

AS·K  
AS KLUBAS  
RESTAURANT & HOTEL

# MENIU

## ŠALTI UŽKANDŽIAI | COLD APPETIZERS

### ELNIENOS TARTARAS | DEER TARTARE \*3, 6, 7, 9, 10

vytinti vyšniniai pomidoriukai, baravykų - maskarponės putėsiai, kapariai, putpelės kiaušinis, obuolių - salierų tyrė, duonos trupiniai, parmezano traškutis |  
dried cherry tomatoes, boletus - mascarpone mousse, capers, quail egg,  
apple - celery puree, bread crumbs, parmesan crisps

€18

### KEPTAS SALIERAS | FRIED CELERY \*7, 9

šieno panakota, trumai, topinambų traškučiai, peletrūno aliejus |  
hay panna cotta, truffles, Jerusalem artichoke chips, tarragon oil

€10

### BUROKĖLIŲ IR OŽKOS SŪRIO KREMO DUO | \*7, 8

#### BETROOT AND GOAT CHEESE CREAM DUO

virti, marinuoti, fermentuoti burokėliai, fermentuotos žaliosios vynuogės,  
burokėlių drebučių antklodė, kanapių sėklos, alyvuogių aliejaus pudra |  
boiled, marinated, fermented beetroots, fermented green grapes,  
beetroot blanket, hemp seeds, olive oil powder

€15

## SRIUBOS | SOUPS

### KREMINĖ MOLIŪGŲ SRIUBA | CREAMY PUMPKIN SOUP \*7, 8

moliūgai, lazdynų riešutai, voveraitės, baravykai, trumų pudra, pieno puta |  
pumpkins, hazelnuts, chanterelles, boletus, truffle powder, milk foam

€10

### SULTINYS SU PATARŠKA | BROTH WITH GUINEAFOWL

vištienos sultinys, pakepta patarška, cukinija, moliūgas, daigai |  
chicken broth, fried guineafowl, zucchini, pumpkin, sprouts

€12

Jei buvo skanu ir patiko, būsimė laimingi, jei pasidalinsite savo įspūdžiais  
If you liked our food and vibe, we'll be happy if you share your experience in social media



## KARŠTIEJI PATIEKALAI | MAIN COURSES

### „LA TROŠKINYS“ PAGAL MUS | LA RATATOUILLE OUR STYLE \*7,8

saldžios bulvės, baklažanai, pomidorai, cukinija, sviestinis moliūgas,  
„romesco“ padažas, bazilikų pesto |  
sweet potatoes, aubergines, tomatoes, zucchini, pumpkin,  
romesco sauce, basil pesto

€ 21

### OTO FILÉ | HALIBUT FILLET \*2,4,7

rūkytų bulvių tyrė, Kale kopūstai, krevečių sultinio padažas |  
smoked mashed potatoes, kale, shrimp broth sauce

€ 32

### KEPTAS KARVELIS | FRIED PIGEON \*7,9

keptas obuolių ir salierų suktinis, fermentuotos šilauogės, degintas poras,  
juodosios voveraitės, „demi-glace“ padažas |  
fried apple-celery roll, fermented bilberries, burnt leeks,  
black chanterelles, demi-glace sauce

€ 36

### JUODOJO ANGUS IŠPJOVA | BLACK ANGUS STEAK \*7

jaunos bulvės, šalotinių svogūnų tyrė, šparagai, juodoji druska, perliniai svogūnai,  
peletrūnų aliejus, „demi-glace“ padažas |  
young potatoes, shallot puree, asparagus, black salt, pearl onions,  
tarragon oil, demi-glace sauce

€ 38

### ĒRIUKO NUGARINĖ SU ŠONKAULIU | LAMB CHOPS \*7,1

burokėlių tyrė, morkų tyrė, susukti į vynuogių lapą virti lęšiai ir kuskusas, austrių grybas,  
marinuotos vynuogės, marinuoti svogūnėliai, „demi-glace“ padažas |  
beetroot puree, carrot puree, wrapped in a grape leaf cooked lentils and couscous,  
oyster mushroom, pickled grapes, pickled onions, demi-glace sauce, herbs

€ 34

## SALDIEJI PATIEKALAI | DESSERTS

### AVIETĖ SU AVIETĖMIS | RASPBERRY WITH RASPBERRIES \*7

aviečių putėsiai, šviežios avietės, aviečių ir juodo balzamiko padažas, šėivamedžio  
arbatoje fermentuotos avietės, rūgštynių lapeliai, liofilizuotų aviečių pudra |  
raspberry mousse, fresh raspberries, raspberry-balsamic sauce, in elderberry tea  
fermented raspberries, sorrel leaves, lyophilized raspberry powder

€ 14

### SAKURA (VEGANIŠKA | VEGAN) \*7,8

(be laktozės, be gliutimo, be pridėtinio cukraus | lactose free, gluten free, no added sugar)

vyšnių putėsiai, vyšnių „confit“, saldūs trupiniai, balzamiko kremas |  
cherry mousse, cherry confit, sweet crumbs, balsamic cream

€ 14

### DEKONSTRUOTAS TIRAMISU | DECONSTRUCTED TIRAMISU \*7,8

šokoladas, maskarponės kremas, pistacijų kremas,  
kavos ir romo skonio „kempinė“, traškutis |  
chocolate, mascarpone cream, pistachio cream,  
coffee and rum flavored "sponge", crisp

€ 11

\* Alergenai. Detalaus alergenų sąrašo prašykite padavėjo.

\* Food allergens. Ask your waiter for the detailed list of allergens.