

Šalti užkandžiai / Cold appetizers

| | |
|---|----------------|
| Sūdyta Baltijos jūros vėjažuvė, tapijoka, meškinio česnako majonezas Salted Baltic sea garfish, tapioca, wild garlic mayonnaise | 8 € |
| Jautienos ir žąsų kepenėlių karpačio (carpaccio) Beef and foie gras carpaccio | 14,50 € |
| 45d. sausai brandinta jautiena totoriškai 45 days dry aged beef tartare | 14 € |
| Salotos, vytintas kumpis, abrikosai, parmežanas Green salad, dried ham, apricots, parmigiano | 11 € |
| Salotos, ožkos sūris, burokėliai, apelsinai, pekano riešutai Green salad, goat cheese, beetroot, orange, pecan | 11 € |
| Brusketa su pomidorų salsa ir rūkytu unguriu Bruschetta with tomato salsa and smoked eel | 8 € |

Sriubos ir karšti užkandžiai / Soups and fashioned classic

| | |
|---|---------------|
| Žuvies consommé, sterko žandeliai, peletrūno aliejus Fish consommé, pike perch cheeks, estragon oil | 9 € |
| Šalta pomidorų sriuba (gazpacho) Gazpacho | 5,50 € |
| Aštuonkojis, bulvių košė, chorizo, rūkyta paprika Octopus, mashed potatoes, chorizo, smoked paprika | 16 € |
| Virtiniai su šviežiomis krevetėmis ir šukutėmis Wontons with shrimps and scallops | 13 € |

*Jei esate alergiškas, informuokite mus

*If you are allergic, please let us know

Karšti patiekalai / Main course

Vegetariški ir žuvies / Vegetable and fish

| | |
|---|---------------|
| Ožkos sūrio virtinukai, šparagai Silky goat cheese dumplings, asparagus | 10 € |
| Baltijos jūros otas, bulvių brandade, šparagai Baltic sea turbot, potatoe brandade, asparagus | 5,50 € |

Mėsa / Meat

| | |
|--|-----------------------|
| Veršiuko širdelė, svogūnų džemas, obuoliai, bulvių košė Veal heart, onion jam, granny smith apple, mashed potatoe | 16 € |
| Muskusinės anties krūtinėlė, burokėliai kepti druskoje, burokėlių tyrė, bruknių ir burokėlių sulčių padažas Muscovy duck breast, beetroots baked in salt, beetroot puree, lingenberry and beetroot souce | 18 € |
| Pieninis ėriukas, bulvių-batatų košė, šparagai, žaliųjų pipirų padažas Lamb, mashed sweet potatoes, asparagus, green peper souce | 24 € |
| Marmurinės jautienos antrekotas arba nugarinė (Lietuva, sausai brandintas 45d.), bulvytės, trumų sviestas, mūsų marinuotos daržovės Marbled beef entrecote or tenderloin (Lithuania, dry aged 45 days), baby potatoes, truffle butter, home marinated vegetables | 100 g 12 € |

Desertai / Desserts

| | |
|---|-----------------------|
| Tartaletė su abrikosais Apricot tart | 5 € |
| Rabarbarų pyragas Rhubarb | 5 € |
| Ožkos sūris, ledai, braškės, medaus korys Goat cheese, ice-cream, strawberries, honeycomb | 7 € |
| Naminiai ledai Home made ice-cream | 1 vnt. 3 € |

*Jei esate alergiškas, informuokite mus

*If you are allergic, please let us know

DEGUSTACINIS MENIU 50€

VYNO DERINIMAS PRIE MENIU 20€

PUTPELIŲ KEPENĖLIŲ SVIESTAS / BRIOCHE

SELIAVA

Grietinė / krienai / fermentuoti agurkai / mėtos

ŠILTAS RŪKYTAS KURŠIŲ MARIŲ UNGURYS

rūkytos žuvies ir bulvių emulsija / laiškinių česnako aliejus / trynys

APEROL SPRITZ ŠERBETAS

PIENINIS ĖRIUKAS

kraujinė dešra / žąsų kepenėlių demi glace

JUODAS ŠOKOLADAS / ABRİKOSAI

DEGUSTATION MENU 50€

WINE PAIRING 20€

QUAIL LIVER BUTTER / BRIOCHE

VENDACE

sour cream / horseradish / fermented cucumber / mint

LUKEWARM SMOKED EEL FROM THE LAGOON

smoked fish and potato emulsion / chives oil / egg yolk

APEROL SPRITZ GRANITA

MILK- FED LAMB

black pudding / foie gras demi glace

BLACK CHOCOLATE / APRICOTS

*Jei esate alergiškas, informuokite mus

*If you are allergic, please let us know