

UŽKANDŽIAI:

Austrės su yuzu ir raudonųjų apelsinų padažu	12
Goa stiliumi keptas jautienos liežuvis, kokosų karis, rūkytas krienų kremas, marinuoti ridikai	19
✓ Baltieji smidrai, anakardžių ir smidrų kremas, laukiniai česnakai, ryžių traškučiai	20
Tuno nugarinė, žalioji papaja, mangostanų padažas	21
Keptos ir neapdorotos šukutės su fermentuotų agrastų sultimis, <i>vin jaune</i> padažu, <i>vindaloo masala</i>	22

GARNYRAI:

✓ Naan duona pagaminta iš pilno grūdo miltų iš Zelbų šeimos ūkio	5
Kreminė bulvių tyrė	7
✓ Įvairių lapų salotos	7
✓ Vyšnių pomidorų salotos su keptais riešutais	7

PAGRINDINIAI PATIEKALAI:

✓ Geltonieji burokėliai, žalieji avinžirniai, apdeginti kopūstai, marinuoti kumkvatai, kokosų padažas, traški okra	21
Gasparo mamos karis su kukurūzine vištiena, vištienos odelės trupiniai, Goa raudonieji ryžiai	27
Šefo žuvies specialus patiekalas prašome klausti padavėjo	28
Jautienos mėsaininko kepsnys, <i>xacuti</i> padažas, briedžiukai, lėtai virta jaučio uodega, <i>ratte</i> bulvės, įvairių lapų salotos	35

DESERTAI:

Rabarbarai, šiso ganašas, rausvieji pipirai	10
Braškės, šafrano kremas, braškių ir aviečių šerbetas, sviestinių sausainių ir braškių traškutis, kardamono ir pieno puta	10