

# MOTÍF

PAGRINDINIS MENIU

## Maki 8 vnt (ruošiamo nuo trečiadienio iki ketvirtadienio)

AŠTRUS TUNO MAKI	14.00
Akame, avokadas, agurkas, kimchi sezamas	
CALIFORNIA	14.00
Snieginis krabas, avokadas, tobiko ikrai	
ESCOLAR MAKI	14.00
Sviestažuvė, avokadas, tenkatsu, trumų padažas	
KARŠTAS KRABO MAKI	26.00
Snieginis krabas, eršketų ikrai, wasabi aioli	
HAMACHI MAKI	14.00
Japoninė seriolė, shiso majonezas, batatai, avokadas, tenkatsu	

---

## Gunkan 2 vnt

AŠTRUS TUNO GUNKAN	8.00
Akame, shichimi pipirai, svogūnų laiškai	
SNIEGINIO KRABO GUNKAN	8.00
Snieginis krabas, kizami wasabi, tenkatsu	

## Nigiri 2 vnt

ESCOLAR NIGIRI	7.00
Sviestažuvė	
SAKE NIGIRI	7.00
Lašiša	
AKAME NIGIRI	9.00
Mėlynpelekis tunas	
HAMACHI NIGIRI	9.00
Japoninė seriolė	
OTORO NIGIRI	13.00
Mėlynpelekio tuno riebiausioji dalis	

## Sashimi 4 vnt

ESCOLAR SASHIMI	12.00
Sviestažuvė	
SAKE SASHIMI	12.00
Lašiša	
AKAME SASHIMI	17.00
Mėlynpelekis tunas	
HAMACHI SASHIMI	17.00
Japoninė seriolė	
OTORO SASHIMI	24.00
Mėlynpelekio tuno riebiausioji dalis	

## Užkandžiai

EDAMAME	5.00
Edamame pupelės, maldon druska	
AUSTRĖS <i>1 vnt</i>	7.00
Citrina, ponzu, baltieji svogūnai	
CEZARIO SALOTOS	10.00
Raugo duonos skrebučiai, kietasis sūris, ančiuvių padažas	
ANTIENOS SALOTOS	21.00
Mikro žolelės, hoisin padažas, šalotinis svogūnas, granatas, žaliasis obuolys	
SVIESTAŽUVĖS TATAKI	12.00
24 val Marinuota sviestažuvė, yuzu miso, avokado ir šampano puree, ponzu svogūnai	
HAMACHI TATAKI	15.00
Japoninė seriolė, imbieras, yuzu ir trumų padažas	
AKAME KARPAČIO	27.00
Mėlynpelekis tunas, foie gras, nori traškutis, trumų kremas	
JAUTIENOS KARPAČIO	19.00
Garstyčių sėklos, peletrūnai, krienai, kanadietiškos bulvytės	
TUNO TARTARAS	18.00
Mango ir yuzu puta, avokadas, shiso padažas, ryžių traškutis	
TUNO TACOS <i>2 vnt</i>	8.00
Lašiša, tunas, sviestažuvė, jalapenų padažas, shiso actas, sezamų tyrė	
WAGYU TACOS <i>2 vnt</i>	10.00
Jautiena, avokadas, austrių padažas, laiškiniai česnakai	

## Papildomai

OSETRA ERŠKETŲ IKRAI (10 g)	30.00
TRUMAI (5 g)	15.00

## Pagrindiniai patiekalai

GRYBŲ RAVIOLI	16.00
Shiitake ir eringi grybai, tofu, porų aliejus	
NASU MISO	10.00
Baklažanas, yuzu miso, gochujang ir kokosų kremo puta	
JUODOJI MENKĖ	32.00
72 val Marinuota juodoji menkė, yuzu miso, imbiero ūglys, baltas ridikas	
TUNO STEIKAS	25.00
Obuolių miso, pomidorų ir edamame salsa, katsuobushi	
JŪROS LIEŽUVIS	55.00
Citrusinių vaisių ir žolelių sviestas	
VIŠTIENOS ŠNICELIS	18.00
Garstyčių padažas, upėtakių ikrai	
WAGYU JAUTIENA 200 g	45.00
Wagyu bavette, sojos ir ponzu sviestas, chimichurri, kanadietiškos bulvytės	
JAUTIENOS STRIP LOIN KEPSNYS 200 g	30.00
Jautienos sultinio padažas, chimichurri, kanadietiškos bulvytės	

