

ATĖJAI TAUREI VYNO IR POKALBIAMS?

Duona su naminiu sviestu **2.00€**

Ant grotelių kepti smidrai su ožkos sūriu,
žirniais, svogūnų džemu ir mikro žaluma **12.00€**

Įvairiaspalvių pomidorų salotos su burata sūriu
pagardinta bazilikų aliejumi **16.00€**

Elnienos tataki su trumų ponzu **16.00€**

Krevečių krudo su mango
ir chia sėklų padažu **16.00€**

APSILANKEI VAKARIENEI?

Užkeptas baklažanas su pavytintais pomidorais,
mikro žolelėmis ir parmezano puta **17.00€**

Lašišos konfit su keptais pankoliais,
marinuotom cukinijom, pavytintais pomidorais
ir krevečių olandišku padažu **22.00€**

Kepta anties krūtinėlė su venere risotto ir slyvų padažu **21.00€**

Lėtai ir ilgai troškintas jaučio skruostas
su saliero kremu ir keptais grybais **17.00€**

VAKARO PABAIGAI AR JO PRADŽIAI?

Kavos ir karamelės putėsis su avietiniais ledais
ir glazūruotais pekano riešutais **8.00€**

Pavlova, morengas, rabarbarų džemas,
šviežios braškės, greipfrutų šerbetas **8.00€**

CAME FOR A GLASS OF WINE & SNACKS?

Bread & butter **2.00€**

Grilled asparagus, goat cheese,
spring peas, onion jam, micro herbs **12.00€**

Heritage tomatoes, burrata cheese salad
topped with basil oil **16.00€**

Venison tataki and truffle ponzu **16.00€**

Shrimps with creamy eggplant, tomatoes,
mango and fennel **16.00€**

MAYBE DINNER?

Baked aubergine with micro herbs,
tomatoes, parmesan foam **17.00€**

Salmon confit, chard fennel, pickled zucchini,
tomatoes, shrimp hollandaise **22.00€**

Pan seared duck breast
with plums and venere risotto **21.00€**

Low and slow braised beef cheeks
with celery cream and pan-fried mushrooms **17.00€**

SOMETHING SWEET?

Coffee-caramel mouse with raspberry ice cream
and glazed pecan nuts **8.00€**

Pavlova, meringue, rhubarb compote, fresh strawberries,
white chocolate ganache and grapefruit sorbet **8.00€**