

UŽKANDŽIAI:

Austrės su yuzu ir raudonųjų apelsinų padažu	12
✓ Kaliaropių variacijos, pankolių kremas, degintų pipirų čatnis, traškūs kukurūzai	18
Tuno nugarinė, žalioji papaja, mangostanų padažas	21
<i>Bacalhau</i> [sūdyta menkė], kalmarių padažas su kario lapais, karamelizuotų svogūnų kremas, traškios bulvės	21
Ant grilio keptos <i>jumbo</i> krevetės, <i>Goa balchao</i> ir kokosų padažas, pūsta bolivinė balanda	22

GARNYRAI:

✓ Naan duona pagaminta iš pilno grūdo miltų iš Zelbų šeimos ūkio	5
Kreminė bulvių tyrė	7
✓ Įvairių lapų salotos	7

PAGRINDINIAI PATIEKALAI:

✓ Geltonieji burokėliai, žalieji avinžirniai, apdeginti kopūstai, marinuoti kumkvatai, kokosų padažas, traški okra	21
Šefo žuvies specialus patiekalas prašome klausti padavėjo	28
Ant grilio kepta ėrienos nugarinė su kaulu, ėrienos padažas, topinambų kremas, grybų kremas su trumais, sezoniniai grybai, lėtai keptos salotos	32
Gasparo mamos karis su omaro uodega, vėžiagyvių aliejus, <i>Goa</i> raudonieji ryžiai	35

DESERTAI:

Raudonasis apelsinas, čiobrelių kremas, rausvieji pipirai	10
Bananas, karamelė, kardamonas, anakardžių riešutai, romo ir razinų ledai	10