

IV SEZONAS
BŪTI ŽMOGUMI
10 KŪRINIŲ VAKARIENĖ

Šaltiena iš vandenynų
Šukutės, jūros dumbliai, pomidorai

Bendruomenė ir tradicijos
Rūkyta žuvis, obuoliai, rūkyta grietinė, spurgos

Tobuli netobulumai
Žirnių ankštys, builis, austrės, pomidorai ir agurkai

Kultūros ir kompromisai
Eringiai, sūris, sviestas, krapai, šeivamedžiai

Laisvės
Otas, paprikos, grietinė, žolelės, ridikai

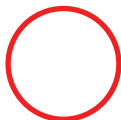
Rūpestingumas
Burokai, saulėgrąžos, krapai, topinambai

Šaknys
Kaliaropės, medus, pastarnokai, ciberžolė

Juozo sodas
Morkos, rabarbarai, raugerškis, palergonijos

Ačiū
Sabayon, pelėsinis sūris, jerez vynas, planktonai, eršketo ikrai

Emocijos Kurios Kuria
Agurkai, medus, braškės, peletrūnai, rabarbarai



**SEASON IV
TO BE A HUMAN
10 COURSE DINNER**

Aspic From The Ocean

Scallops, seaweed, tomatoes

Community And Traditions

Smoked fish, apple glaze, smoked sourcream, doughnuts

Perfect Inperfections

Pea pods, chervil, oysters, tomatoes and cucumbers

Cultures And Compromises

Eringi, cheese, butter, dill

Freedoms

Bass, raw cream, forest herbs, radish

Compassion

Crayfish, celery roots, snow peas, fennel

Roots

Kohlrabi, honey, turmeric, parsnip

Juozas Garden

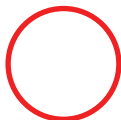
Carrots, rhubarb, burberry, geranium

Thank You

Sabayon, white mold cheese, jerez wine, plankton, caviar

Emotions That Build

Cucumbers, honey, strawberry, rhubarb, tarragon



IV SEZONAS
BŪTI ŽMOGUMI
7 KŪRINIŲ VAKARIENĖ

Šaltiena iš vandenynų
Šukutės, jūros dumbliai, pomidorai

Tobuli netobulumai
Žirnių ankštys, bulis, austrės, pomidorai ir agurkai

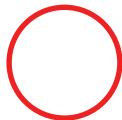
Kultūros ir kompromisai
Eringiai, sūris, sviestas, krapai, šeivamedžiai

Laisvės
Otas, paprikos, grietinėlė, žolelės, ridikai

Šaknys
Kaliaropės, medus, pastarnokai, ciberžolė

Juozo sodas
Morkos, rabarbarai, raugerškis, palergonijos

Emocijos Kurios Kuria
Agurkai, medus, braškės, peletrūnai, rabarbarai



SEASON IV
TO BE A HUMAN
10 COURSE DINNER

Aspic From The Ocean

Scallops, seaweed, tomatoes

Perfect Imperfections

Pea pods, chervil, oysters, tomatoes and cucumbers

Cultures And Compromises

Eringi, cheese, butter, dill

Freedoms

Bass, raw cream, forest herbs, radish

Roots

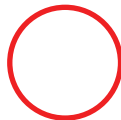
Kohlrabi, honey, turmeric, parsnip

Juozas Garden

Carrots, rhubarb, burberry, geranium

Emotions That Build

Cucumbers, honey, strawberry, rhubarb, tarragon



10 KŪRINIŲ AUTORINĖ VAKARIENĖ 115
7 KŪRINIŲ AUTORINĖ VAKARIENĖ 85

IV SEZONAS „BŪTI ŽMOGUMI“

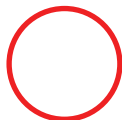
Mes tikime, jog gastronomija gali būti menu, tačiau ne visada yra ir nebūtinai turėtų būti. Gastronomijos meno ištakos – tai amatas, o šis savo ruožtu kilo iš poreikio pamaitinti žmones.

Manome, kad amatas ir menas nėra tapatūs dalykai. Amatas mums reiškia techninių žinių visumą, o gastronomijos kontekste – tai gebėjimas sukurti skanų ir gražiai atrodantį patiekalą. Vis dėlto, kai šias technines žinias ir amatą pasitelkiame tam, kad atskleistume idėją, tuomet, tai tampa menu.

Šio sezono ašis – tema, kuri paliečia kiekvieną iš mūsų. Šį autorinės vakarienės kūrybinį sezoną pavadino – „būti žmogumi“, todėl ateinančius kelis mėnesius per savo kūrinius analizuosime įvairius socialinius konstruktus, jausmus ir ieškosime atsakymo į klausimą, kas gi mus iš tiesų daro žmonėmis.

PRIDERINTI GĖRIMAI 55 | 75

Autorinės vakarienės papildanti mūsų somelje atrinktų vynų selekcija. Atrinkti gėrimai savo aromatais bei skoniais papildo bei leidžia kitaip – giliau – pažinti maistą, bei suteikia papildomos erdvės diskusijoms. Esant poreikiui, galime parinkti gėrimus iš iskitinės mūsų gėrimų kolekcijos bei juos varijuoti vakaro eigoje.



10-COURSE AUTHOR`S DINNER 115
7-COURSE AUTHOR`S DINNER 85

SEASON IV "TO BE HUMAN"

We believe that gastronomy can be art, but it isn't always and doesn't necessarily have to be. The origins of gastronomic art lie in craftsmanship, which in turn arose from the need to feed people.

We think that craft and art are not the same things. To us, craft signifies a set of technical skills, and in the context of gastronomy, it is the ability to create a delicious and beautifully looking dish. However, when we use this technical knowledge and craft to express an idea, then it becomes art.

The axis of this season is a theme that touches every one of us. We have named this creative season of our Author`s dinner "To Be Human." Therefore, over the next few months, through our creations, we will analyze various social constructs and emotions, and search for an answer to the question of what truly makes us human.

PAIRED BEVERAGES 55 | 75

A selection of wines chosen by our sommelier to complement the Author`s dinners. The selected drinks, with their aromas and flavors, enhance and allow for a different—deeper—understanding of the food, as well as provide additional space for discussion. If requested, we can select beverages from our exclusive drinks collection and vary them throughout the evening.

