

### UŽKANDŽIAI:

Lėtai keptas ir degintas svogūnas, karamelizuotų svogūnų tyrė, svogūnų sultinys, baravykai, svogūnų <i>bhaji</i> traškučiai, ančiuvių kremas	18
Ant grilio keptas kalmaras su <i>recheado masala</i> , marinuoti ridikai, fermentuotų meškinių česnakų padažas, pankolio kremas	18
Jūros velnio <i>iikka</i> , slyvų ir spanguolių čatnis, <i>choris</i> padažas	19
Baltųjų krabų mėsa, jūros ežys, tuno oioro, rudųjų krabų padažas, svarainiai	21
Goa jautienos krocketai, žaliųjų obuolių čatnis, <i>A5 wagyu</i> jautiena	21

### 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:

Šefo žuvies specialus patiekalas prašome klausti padavėjo	28
Gasparo mamos karis su langustinių uodegomis, vėžiagyvių aliejus, Goa raudonieji ryžiai	29
Moliūgų ir kokosų karis, įvairių tekstūrų moliūgai, žieminiai baltieji ir juodieji trumai	32
Ėrienos nugarinė, rūkyti baklažanai, ėrienos <i>jus</i> padažas su mėtomis, bulvių gratinas su lėtai kepta ėrienos mente	32

### DESERTAI:

Šiltas slyvų ir obuolių pyragas su kedrinėmis pinijomis, <i>yuzu</i> ledai	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