

# MENIU



## UŽKANDŽIAI DALINIMUISI

ŠVIEŽIOS AUSTRĖS 1 vnt... 5.5	3 vnt... 14	6 vnt... 27
Pateikiama su šviežia citrina ir „Mignonette“ padažu.		
KAMAMBERO SŪRIO KROKETAI .....	10	
Bulvių ir brandinto Kamambero sūrio krocketai, patiekiami su baravykų aioli		
TRADICINIS KIAULIENOS RILETAS .....	12	
Pateikiama su marinuotais šalotiniiais svogūnais, karnišonais, spanguolių uogiene ir skrebučiais		

## UŽKANDŽIAI

FOIE GRAS LINGOT .....	15
Foie gras mi-cuit su čiobreliais, patiekiamas su šaltalankių marmeladu, lazdyno riešutų praline ir svieste skrudinta brioche	
JAUTIENOS TARTARAS .....	18
Pateikiama su Dižono-triufelių aioli, šalotiniiais svogūnais, karnišonais, kiaušinio tryniu ir kaparėliais	
RŪKYTA „WAGYU PICANHA“ JAUTIENA .....	23
Lėtai kepta, rūkyta ir plonais griežinėliais pjaustyta Wagyu jautiena, karamelizuoti baravykai, konjako ir klevų sirupo gelis, garstyčių sėklos ir baravykų aioli	
KEPTI KAULŲ ČIULPAI .....	16
Su marinuotais šalotiniiais svogūnais, marinuotais česnakais, čili, ruduoju sviestu, tamsios duonos skrebučiu su česnakų confit	
SVIESTE KEPTOS JŪRŲ ŠUKUTĖS .....	23
Pateikiama su rūkytų topinambų tyrele, chorizo kashneliais, aromatingais džiovėsėliais ir ikrais	

## SALOTOS

NICOS SALOTOS .....	17.50
Klasikinės Nicos salotos su lengvai paskrudinta tuno nugarine, virtais putpelių kiaušiniiais, vyšniniais pomidorais, šparaginėmis pupelėmis, juodosiomis alyvuogėmis ir raudonojo vyno užpilu, mišriais žalumynais	
ŠILTOS OŽKOS SŪRIO SALOTOS .....	16.50
Šiltas ožkos sūris ant raugintos duonos skrebučio, rūkyta lašiša, vyšniniai pomidorai, karamelizuoti riešutai, naminis medaus ir garstyčių užpilas, žalumynai	
CEZARIO SALOTOS SU VIŠTIENA .....	14.50
Ant grotelių kepta vištienos krūtinėlė, klasikinis Cezario padažas, traški šoninė, parmežanas, skrebučiai, romaninės salotos	

## SRIUBOS

PRANCŪZIŠKA SVOGŪNŲ SRIUBA .....	14
Skaidrinta svogūnų sriuba, patiekiami su karamelizuotų svogūnų krocketu, skrebučiu su kaulų čiulpais ir tarkuotu Gruyere sūriu	
KREMINĖ BARAVYKŲ SRIUBA .....	11
Pateikiama su ožkos sūrio trupiniais, šviežiais čiobreliais ir triufelių aliejumi	

## PAGRINDINIAI

LAŠIŠOS VELINGTONO KEPSNYS .....	38
Į sluoksnuotą tešlą įvyniota ir iškepta lašišos filė, suvyniota su rūkytu otu ir špinatais. Pateikiama su šilkinėmis saldžiųjų bulvių ir pastarnokų tyre bei austrių padažu	
KEPTAS KARVELIS .....	30
Kepta karvelio krūtinėlė ir šlaunelė su karamelizuotų žiedinių kopūstų tyrele, mažomis morkomis, karvelių jus su peletrūno aliejumi, karvelių širdelių bei kepenėlių trupiniais	
ANTIES ŠLAUNELĖS CONFIT .....	28
Iškaulinėta anties šlaunelė, patiekiami su plėšytu žiediniu kopūstu, troškintomis voveraitėmis, marinuotų pankolių salotomis ir grybų demi-glace padažu	
OTO FILĖ .....	35
Keptuvėje kepta oto filė, patiekiami su baltųjų pupelių ir rūkytos paprikos tyre, sviestu, šafrano žuvies padažu ir fermentuotų citrinų aliejumi	
KEPTAS AŠTUONKOJIS .....	32
Virtas aštuonkojis, keptas keptuvėje su sviestu ir citrinų sultimis, patiekiamas su bulvių gratinu, šalavijais ir rūkyta lašiša, šafrano aioli, ikrais ir žuvies padažu	
MĖSAINIS „ASTORIJA“ .....	21
Brandintos jautienos mėšainis su rūkytu goudos sūriu, karamelizuotais svogūnais ir citrininių žolelių aioli	
GRYBŲ TROŠKINYS .....	22
Grybai „Briedžiukai“, baravykai, sezoninės šakninės daržovės, kremis padažas su šviežiomis žolelėmis	
STEAK-FRITES ROYALE .....	45
Antrekotas, patiekiamas su klasikinėmis gruzdintomis bulvytėmis, salotomis ir naminiu triufelių aioli	

