

UŽKANDŽIAI:

Austrės, pomidorų vanduo, kompresuotas agurkas, yuzu	12
Apdeginti saldieji Kalabrijos svogūnų laiškai, svogūnų sultinys, voveraitės, chorizo vindaloo kremas, kedrinės pinijos, marinuoti šalotiniai svogūnai	19
Fermentuotų lęšių friteriai, kokosų ir pomidorų čatnis, pomidorų gelis, rehidratuoti vyšniniai pomidorai, juodieji erškėtų ikrai, anakardžių padažas, kario lapų aliejus	21
Mėlynpelekio tuno nugarinė, apdeginta tuno papilvė, cantaloupe melionas, kaffir ir finger žaliosios citrinos, žaliojo čili aliejus	22
Jautienos tartaras su krienais ir kiaušinio tryniu, ryžių traškučiai, 36 mėnesius brandintas parmežanas, marinuoti ridikėliai	22
Ant grilio keptas aštuonkojis, sepijų xec xec padažas, apdeginti svogūnų laiškai, cikorija, saldžiųjų bulvių kremas ir traškučiai	22
Juodieji ikrai Kaluga Hybrid 50 g	75

GARNYRAI:

 Naan duona pagaminta iš pilno grūdo miltų iš Zelby šeimos ūkio	5
Kreminė bulvių tyrė	7
 Įvairių lapų salotos	7
 Vyšnių pomidorų salotos su keptais riešutais	7
 Cikorių ir pomelo salotos su keptais ryžiais ir anakardžiais	9

PAGRINDINIAI PATIEKALAI:

 Mung pupelės kokosų karyje, apdegintos fava pupos ir žaliosios pupelės, rūkytas baklažanas, fermentuoti agrastai, apdegintos žalios braškės, sezoniniai vietiniai žalumynai, traškūs lęšiai	22
	27
Gasparo mamos karis su kukurūzine vištiena, vištienos odelės trupiniai, Goa raudonieji ryžiai	28
Šefo žuvies specialus patiekalas prašome klausti padavėjo	35
Jautienos mėsaininko kepsnys, xacuti padažas, briedžiukai, lėtai virta jaučio uodega, ratte bulvės, įvairių lapų salotos	

DESERTAI:

Goan jaggery [kokosų cukraus] kremas, pasiflora, lazdyno riešutai	10
Braškės, šafrano kremas, braškių ir aviečių šербetas, sviestinių sausainių ir braškių traškutis, kardamono ir pieno puta	10

 Visos kainos nurodytos eurai
  Tinka veganams

 Del mūsų patiekaluose esančių alergenų klauskite padavėjo