

# \* SŪRIAI \* & DESERTAI

## Sūriai

PRANCŪZIŠKŲ IR VIETOS SŪRIŲ RINKINYS, PATIEKIAMAS SU MEDUMI IR KREKERIAIS ..... 10.00 Eur  
Assiette de fromage à volonté

## Desertai

SALDUS KIAUŠINIŲ KREMAS SU KAMELĖS PLUTELE ..... 6.90 Eur  
Crème brûlée

ŠVIEŽIŲ UOGŲ TARTA SU BRAŠKIŲ GRANITA ..... 7.50 Eur  
Tarte aux baies fraîches

ŠERBETŲ IR LEDŲ RINKINYS ..... 7.00 Eur  
Choix de sorbets et glaces

PABALTIJO TIRAMISU SU VARŠKE IR LIETUVIŠKU LIKERIU ..... 7.00 Eur  
Tiramisu de pais baltes avec liqueur locale aux herbes

ŠOKOLADO IR MASKARONĖS BURBULAS SU VANILĖS LEDAIS IR KARŠTU AVIEČIŲ PADAŽU ..... 8.00 Eur  
Chocolat spherique avec mascarpone et crème glacée à la vanille.

ŠIANDIENOS SILDĖSIŲ RINKINYS IR KAVA ..... 7.50 Eur  
Café gourmand de saison

# — UŽKANDŽIAI —

AUSTRĖS ANT SMULKINTO LEDO, PATIEKIAMOS SU CITRINA IR ŠALOTINIŲ SVOGŪNĖLIŲ ACTU ..... 3.5Eur/vnt.  
Les huîtres creuses

SVOGŪNŲ SRIUBA SU BALTUOJU VYNU IR EMENTALIO SŪRIO SKREBUČIAIS ..... 7.00 Eur  
Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental

VĖSI KREMINĖ PORŲ IR BULVIŲ SRIUBA SU PASUKOMIS IR PUTPELĖS KIAUŠINIU ..... 7.00 Eur  
Vichyssoise

PRANCŪZIŠKA ŽUVIENĖ SU ČESNAKŲ PADAŽU IR DUONOS SKREBUČIU ..... 10.50 Eur  
Soupe de poisson, ruille et croutons

KLASIKINIS ATLANTO KREVEČIŲ KOKTEILIS SU MARIE ROSE PADAŽU ..... 12.00 Eur  
Cocktail de crevettes

MARINUOTA JAUTIENOS IŠPJOVA, PERTAŽOLIŲ IR ČESNAKŲ PAGARDAS, TAGGIASCA ALYVUOGĖS IR ŠAKNIAVAISIŲ TRAŠKUČIAI ..... 12.00 Eur  
Gravlax de bœuf en persillade et olives taggiasches

SALOTOS SU ANT GROTELIŲ KEPTU TUNU, ANKŠTINĖMIS PUPELĖMIS, ŠVIEŽIOMIS BULVYTĖMIS, SVOGŪNAIS, ALYVUOGĖMIS IR PUTPELIŲ KIAUŠINIAIS (UŽKANDIS ARBA PATIEKALAS) ..... 19.00 Eur/12.50 Eur  
Salade niçoise au thon grillé (plat ou entrée)

CHIOGGIA BUOKĖLIAI SU OŽKŲ PIENO SŪRIO LEDAIS, PISTACIJŲ PAPLOTĖLIU IR VYNUOGIŲ MISOS PADAŽU ..... 10.00 Eur  
Chioggia betterave et crème glacée de chèvre frais

ŠEŠIOS BURGUNDIŠKOS SRAIGĖS SU ČESNAKO IR PETRAŽOLIŲ SVIESTU ..... 9.50 Eur  
Six escargots de bourgogne à l'ail et au persil

ANČIŲ KEPENĖLIŲ FOIE GRAS SU VERŠIENOS ČIOBRIALIAUKE, ŽALUMYNAIS IR TRUMŲ UŽPILU ..... 15.00 Eur  
Bloc de foie gras et ris de veau, vinaigrette à la truffe

KEPTOS JŪRŲ ŠUKUTĖS SU AVOKADŲ KREMU, ĮVAIRIARŪŠIAIS POMIDORAIŠ IR ESPELETTE PIPIRAIŠ ..... 14.00 Eur  
Poêlé de St. Jacques, mousseline d'avocats et tomates

# { P A G R I N D I N I A I P A T I E K A L A I }

## Firminiai patiekalai

**BALTAJAME VYNE TROŠKINTOS MIDIJOS SU GRUZDINTAIS BULVIŲ ŠIAUDELIAIS** ..... 15.00 Eur  
Casserole de moules marinières, pommes frites

**JAUTIENOS ANTREKOTAS (ARG), 220 G SU CAFE DE PARIS SVIESTU,  
KEPTOS BULVIŲ LAZDELĖS IR ŽALIOSIOMIS SALOTOMIS** ..... 26.00 Eur  
Entrecôte (arg), 220 g, 'café de paris', pommes frites et salade verte