## Papildomai

OSETRA ERŠKETŲ IKRAI (10 g)	30.00
TRUMAI (5 g)	15.00

## Garnyrai

BROKOLIŲ STIEBAI Chimichurri	5.00
BABY ROMAINE SALOTOS Kietasis sūris, ančiuvių padažas	5.00
JAUNŲ ŠPINATŲ SALOTOS Pecorino sūris, yuzu, miso, trumų aliejus	5.00
KANADIETIŠKOS BULVYTĖS Trumų pasta, kietasis sūris	5.00
KIMCHI Marinuota slyva, sezamų aliejus	5.00

## Desertai

MOCHI <i>1 vnt</i>	4.00
TIRAMISU	8.00
B-DAY TIRAMISU Desertas ruošiamas pagal išankstinį užsakymą	34.00

# MOTÍF

PROGRAMOS MENUU

## Maki 8 vnt (ruošiamo nuo trečiadienio iki ketvirtadienio)

AŠTRUS TUNO MAKI Akame, avokadas, agurkas, kimchi sezamas	14.00
CALIFORNIA Snieginis krabas, avokadas, tobiko ikrai	14.00
ESCOLAR MAKI Sviestažuvė, avokadas, tenkatsu, trumų padažas	14.00
KARŠTAS KRABO MAKI Snieginis krabas, eršketų ikrai, wasabi aioli	26.00
HAMACHI MAKI Japoninė seriolė, shiso majonezas, batatai, avokadas, tenkatsu	14.00

---

## Gunkan 2 vnt

AŠTRUS TUNO GUNKAN Akame, shichimi pipirai, svogūnų laiškai	8.50
SNIEGINIO KRABO GUNKAN Snieginis krabas, kizami wasabi, tenkatsu	8.50

## Nigiri 2 vnt

ESCOLAR NIGIRI Sviestažuvė	7.50
SAKE NIGIRI Lašiša	7.50
AKAME NIGIRI Mėlynpelekis tunas	10.00
HAMACHI NIGIRI Japoninė seriolė	10.00
OTORO NIGIRI Mėlynpelekio tuno riebiausioji dalis	14.00

## Sashimi 4 vnt

ESCOLAR SASHIMI Sviestažuvė	13.00
SAKE SASHIMI Lašiša	13.00
AKAME SASHIMI Mėlynpelekis tunas	18.00
HAMACHI SASHIMI Japoninė seriolė	18.00
OTORO SASHIMI Mėlynpelekio tuno riebiausioji dalis	26.00

## Užkandžiai

EDAMAME	6.00
Edamame pupelės, maldon druska	
AUSTRĖS <i>1 vnt</i>	8.00
Citrina, ponzu, baltieji svogūnai	
CEZARIO SALOTOS	11.00
Raugo duonos skrebučiai, kietasis sūris, ančiuvių padažas	
ANTIENOS SALOTOS	23.00
Mikro žolelės, hoisin padažas, šalotinis svogūnas, granatas, žaliasis obuolys	
SVIESTAŽUVĖS TATAKI	13.00
24 val Marinuota sviestažuvė, yuzu miso, avokado ir šampano puree, ponzu svogūnai	
HAMACHI TATAKI	16.00
Japoninė seriolė, imbieras, yuzu ir trumų padažas	
AKAME KARPAČIO	29.00
Mėlynpelekis tunas, foie gras, nori traškutis, trumų kremas	
JAUTIENOS KARPAČIO	21.00
Garstyčių sėklos, peletrūnai, krienai, kanadietiškos bulvytės	
TUNO TARTARAS	20.00
Mango ir yuzu puta, avokadas, shiso padažas, ryžių traškutis	
TUNO TACOS <i>2 vnt</i>	9.00
Lašiša, tunas, sviestažuvė, jalapenų padažas, shiso actas, sezamų tyrė	
WAGYU TACOS <i>2 vnt</i>	11.00
Jautiena, avokadas, austrių padažas, laiškieniai česnakai	

