOMEMADE STUFFED JALAPENOS  
Bacon | cream cheese | homemade mayonnaise 14

## Salads.

CAESAR SALAD  
with chicken 9  
with shrimp 11  
Homemade caesar dressing | croutons 16

BEEF SALAD  
Caramelized pear | goat cheese | arugula 15

CAMEMBERT SALAD  
Arugula | strawberries | blueberries | pistachios 13

WARM VEGETABLE SALAD  
Brussels sprouts | various root vegetables | parsnip cream 12

## OUR AIM

*To feed not only the stomach, but also the mood.  
Gathered around one table, pampered with good taste,  
a glass of wine, and a cozy moment that you want to  
return to.*

## Main course.

### Grilled

CHICKEN BREAST 13  
*Panko breadcrumbs | Chinese breadcrumbs | carrots | herb veloute*

IBERICO PORK TENDERLOIN 20  
*Broccoli | fennel and orange salad | port wine sauce*

OSSO BUCO 25  
*Slow-braised veal shank | mashed potatoes | salsa verde*

ARGENTINE BEEF FILLET 35  
*Mashed potatoes | pickled shallots | port wine sauce | onion cream*

LAMB CHOPS 31  
*Sweet potato cream | nut granola | new fries | pepper sauce*

SEASONAL FISH 17  
*Pearl couscous | herb oil | Chinese basil salad*

SEA BASS 18  
*Cauliflower cream | fried rice noodles | orange oil*

OCTOPUS 26  
*Sweet potato cream | shitake mushrooms | new fries | teriyaki glaze*

KING SNOW CRAB LEGS 27  
*reamy corn | chili-lime butter*

FRESH BLUE LOBSTER TAIL 60  
*Cauliflower puree | shrimp cream | beurre blanc sauce | trout roe*

## Desserts.

### All desserts are freshly handmade

CHEESE CAKE 6

LAVA CAKE WITH TONKA ICE CREAM 7

CHERRY CAKE 7

HOMEMADE ICE CREAM 4

For groups of 8 or more 10% service charge is applied.