

UŽKANDŽIAI:

✓ Patisonų variacijos, moliūgų kremas su prieskoniais, pūsti ryžiai, kokosų ir citrinžolės padažas	19
Puri <i>dosa</i> su portugališka sūdyta menke <i>balchão masala</i> padaže, marinuoti ridikėliai, rudojo sviesto padažas, pūsti ryžiai	19
Fermentuotų lęšių ir ryžių fritėris, mėlynpelekio tuno papildė, kokosų čatnis, citrusinių vaisių emulsija	21
Ant grilio keptas aštuonkojis, <i>vongole</i> moliuskai, jūros ežys, bazilikų ir planktono padažas, <i>chorizo</i> kremas	22
Ant grilio kepti langustinai [4 vnt.], pomidorų padažas su prieskoniais, česnakinis kremas, čili ir kario lapų sviestas	25

GARNYRAI:

✓ Naan duona pagaminta iš pilno grūdo miltų iš Zelbų šeimos ūkio	5
Kreminė bulvių tyrė	7
✓ Įvairių lapų salotos	7
✓ Pomidorų ir arbūzų salotos su fermentuotomis žaliomis braškėmis	8

PAGRINDINIAI PATIEKALAI:

✓ Goa pupelių ragu su voveraitėmis, kepti baklažanai su manų kruopomis, briedžiukų grybais įdaryti cukinijų žiedai, vasarinės žolelės ir gėlės	24
Šefo žuvies specialus patiekalas prašome klausti padavėjo	28
<i>Iberico</i> nugarinė su kaulu, abrikosų glazūra, avinžirniai ir kukurūzai, <i>confit</i> paprikos ir pomidorai, kiaulienos <i>jus</i> padažas	32
Gasparo mamos karis su omaro uodega, vėžiagyvių aliejus, Goa raudonieji ryžiai	35

DESERTAI:

<i>Cantaloupe</i> melionas, sūdytos pistacijos, švelnus čili sirupas	10
Vietinio ūkio braškės, šafrano kremas, braškių ir aviečių šerbetas, sviestinių sausainių ir braškių traškutis, kardamono ir pieno puta	10

OFF THE MENU:

Prašome paklausti padavėjo, ką dar šiandien galime pasiūlyti.
 Visada turime papildomų patiekalų, kurie tiesiogiai priklauso
 nuo mūsų gamintojų pasiūlymo ir šefo nuotaikos.

 Visos kainos nurodytos eurai
  Tinka veganams

 Del mūsų patiekaluose esančių alergenų klauskite padavėjo