## Papildomai

OSETRA ERŠKETŲ IKRAI (10 g)	32.00
TRUMAI (5 g)	16.00

## Pagrindiniai patiekalai

GRYBŲ RAVIOLI	17.00
Shiitake ir eringi grybai, tofu, porų aliejus	
NASU MISO	11.00
Baklažanas, yuzu miso, gochujang ir kokosų kremo puta	
JUODOJI MENKĖ	34.00
72 val Marinuota juodoji menkė, yuzu miso, imbiero ūglys, baltas ridikas	
TUNO STEIKAS	27.00
Obuolių miso, pomidorų ir edamame salsa, katsuobushi	
JŪROS LIEŽUVIS	55.00
Citrusinių vaisių ir žolelių sviestas	
VIŠTIENOS ŠNICELIS	20.00
Garstyčių padažas, upėtakių ikrai	
WAGYU JAUTIENA 200 g	48.00
Wagyu bavette, sojos ir ponzu sviestas, chimichurri, kanadietiškos bulvytės	
JAUTIENOS STRIP LOIN KEPSNYS 200 g	32.00
Jautienos sultinio padažas, chimichurri, kanadietiškos bulvytės	

## Papildomai

OSETRA ERŠKETŲ IKRAI (10 g)	32.00
TRUMAI (5 g)	16.00

## Garnyrai

BROKOLIŲ STIEBAI Chimichurri	6.00
BABY ROMAINE SALOTOS Kietasis sūris, ančiuvių padažas	6.00
JAUNŲ ŠPINATŲ SALOTOS Pecorino sūris, yuzu, miso, trumų aliejus	6.00
KANADIETIŠKOS BULVYTĖS Trumų pasta, kietasis sūris	6.00
KIMCHI Marinuota slyva, sezamų aliejus	6.00

## Desertai

MOCHI <i>1 vnt</i>	5.00
TIRAMISU	9.00
B-DAY TIRAMISU Desertas ruošiamas pagal išankstinį užsakymą	40.00

# MOTÍF

PAGRINDINIS MENIU

## Maki 8 vnt (ruošiamo nuo trečiadienio iki ketvirtadienio)

AŠTRUS TUNO MAKI	14.00
Akame, avokadas, agurkas, kimchi sezamas	
CALIFORNIA	14.00
Snieginis krabas, avokadas, tobiko ikrai	
ESCOLAR MAKI	14.00
Sviestažuvė, avokadas, tenkatsu, trumų padažas	
KARŠTAS KRABO MAKI	26.00
Snieginis krabas, eršketų ikrai, wasabi aioli	
HAMACHI MAKI	14.00
Japoninė seriolė, shiso majonezas, batatai, avokadas, tenkatsu	

---

## Gunkan 2 vnt

AŠTRUS TUNO GUNKAN	8.00
Akame, shichimi pipirai, svogūnų laiškai	
SNIEGINIO KRABO GUNKAN	8.00
Snieginis krabas, kizami wasabi, tenkatsu	

## Nigiri 2 vnt

ESCOLAR NIGIRI	7.00
Sviestažuvė	
SAKE NIGIRI	7.00
Lašiša	
AKAME NIGIRI	9.00
Mėlynpelekis tunas	
HAMACHI NIGIRI	9.00
Japoninė seriolė	
OTORO NIGIRI	13.00
Mėlynpelekio tuno riebiausioji dalis	

