

A L A C A R T E M E N I U

Hiramasa tartaras 26.00
kaliaropė | jalapenas | obuoliai | krapai

Jautienos tartaras 24.00
burokėliai | koji traškuma | wagyu mayo

Otoro tartaras 39.00
riebusis tunas | juodieji trumai | bulvės

Foie gras 26.00
shimieji | kaštainių sriuba | trumai

Virtinis 19.00
sezoniniai grybai | varškė | trumai

Putpelė (A.k.a. Kyjivo kotletas) 24.00
morkos | petražolės | avietės

Otas 34.00
Jeruzalės artišokas | pastarnokas | salikornija

Elnias 39.00
gelteklė | gelsvė | juodasis česnakas

Befstrogenas 42.00
Wagyu A5 | trumai

Wagyu A5, Kagoshima, Japonija (110 g) 75.00
žaliasis karis | enoki grybai | baklažanai

Baltas desertas su rudais akcentais 14.00
obuoliai | karamelė | meduoliniai ledai

Desertas Nr. III 14.00
apelsinai | lazdynų riešutai | kava

DEGUSTACINIS
MENIU

(4 patiekalai)

Amuse Bouche

—
Ceviche

kokosas | pasiflorai | kalendra

—
Duona

—
Kalafioras

sūdytos citrinos | rūkyti upėtakių ikrai

—
Otas

Jeruzalės artišokas | pastarnokas | salikornija

arba

Antis

granola | mangoldai | foie gras

arba

Wagyu A5 Kagoshima Japonija (110 g) +42.00

žaliasis karis | enoki grybai | baklažanai

—
Prieš-desertas

—
Baltas desertas su rudais akcentais
obuoliai | karamelė | meduoliniai ledai

arba

Desertas Nr. III

apelsinai | lazdynų riešutai | kava

—
Mini desertai

DEGUSTACINIO MENIU KAINA – DEVYNIASDEŠIMT
VYNO DERINIMAS – PENKIASDEŠIMTPENKI

DEGUSTACINIS
MENIU

(6 patiekalai)

Amuse Bouche

—
Ceviche

kokosas | pasiflorai | kalendra

—
Duona

—
Jautienos tartaras

burokėliai | koji traškuma | wagyu mayo

—
Kalafioras

sūdytos citrinos | rūkyti upėtakių ikrai

—
Otas

Jeruzalės artišokas | pastarnokas | salikornija

—
Antis

granola | mangoldai | foie gras
arba

Wagyu A5 Kagoshima Japonija (110 g) +42.00

žaliasis karis | enoki grybai | baklažanai

—
Prieš-desertas

—
Baltas desertas su rudais akcentais
obuoliai | karamelė | meduoliniai ledai
arba

—
Desertas Nr. III

apelsinai | lazdynų riešutai | kava

—
Mini desertai

DEGUSTACINIO MENIU KAINA – ŠIMTASPENKIOLIKA
VYNO DERINIMAS – ŠEŠIASDEŠIMTPENKI

DEGUSTACINIS
MENIU
VEGETARAMS

Amuse Bouche

—
Burokėlių šimtalapis
duonos ledai | spanguolės | citrusai

—
Duona

—
Baravykų Royale*
obuoliai | lazdyno riešutai | shimeji

—
Virtinis
sezoniniai grybai | varškė | trumai

—
Salieras*
perlinės kruopos | obuoliai | krapai

—
Moliūgas
paprika | peletrūnas | slyvos

—
Prieš-desertas

—
Baltas desertas su rudais akcentais
obuoliai | karamelė | meduoliniai ledai
arba

—
Desertas Nr. III
apelsinai | lazdynų riešutai | kava

—
Mini desertai

4 PATIEKALŲ DEGUSTACINIO MENIU KAINA – SEPTYNIASDEŠIMTPENKI
VYNO DERINIMAS – PENKIASDEŠIMTPENKI

*6 PATIEKALŲ DEGUSTACINIO MENIU KAINA – DEVYNIASDEŠIMTPENKI
VYNO DERINIMAS – ŠEŠIASDEŠIMTPENKI