



Šaltieji užkandžiai / Cold appetizers

Karamelizuota lengvai rūkyta lašiša su burokėlių kremu ir laimų ikrais
Sugar crispy smoked salmon with beetroot puree and „graine de citron caviar“
19,00 €

Rūkyto unguorio užkandis su petražolių putėsiais, porų trintiniu bei apelsinų uogiene
Smoked eel appetizer with parsley mousse, leek puree and orange jam
27,00 €

Traškiosios krevetės su pomidorų, medaus bei prieskonių trintiniu
Crispy prawns and mashed tomatoes with honey and spices
25,00 €

Antienos kepenų Foie Gras su aviečių ir trumų salotomis bei brandintu Modenos balzaminu actu
Duck liver Foie Gras with raspberry and truffles salad, with aged Modena balsamic vinegar
32,00 €

Stirnienos karpačas su žąsų kepenų paštetu
Venison carpaccio with goose liver pâté
29,00 €

Karštieji užkandžiai / Hot appetizers

Mieliniai blynėliai su raudonaisiais ikrais
Yeast raised pancakes with salmon eggs
25,00 €

Sraigės su špinatais, ridikėliais ir krienu padažu
Snails with spinach, radish and horseradish sauce
16,00 €

Kvapiuoju moliūgu įdaryti „torteliniai“ su kaštainių tyre ir parmezano emulsija
Butternut squash stuffed tortellini with chestnuts puree and parmesan emulsion
19,00 €



Sriubos / Soups

Jūrų bučinys (žuvienė su sterku, lašiša ir jūrų gėrybėmis)

*The kiss of seas
(fish soup with pikeperch, salmon and seafood)*
18,00 €

Baravykų kremas su svogūnų įdaro koldūnais ir vytinto kumpio traškučiais
Cream of forest mushroom soup served with onion stuffed dumplings and cured ham crisps
13,00 €

Sultenių kremenė sriuba su rūkyta lašiša įdarytais virtiniais ir raudonaisiais ikrais
Cream of Mache lamb's lettuce soup with smoked salmon filled ravioli and salmon eggs
23,00 €

Karštieji žuvų ir jūrų gėrybių patiekalai *Fish and sea food dishes*

Didžiosios šukutės su juodaisiais trumais ir bulvine saulėgraža
Scallops with black truffles and Jerusalem artichoke
31,00 €

Omarų uodegėlės, užkeptos bulvių suflė, patiektos su vėžių padažu
Lobster tails baked potatoes soufflé with crayfish sauce
57,00 €

Troškinta šv. Petro žuvies filė su melisos aromato moliuskais ir agurkėliais
Steamed St Pierre fish with clams and cucumber
36,00 €

Otų kepsnys su bulvių risotto ir žiedinių kopūstų kremu
Halibut steak with potatoes risotto and cream of cauliflower
29,00 €

*Sterkas su keptais grybais, kedro riešutais
bei Bolonijos padažu*
Pikeperch with forest mushrooms, cedar nuts and „Bolonaise“ sauce
29,00 €

Jeigu esate alergiškas (produktui, ingredientui) praneškite padavėjui.
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs.

Karštieji mėsos patiekalai / Meat dishes

Keptos ančių kepenėlės su karamelizuotais svogūneliais ir apelsiniais bei medaus padažu

Fried duck foie gras with caramelized onions and orange with honey sauce
42,00 €

Jautienos filė kepsnys su miško grybais, špinatais, skrudintomis bulvytėmis ir žaliųjų pipirų padažu

*Roasted beef fillet with forest mushrooms, spinach,
roasted potatoes and green pepper sauce*
45,00 €

Veršienos filė kepsnys su kepintais baklažanais ir „piquillos“ pipirų padažu

Roasted tender loin of veal with browned eggplant and piquillo-pepper sauce
36,00 €

Kepta eriena su juodųjų pupelių kremu, polenta, baklažanų kapotiniu ir rozmarinu

Roasted lamb with black bean cream, polenta, chopped eggplant and rosemary
45,00 €

Kepta anties krūtinėlė su artišokais, vytintais pomidorais ir alyvuogių padažu

Roasted duck breast with artichokes, sundried tomatoes and olive oil sauce
35,00 €

Stirnienos kepsneliai „Rossini“ su kadagių padažu

Venison fillet Rossini with juniper sauce
50,00 €

