

UŽKANDŽIAI:

Baltieji smidrai, mėškinis česnakas, kreminis kiaušinio trynys, Comié sūrio padažas, traškios bulgur kruopos 10 gramų N25 kalugos hibridinių ikrų (30 Eur papildomai)	16
Lengvai apkepta sausai brandinta japoniška hamachi, konservuota citrina, tamarindo čatnis	17
Neapdoroti langustinai, lengvai apkepta mėlynpelekio tuno papilvė, jūrų ežys, yuzu padažas	18
Lietuviško bizono tartaras, kreminis kiaušinio trynys, marinuoti ridikėliai ir čili, juodųjų pipirų emulsija, ryžių traškučiai	18
Ant grilio kepta didelė jumbo krevetė su česnaku ir sviestu, koncentruotų pomidorų ir raudonųjų pipirų karis	19
Naan duona pagaminta iš pilno grūdo miltų iš Zelbų šeimos ūkio	5

PAGRINDINIAI PATIEKALAI:

Tandoori briedžiukų grybai, paneer sūris, Goa raudonieji ryžiai, laukiniai grybai, grybų traškutis	22
Šefo specialus žuvies patiekalas, maži artiškai, vietiniai žalieji smidrai, pankolis, geltonojo vyno padažas prašome klausti padavėjo	27
Ant grilio kepta Iberico kiaulienos nugarinė su kaulu, feijoada, cikorijų ir apelsinų salotos	29
Sausai brandinta artis, jaunos morkos, morkų sultinys, žolelių trupiniai, jaunos bulvės su garstyčiomis ir kario lapeliais, antienos jus porcija 2 asmenims porcija 3-4 asmenims	75 145
Jautienos specialus patiekalas prašome klausti padavėjo	

DESERTAI:

Juodojo kardamono karamelinis pudingas flan, rabarbarai, indiškos vanilės ledai	10
Degintos saldžiosios bulvės su Goa jaggery ir kokosu, paneer sūris, morkų halwa ledai, kepti riešutai	10

€ Visos kainos nurodytos eurais

 Del mūsų patiekaluose esačių alergenų klauskite padavėjo