

★ ★ ★ ★ ★

ANNO 1581



NARUTIS
HOTEL

UŽKANDŽIAI

Klasikinės **Cezario** salotos su karališkomis krevetėmis, kepta šonine

14,00 Eur

Mangų ir avokado salotos su aštuonkojo gabaliukais, medaus ir citrinos padažu

18,00 Eur

Burokėliuose marinuotas lašišinis upėtakis su burokėlių tartaru, garstyčių padažu

17,00 Eur

Vitello tonnato - veršiena su tunų ir kaparėlių padažu

17,00 Eur

Lietuviškos jautienos tartaras su putpelių kiaušiniu, kietuoju sūriu ir marinuotais agurkėliais

19,00 Eur

Keptos tigrinės krevetės česnakiniame obuolių padaže

18,00 Eur

Naminiai ravioli su ricotos sūrio ir špinatų įdaru, šalavijų padažu

16,00 Eur

SRIUBOS

Lietuviškų baravykų kapucino su miško grybų traškučiais

13,00 Eur

Kreminė langusto sultinio sriuba su rūkyta sviestažuve, imbieru ir keptu moliūgu

13,00 Eur

Jautienos sultinys **Consommé** su kibinu su ėriena (gaminamas 20 min)

13,00 Eur

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

★ ★ ★ ★ ★

ANNO 1581



NARUTIS

HOTEL

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Viduržemio jūros **aštuonkojis** su pomidorų ragu, citrinų skonio bulvytėmis, baklažanais ir langustų padažu

31,00 Eur

Lašišos file su kukurūzų kruopomis, šparagais ir jūros kopūstais

27,00 Eur

Oto file su lęšių ir kriaušių šiltomis salotomis, žirnelių mėtų tyre, geltekle su chorizo trupiniais

31,00 Eur

Kepta **anties krūtinėlė** su savojos kopūsto balandėliais, morkų obuolių kremu, spanguolių padažu

33,00 Eur

Brandinta **jautienos išpjova** su moliūgų žiedu, raudono vyno slyvų padažu, mini daržovėmis apkeptomis klevų glaze

38,00 Eur

DESERTAI

Karštas karamelinis obuolių pyragas **Tarte Tatin** su vanilinais ledais

11,00 Eur

Šokoladinis pyragaitis **Lava cake** su aviečių šerbetu

11,00 Eur

Naminiai **aguonų ledai** su trintomis braškėmis

11,00 Eur

Mangų **šerbetas** su mango gabaliukais, grappa

11,00 Eur

Lietuviškų sūrių rinkinys

11,00 Eur