## DESSERTAI

TARTE TATINAS .....	9
Klasikinis obuolių „Tarte Tatin“, patiekiamas su šiltu kreminiu padažu	
ŠOKOLADINIS FONDANTAS .....	9
Ruošiamas tik užsakius, patiekiamas su pistacijų kremu ir pistacijų ledais	
PAVLOVA .....	9
Istorinis „Astoriya Brasserie“ desertas, patiekiamas su Madagaskaro vaniliniu kremu, šviežiomis uogomis ir šampano sirupu	



ASTORIJA  
BRASSERIE

# MENU

## SNACKS TO SHARE

OYSTERS NATURE 1 un.... 5.5 3 un.... 14 6 un.... 27	
Served with fresh lemon and "Mignonette" sauce	
CAMEMBERT CROQUETTES .....	10
Potato and mature Camembert cheese croquettes, served with boletus aioli	
TRADITIONAL PORK RILLETTE .....	12
Served with pickled shallots, cornichons, cranberry jam and toasts	

## HORS D'OURVRE

FOIE GRAS LINGOT .....	15
Foie gras mi-cuit marbled with thyme, served with sea buckthorn marmalade, hazelnut praline and butter toasted brioche	
STEAK TARTARE .....	18
Served with Dijon-truffle aioli, shallots, cornichons, egg yolk and potato crisps	
SMOKED WAGYU PICANHA ROASTBEEF .....	23
Slow roasted, smoked and thinly sliced Wagyu roastbeef, caramelized Boletus mushrooms, Cognac and Maple syrup gel, mustard seeds, and Boletus aioli	
ROASTED BONE MARROW .....	16
Topped with pickled shallots and chili, brown butter, and crispy dark bread toast with confit garlic	
BUTTER FRIED SCALLOPS .....	23
Served with smoked Jerusalem artichoke purée, chorizo bites, aromatic breadcrumbs and caviar	

## SALADES

SALADE NIÇOISE .....	17.50
Classic Niçoise with lightly seared tuna loin, boiled quail eggs, cherry tomatoes, haricot verts, black olives, and red wine vinaigrette over mixed greens	
SALADE DE CHÈVRE CHAUDE .....	16.50
Warm goat cheese over sourdough toast, smoked salmon, cherry tomatoes, caramelized nuts, and homemade honey-mustard vinaigrette over mixed greens	
CHICKEN CAESAR SALAD .....	14.50
Grilled chicken breast, classic Caesar dressing, crispy bacon, Parmesan scales, and croutons over Romaine lettuce	

## SOUPES

FRENCH ONION SOUP CONSOMMÉ .....	14
Clarified onion soup, served with caramelized onion croquette, and sourdough toast with bone marrow and grated Gruyere cheese	
CREAM OF BOLETUS .....	11
Served with crumbed goat cheese, fresh thyme, and truffle oil	

## ENTRÉES

WELLINGTON OF SALMON .....	38
Puff pastry wrapped and baked salmon fillet, rolled with smoked halibut and spinach. Served with silky sweet potato and parsnip purée, and oyster sauce	
NOSE-TO-TAIL PIGEON .....	30
Seared breast and thigh in confit, served with caramelized cauliflower purée, baby carrots, pigeon jus with tarragon oil, and pigeon heart and liver crumble	
DUCK THIGH CONFIT .....	28
Deboned duck thigh confit, served with pulled cauliflower, sautéed chanterelle mushrooms, marinated fennel salad, and mushroom demi-glace sauce	
HALIBUT FILLET.....	35
Pan-seared halibut fillet, served with smoked paprika infused white bean purée, maître d'hôtel butter, saffron fish sauce and fermented lemon oil	
GRILLED OCTOPUS .....	32
Fried octopus with butter and lemon juice, served with potato gratin with sage and smoked salmon, saffron aioli, caviar and fish sauce	
ASTORIJA BURGER .....	21
Smashed double patty burger with smoked gouda cheese, caramelized onions and lemon-herbs aioli	
MUSHROOM BOURGIGNON .....	22
Morel mushrooms and seasonal root vegetable brunoise, combined in creamy sauce with fresh herbs	
STEAK-FRITES ROYALE .....	45
Grilled rib-eye steak, served with classic, skinny fries, side salad, and homemade truffle aioli	

## DESSERTS

TARTE TATIN .....	9
Classic apple Tarte Tatin, served with warm custard sauce and Chantilly cream	
CHOCOLATE FONDANT .....	9
Cooked à la minute, served with pistachio crème anglaise, and pistachio ice cream	
PAVLOVA DELUXE .....	9
Historical "Astorijsa Brasserie" dessert, served with Madagascar vanilla infused cream, fresh berries, and Champagne syrup	



ASTORIJA  
BRASSERIE