**AUKŠČIAUSIOS RŪŠIES KAPOTA JAUTIENOS FILĖ, PARUOŠTA PAGAL VERRES EN VERS  
RESTORANO RECEPTĄ, PATIEKIAMA SU GRUZDINTAIS BULVIŲ ŠIAUDELIAIS** ..... 22.00 Eur  
Tartare de boeuf 'verres en vers', pommes frites

## Kepsniai ant grotelių

**JAUTIENOS ŠONO STEIKAS (JAV),  
200 G, PIPIRINIS PADAŽAS** ..... 25.00 Eur  
Bavette de boeuf (USA), 200 g

**WAGYU JAUTIENOS ROMŠTEKSAS (AU),  
200 G, BORDO PADAŽAS** ..... 36.00 Eur  
Rumsteck de boeuf wagyu (AU), 200 g

**JAUTIENOS IŠPJOVOS KEPSNYS, KEPTOS  
DARŽOVĖS, SVIESTE KEPTA BULVĖ,  
MĖSOS PADAŽAS SU ROZMARINAIŠ** ..... 16.00 Eur/26 Eur  
Filet de boeuf, pomme fondante, légumes de saison

**KEPTA ÈRIUKO NUGARINĖ SU ŠONKAULIUKU,  
KEPTOS DARŽOVĖS, TAMSUS PADAŽAS** ..... 28.00 Eur  
Carré d'agneau grillé

**MARMURINĖ JUODŪJŲ IBERINIŲ KIAULIŲ  
NUGARINĖ SU TAMSAUS ALAUS PADAŽU IR  
KEPTAIS SLYVINIAIS POMIDORAIŠ** ..... 20.00 Eur  
Côtes de porc ibérique, tomates cerises rôties

**ANT GROTELIŲ KEPTA DIENOS ŽUVIS  
SU ALYVUOGIŲ ALIEJAUS, SMULKINTŲ  
POMIDORŲ IR BAZILIKŲ PADAŽU**  
Poisson du jour grillé aux sauce vierge

## Šefo pasiūlymai

**PAVASARINIS VIŠČIUKAS SU ŽALIAISIAIS  
ŠPARAGAIŠ, ŠVIEŽIOMIS BULVYTĖMIS,  
PETRAŽOLĖMIS IR RUDUOJU SVIESTU** ..... 17.00 Eur  
Poulet de maïs

**KEPTA VERŠIENOS IŠPJOVA SU BULVIŲ  
PIURĖ, ŠVIEŽIOMIS PUPOMIS, VANILE  
SKANINTOMIS MORKYTĖMIS IR  
FERMENTUOTŲ ČESNAKŲ PADAŽU**..... 22.00 Eur  
Filet de veau rôti, purée de pommes de terre aux fèves et carottes

**ŠVIEŽIAI GAMINTI MAKARONAI SU  
OMARU, SALIKORNIJA IR ŠAFFRANO  
BEI OMARŲ EMULSIJA**..... 32.00 Eur  
Pâtes fraîches au homard

**JŪRŲ VELNIO FILĖ SU TROŠKINTAIS  
ARTIŠOKAIŠ, SEZONINĖMIS DARŽOVĖMIS  
IR VYTINTU BELLOTA KUMPIU** ..... 23.00 Eur  
Filet de lotte poché, artichauts barigoule, jambon bellota

**RIZOTAS SU BURRATA SŪRIU, PAVASARINĖMIS  
DARŽOVĖMIS IR ŽALUMYNAIS** ..... 12.00 Eur  
Risotto au burrata et légumes du moment

**VIOLETINIŲ BULVIŲ VIRTINUKAI,  
ŽALIEJI ŠPARAGAI, PUPOS, ŠALAVIJŲ  
SVIESTAS IR BRANDINTAS DŽIUGO SŪRIS** ..... 11.00 Eur  
Gnocchis de pomme de terre vitelotte, fèves et pois, beurre de sauge

# G A R N Y R A I

**KEPTI SLYVINIAI POMIDORAI** ..... 3.00 Eur  
Tomates cerises rôties

**ŽALIEJI ŠPARAGAI** ..... 3.00 Eur  
Asperges vertes

**SVIESTE APKEPTI ŠPINATAI** ..... 3.00 Eur  
Épinards au beurre

**ŽALIOSIOS SALOTOS** ..... 2.50 Eur  
Salade verte

**MIŠKO GRYBAI, PAKEPINTI SU  
ŠVIEŽIOMISŽOLELĖMIS IR ČESNAKU** ..... 3.00 Eur  
Cassoulet de champignons sauvages

**GRUZDINTOS BULVYTĖS** ..... 2.50 Eur  
Pommes frites

**BULVIŲ KOŠĖ** ..... 2.00 Eur  
Pomme purée

**SVIESTE APKEPTOS ŠVIEŽIOS BULVYTĖS** ..... 2.00 Eur  
Pommes nouvelles