

## UŽKANDŽIAI:

|                                                                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ✓ Cukinių variacijos, moliūgų kremas su prieskoniais, pūsti ryžiai, kokosų ir citrinžolės padažas                         | 19 |
| Fermentuotų lęšių ir ryžių fritėris, rūkytas ungurys, pomidorų čatnis, grietinės emulsija, eršketo ikrai                  | 22 |
| Ant grilio keptas aštuonkojis, <i>vongole</i> moliuskai, jūros ežys, bazilikų ir planktono padažas, <i>chorizo</i> kremas | 22 |
| Jautienos tartaras, žaliųjų pipirų ir ančiuvų kremas, <i>Goa</i> jautienos ir kaulų čiulpų karis, ryžių traškučiai        | 22 |
| Ant grilio kepti langustiniai [4 vnt.], pomidorų padažas su prieskoniais, česnakinis kremas, čili ir kario lapų sviestas  | 25 |

## GARNYRAI:

|                                                                     |   |
|---------------------------------------------------------------------|---|
| ✓ Naan duona<br>pagaminta iš pilno grūdų miltų iš Želbų šeimos ūkio | 5 |
| Kreminė bulvių tyrė                                                 | 7 |
| ✓ Įvairių lapų salotos                                              | 7 |

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI:

|                                                                                                                                                                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ✓ Vietinių morkų variacijos, pūsti ryžiai, Pietų Indijos stiliaus morkų karis, <i>poori</i> paplotėlis                                                                                                                  | 23 |
| Šefo žuvies specialus patiekalas<br>prašome klausti padavėjo                                                                                                                                                            | 28 |
| Ant grilio kepta ėrienos nugarinė su kaulu, lėtai kepta nugarinė, gelteklių kremas, sluoksniuotas bulvių pyragas su trumais, bulvių tekstūros, karamelizuoti svogūnai, ėrienos padažas, fermentuotų čili pipirų padažas | 34 |
| Gasparo mamos karis su omaro uodega, vėžiagyvių aliejus, <i>Goa</i> raudonieji ryžiai                                                                                                                                   | 35 |
| Keptas kukurūzinis viščiukas (pusė), laukiniai grybai, <i>vin jaune</i> padažas, vištienos <i>jus</i> sultinys, patiekiamas su įvairių lapų salotomis su garstyčių padažu dviem asmenims dalintis                       | 56 |

## DESERTAI:

|                                                                                                                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lazdyno riešutų kremas, karamelizuoti lazdynai, vanilė, kardamonas, pasiflorų sorbetas                                                                                                                       | 10 |
| Bulvių pyragas, grietinė, eršketo ikrai, bulvių karamelė, degintų bulvių odelių ir kardamono milteliai, bulvių traškutis<br><i>II vietos laimėtojas 2025 m. Lietuvos vyno ir deserto derinimo čempionate</i> | 21 |
| Rekomenduojame derinti šį desertą su Liliac & Kracher Ice Wine Transylvania 2023 [40 ml]                                                                                                                     | 9  |



Visos kainos nurodytos eurai



Tinka veganams



Del mūsų patiekaluose esančių alergenų klauskite padavėjo