

UŽKANDŽIAI:

Baltieji smidrai, anakardžių ir kario lapų kremas, kepti anakardžiai ir Goa raudonieji ryžiai, žagrenis, fermentuotas meškinis česnakas	19
Fermentuotų lęšių ir ryžių friteris, mėlynpelekio tuno papildvė, kokosų čatnis, citrusinių vaisių emulsija	21
Ant grilio keptos šukutės, vindaloo masala, jūros ežys, portugališka austrė, traškūs lęšiai, geltonojo vyno padažas	21
Goa jautienos krocketai, žaliųjų obuolių čatnis, A5 wagyu jautiena	21
Ant grilio lėtai kepta antienos šlaunelių mėsa, marinuoti rabarbarai, foie gras, juodojo česnako kremas, briedžiukų xacuti padažas	22

GARNYRAI:

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

PAGRINDINIAI PATIEKALAI:

Gasparo mamos karis su sezoniniais grybais ir daržovėmis, Goa raudonieji ryžiai	24
Šefo žuvies specialus patiekalas prašome klausti padavėjo	28
Gasparo mamos karis su langustinių uodegomis, vėžiagyvių aliejus, Goa raudonieji ryžiai	29
Ėrienos nugarinė, rūkyti baklažanai, ėrienos jus padažas su mėtomis, bulvių gratinas su lėtai kepta ėrienos mente	32

DESERTAI:

Cantaloupe melionas, sūdytos pistacijos, švelnus čili sirupas	10
Kardamono ir baltojo šokolado kremas, pasifloras, mangų šerbetas, vanilė	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 eurais



Del mūsų patiekaluose esačių alergenų klauskite padavėjo