

MENIU | MENU



nuo olimpinų patiekalų iki intymaus dalijimosi maistu
from Olympic dishes to intimate food sharing

SKAIDULOS | FIBERS

Apetitui sužadinti ir virškinimui paruošti |
For stimulate the appetite and prepare for digestion

KOPŪSTŲ SULTYS SU MARINUOTU RIDIKU IR ACTU € 9 CABBAGE JUICE WITH PICKLED RADISH AND VINEGAR

rauginti kopūstai, balzamiko actas, greipfruto sultys, apelsino sultys, laimo sultys,
marinuotas ridikas, marinuoti SHIMEJI grybai, buillis |
sauerkraut, balsamic vinegar, grapefruit juice, orange juice, lime juice, pickled radish,
pickled SHIMEJI mushrooms, chervil

ŠALTI EJI UŽKANDŽIAI | COLD APPETIZERS

CUKINIJA SU MORKŲ-PASIFLORŲ KREMU € 16 ZUCCHINI WITH CARROT-PASSIONFLOWER CREAM

fermentuoti obuoliai, bolivinė balanda | fermented apples, quinoa

KALE KOPŪSTŲ SALOTOS | KALE SALAD € 13

obuoliai, ridikai, marinuoti salierai, moliūgų sėklos, kanapių sėklos, kiaušinio trynys,
garstyčių-mielių padažas, |
apples, radishes, pickled celery, pumpkin seeds, hemp seeds, egg yolk,
mustard-yeast sauce

SMIDRAI SU SILKE | ASPARAGUS WITH HERRING € 16

burokėlių „paklodė“, smidrai, silkė, marinuoti svogūnėliai, krapai, topinambų traškučiai |
beetroot „sheet“, asparagus, herring, pickled onions, dill, Jerusalem artichoke chips

JAUTIENOS TARTARAS | BEEF TARTAR € 19

grybai, salieras, duonos trapučiai, kanapių sėklos |
mushrooms, celery, bread crisps, hemp seeds

AVIETĖS SU FOIE GRAS | RASPBERRIES WITH FOIE GRAS € 13

aviečių tyrė, žąsų kepenėlių paštetas | raspberry puree, foie gras

DUONA IR PIRAMIDĖ | BREAD AND THE PYRAMID € 12

aliejus su žolelėmis, augalinis sviestas, keptos moliūgų sėklos, mielių sviestas |
herb oil, vegetable butter, toasted pumpkin seeds, yeast butter

DUONELĖ SU SVIESTU | BREAD WITH BUTTER € 3

KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI | HOT APPETIZERS

EŠĖRYS SU KREKETĖMIS | PERCH WITH SHRIMPS € 20

česnakų laiškai, apelsino žievelė, sūdyti agurkai, poras, bulvių tyrė, porų pelenai, marinuoti šalotiniai
svogūnai, baltas vynas, midijos, juodieji ikrai, šalotinių svogūnų kremas, džiovinti žiedlapiai |
garlic leaves, orange peel, pickled cucumbers, leeks, mashed potatoes, leek ash, pickled shallots,
white wine, mussels, black caviar, shallot cream, dried petals

RIZOTAS SU MIŠKO GRYBAIS | RISOTTO WITH FOREST MUSHROOMS € 22

parmezano sūris, grietinė, konservuoti kelmučiai, marinuoti „shimeji“ grybai,
juodieji trimitėliai, arbatos grybai |
parmesan cheese, cream, canned honey fungus, pickled shimeji mushrooms,
black trumpet mushroom, tea mushroom

KEPTAS SALIERAS | FRIED CELERY € 16

trumų milteliai, lazdyno riešutai, buillis, trumų „beurre blanc“, fermentuotas salieras,
marinuotas obuolys |
truffle powder, hazelnuts, chervil, truffle beurre blanc, fermented celery, pickled apple

KEPTAS TOPINAMBAS | FRIED JERUSALEM ARTICHOKE € 16

topinambų-anakardžio riešutų tyrė, artiškakai, trumų aliejus, slyvos, topinambų traškučiai,
kale kopūstai, keptinti migdolai, „ponzu“ padažas |
Jerusalem artichoke-cashew puree, artichokes, truffle oil, plums, Jerusalem artichoke chips,
kale, roasted almonds, ponzu sauce

Rekomenduojamas vynas
Wine recommended
(150 ml)

Chassenay D'Arce cuvée Première brut | 12 €

Schloss Gobelsburg Ried Grub Reserve
Gruner Veltliner, Kamptal | 17 €

Cantina Toblino Sauvignon, Trentino DOC | 12 €
Mascota Vineyards La Mascota Malbec | 12 €

