



ASTORIJA

BRASSERIE

HORS D'OEUVRE

- Olives
8
Marinated with citrus, garlic, herbs, and honey
- Saucisson
9
Sliced dry-cured sausage, pickled cucumber

ENTRÉES

- Sea Bass Carpaccio 14
Sliced fresh sea bass, chili oil, avocado cream, truffle aioli
- Quail Croquette 12
Popped quinoa, caramelized apples, three-cheese sauce
- Duck Liver 19
Pan-fried duck liver, toasted homemade Brioche, pickled shallots, sea buckthorn coulis
- Pickled Beets 11
Chunks of cooked and pickled red beets, soft curd and coriander cream, crushed hazelnuts
- Octopus 17
Grilled octopus, sweet potato purée, pickled cucumbers
- Beef Tartare 18
Chopped beef tenderloin, shallots, whole grain mustard, rye sourdough bread toast, truffle-parsley emulsion

SOUPE & SALADES

- French Onion Soup 14
Caramelized onions in chicken broth, toasted French baguette, Gruyère cheese
- Creamy Jerusalem Artichoke Soup 11
Pickled Jerusalem artichokes, crispy Jerusalem artichoke chips, dill oil
- Salad Niçoise 19
Leafy greens, tuna fillet, green beans, quail eggs, horseradish-marinated potatoes, white wine vinegar and mustard dressing

PLATS

- Guinea Fowl 29
Guinea fowl breast, Jerusalem artichoke cream, toasted buckwheat, broccolini, currant jus
- Perch 29
Pan-fried perch fillet, caramelized baby carrots, Beurre Blanc
- Venison 38
Venison loin steak, potato gratin with aged cheese, Oyster mushroom, port wine reduction
- Cauliflower 18
Roasted cauliflower, nut butter glaze, Greek yogurt, crispy chickpeas
- Moules-Frites 21
Steamed mussels with shallots, celery stalk, cream and white wine sauce. Served with French fries
- Beef Sirloin 42
Aged beef sirloin steak, horseradish-marinated and roasted potatoes, pickled roasted pearl onions, red wine and rosemary demi-glace sauce

LES GARNITURES

- French fries 7
- Truffle fries 9
- Grilled Broccolini 6
- Haricots verts 6
- Green salad 6
- Glazed carrots 7
- Baby potatoes 7

PLAT DU JOUR

Every weekday, our chef prepares something special – inspired by the season, fresh ingredients, or simply a good idea. Please ask your server about today's creation

DÉSSERTS & FROMAGES

Pavlova

12

Seasonal fresh berries, mascarpone cream, crispy meringue and berry coulis

Three cheeses

16

Selection of goat, sheep, and cow's milk cheeses served with crackers and orange marmalade

Chocolate Fondant

12

A rich, warm chocolate cake with a soft, molten center served with pistachio ice cream



ASTORIJA

BRASSERIE

PRIEŠPIETIS

Alyvuogės

8

Marinuotos meduje su citrusais, žolelėmis ir česnakais

Prancūziška vytinta dešra

9

Tradicinės prancūziškos vytintos dešros griežinėliai, marinuoti agurkėliai

UŽKANDŽIAI

Jūros ešerio karpačas14

Šviežio jūros ešerio griežinėliai, čili aliejus, avokadų kremas, trumų ajolis

Putpelės maltinys12

Bolivinės balandos spragėsiai, karamelizuoti obuoliai, trijų sūrių padažas

Anties kepenėlė19

Kepta anties kepenėlė, skrudinta namų sviestinė bandelė, marinuotas šalotinis svogūnas, šaltalankių padažas

Marinuoti burokėliai11

Virti marinuoti raudonieji burokėliai, minkštas varškės ir kalendry kremas, skaldyti lazdyno riešutai

Aštuonkojis17

Keptas aštuonkojis, saldžiųjų bulvių ir grietinės tyrė, marinuoti agurkai

Jautienos kapotinis18

Kapota jautienos išpjova, šalotiniai svogūnai, grūdėtosios garstyčios, saldžiarūgštės duonos skrebutis, trumų-petražolių emulsija

SRIUBOS IR SALOTOS

Svogūnų sriuba14

Vištienos sultinys, kepti karamelizuoti svogūnai, sviestas, skrudintas prancūziškas batonas, Grujeras

Kreminė Jeruzalės artišokų sriuba11

Marinuoti Jeruzalės artišokai, artišokų traškutis, krapų aliejus

Nicos salotos19

Lapinės salotos, šparaginės pupelės, putpelių kiaušiniai, krienuose marinuotos bulvytės, tuno filė, baltojo vyno acto ir garstyčių užpilas

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Patarška 29

Patarškos krūtinėlė, topinambų kremas, skrudinti griekiai, brokolių stiebai, serbentų padažas

Ešerys 29

Svieste kepta ešerio filė, karamelizuotos morkos, baltojo vyno padažas

Elniena 38

Elnienos nugarinės kepsnys, bulvių gratinas su brandintu sūriu, kreivabūdė, porto vyno redukcija

Žiedinis kopūstas 18

Keptas žiedinis kopūstas, riešutų sviesto glajus, graikiškas jogurtas, traškūs avinžirniai

Midijos 21

Šalotiniai svogūnai, saliero stiebas, grietinės ir baltojo vyno padažas. Tiekiamos su gruzdintomis prancūziškėmis bulvytėmis

Jautienos nugarinė 42

Brandintas jautienos nugarinės kepsnys, krienuose marinuotos ir keptos bulvės, marinuoti kepti svogūnėliai, raudonojo vyno ir rozmarinų demi-glace padažas

GARNYRAI

Bulvytės fri 7

Bulvytės fri su trumais..... 9

Kepti brokolių stiebai..... 6

Šparaginės pupelės..... 6

Žaliosios salotos. 6

Glazūruotos morkos..... 7

Mažos bulvytės..... 7

DIENOS PASIŪLYMAS

Kiekvieną darbo dieną mūsų šefas paruošia ką nors ypatingo – įkvėpto sezono, šviežių ingredientų ar tiesiog geros idėjos.

Pasiteiraukite padavėjo apie šiandienos patiekalą.

DESERTAI IR SŪRIAI

Pavlova

12

Sezoninės šviežios uogos, maskarponės kremas, traškus morengas ir uogų padažas

Sūrių rinkinys

16

Ožkos, avies ir karvės pieno sūrių rinkinys, patiekiamas su krekeriais ir apelsinų marmeladu

Šokoladinis fondanas

12

Sodrus, šiltas šokoladinis pyragas su minkštu, tirpstančiu vidum, patiekiamas su pistacijų ledais