Mauro Molino Barolo, Piedmont | 19 €
Arinzano Gran Vino Bianco 2019 | 17 €

Dr.Loosen Bernkasteler Lay Riesling Kabinett | 12 €
Marimar Estate Cristina Pinot Noir | 16 €

Joseph Drouhin Meursault, Burgundy | 18 €

Chassenay D'Arce cuvée Première brut | 12 €

SRIUBOS | SOUPS

KREMINĖ MOLIŪGŲ SRIUBA | CREAMY PUMPKIN SOUP € 13

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

GRYBŲ CONSOMMÉ | MUSHROOM CONSOMMÉ € 14

grybų sultinys, juodieji trimitėliai, marinuoti SHIMEJI grybai, miško grybai, sojų pupelės, žalumynai | mushroom broth, black trumpets, pickled SHIMEJI mushrooms, forrest mushrooms, soybeans, greens

KARŠTIEJI PATIEKALAI | MAIN COURSE

„LA TROŠKINYS“ PAGAL MUS | LA RATATOUILLE OUR STYLE € 29

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

OTO FILĖ | HALIBUT FILLET € 38

sepijų majonezas, TORTELLINI makaronai su skumbre, mini cukinija, upėtakio ikrai, vėžiai, krevečių padažas |

cuttlefish mayonnaise, TORTELLINI pasta with mackerel, mini zucchini, trout roe, crayfish, shrimp sauce

JUODOJO ANGUS IŠPJOVA | BLACK ANGUS STEAK € 40

karališka kreivabūdė, kaštainiai, morkytė, topinambų tyrė, gelteklė, „demi-glace“ padažas | king oyster mushroom, chestnut, mini carrot, Jerusalem artichoke puree, black salsify, demi-glace sauce

ĖRIUKO NUGARINĖ SU ŠONKAULIU | LAMB CHOPS € 39

virtų lęšių ir kuskuso garnyras, susuktas į vynuogių lapą, austrių grybas, marinuotos vynuogės, „demi-glace“ padažas, žolelės |

side dish of cooked lentils and couscous wrapped in a grape leaf, in oyster mushroom pickled grapes, demi-glace sauce, herbs

ELNIENOS NUGARINĖ DVIEMS | DEER LOIN FOR TWO € 69

karvelio filė, porų pelenai, saldžių bulvių cepelinai, šalotinių svogūnų kremas, gelteklė, aviečių pudra, demi-glace padažas, gražgarstė, smidrai, marinuotas salieras, ridikėliai, balzamiko actas, džiovinti žiedlapiai |

pigeon fillet, leek ash, sweet potato zepelin, shallot cream, black salsify, raspberry powder, demi-glace sauce, rucola, asparagus, pickled celery, radish, balsamic vinegar, dried petals

SALDIEJI PATIEKALAI | DESSERTS

AVIETĖ SU AVIETĖMIS | RASPBERRY WITH RASPBERRIES € 16

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

SAKURA (VEGANIŠKA | VEGAN) € 15

(be laktozės, be gliūto, 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

SALDI SROVĖ | SWEET STREAM € 16

baltojo šokolado, juodojo šokolado ir mangų akmenukai, mangų kriauklytės, riešutų koralai, žemės riešutų chalvos smėlis, šokolado ir karamelės padažas |

white chocolate, black chocolate and mango stones, mango shells, nut coral, peanut halva sand, chocolate-caramel sauce

RŪKYTOS SKUMBRĖS LEDAI | SMOKED MACKEREL ICE CREAM € 16

spanguolės, sepijų morengas, žalioji citrina, džiovinti duonos trupiniai | cranberries, cuttlefish meringue, lime, dried bread crumbs

OBUOLIŲ TATINAS | APPLE TATTIN € 16

obuoliai, apelsinai, ožkos sūrio pyragaitis, egzotinių vaisių padažas, traškutis, vaniliniai ledai, balto šokolado trupiniai |

apples, oranges, goat cheese cake, exotic fruit sauce, crisp, vanilla ice cream, white chocolate crumbs

TRIUFELIAI | TRUFFLES € 8

Gerard Bertrand Heritage AOP Crémant de Limoux Rose | 10 €

Krone Borealis Vintage Cuvée Brut | 9 €

Castello d`Albola Chianti Classico Riserva | 14 €

Arinzano Gran Vino Blanco 2019 | 17 Eur

Boekenhoutskloof The Chocolate Block Swartland WO | 15 Eur

Macan Clasico Rioja DOC 2018 | 22 Eur

Château Cos d'Estournel 'Les Pagodes de Cos' Saint-Estephe | 35 Eur

Concha y Toro Late Harvest Sauvignon Blanc Reserva Curico Valley | 9 Eur