## Sashimi 4 vnt

ESCOLAR SASHIMI	12.00
Sviestažuvė	
SAKE SASHIMI	12.00
Lašiša	
AKAME SASHIMI	17.00
Mėlynpelekis tunas	
HAMACHI SASHIMI	17.00
Japoninė seriolė	
OTORO SASHIMI	24.00
Mėlynpelekio tuno riebiausioji dalis	

## Užkandžiai

EDAMAME	5.00
Edamame pupelės, maldon druska	
AUSTRĖS <i>1 vnt</i>	7.00
Citrina, ponzu, baltieji svogūnai	
CEZARIO SALOTOS	10.00
Raugo duonos skrebučiai, kietasis sūris, ančiuvių padažas	
SALOTOS SU KREVETĖMIS	12.00
Tigrinės krevetės, lapinės salotos, slyvų padažas, yuzu, tempura.	
SVIESTAŽUVĖS TATAKI	12.00
24 val Marinuota sviestažuvė, yuzu miso, avokado ir šampano puree, ponzu svogūnai	
HAMACHI TATAKI	15.00
Japoninė seriolė, imbieras, yuzu ir trumų padažas	
ŠUKUČIŲ TATAKI	15.00
Šukutės, mirinas, jelapenai, actas, trumų aioli, sezamų aliejus	
AKAME KARPAČIO	27.00
Mėlynpelekis tunas, foie gras, nori traškutis, trumų kremas	
JAUTIENOS KARPAČIO	19.00
Garstyčių sėklos, peletrūnai, krienai, kanadietiškos bulvytės	
TUNO TARTARAS	18.00
Mango ir yuzu puta, avokadas, shiso padažas, ryžių traškutis	
TUNO TACOS <i>2 vnt</i>	8.00
Lašiša, tunas, sviestažuvė, jalapenų padažas, shiso actas, sezamų tyrė	
WAGYU TACOS <i>2 vnt</i>	10.00
Jautiena, avokadas, austrių padažas, laiškiniai česnakai	

## Pagrindiniai patiekalai

GRYBŲ RAVIOLI	16.00
Shiitake ir eringi grybai, tofu, porų aliejus	
NASU MISO	10.00
Baklažanas, yuzu miso, gochujang ir kokosų kremo puta	
JUODOJI MENKĖ	32.00
72 val Marinuota juodoji menkė, yuzu miso, imbiero ūglys, baltas ridikas	
TUNO STEIKAS	25.00
Obuolių miso, pomidorų ir edamame salsa, katsuobushi	
ČILĖS EŽERYS	35.00
Miso, sake, sezamų pasta, upėtakių ikrai, medus, kokosų pienas, kukurūzų tacos, gonchujang pasta	
VIŠTIENOS ŠNICELIS	18.00
Garstyčių padažas, upėtakių ikrai	
WAGYU JAUTIENA 200 g	45.00
Wagyu bavette, sojos ir ponzu sviestas, chimichurri, kanadietiškos bulvytės	
JAUTIENOS STRIP LOIN KEPSNYS 200 g	30.00
Jautienos sultinio padažas, chimichurri, kanadietiškos bulvytės	
A5 KAGOŠIMOS WAGYU JAUTIENA 150 g	75.00
A5 Kagošimos wagyu bavette, austrių padažas, sojos ir ponzu sviestas, chimichurri, kanadietiškos bulvytės, kimchi agurkai, kriaušės.	

## Papildomai

OSETRA ERŠKETŲ IKRAI (10 g)	30.00
TRUMAI (5 g)	15.00

## Garnyrai

BROKOLIŲ STIEBAI Chimichurri	5.00
BABY ROMAINE SALOTOS Kietasis sūris, ančiuvių padažas	5.00
JAUNŲ ŠPINATŲ SALOTOS Pecorino sūris, yuzu, miso, trumų aliejus	5.00
KANADIETIŠKOS BULVYTĖS Trumų pasta, kietasis sūris	5.00
KIMCHI Marinuota slyva, sezamų aliejus	5.00

## Desertai

MOCHI <i>1 vnt</i>	4.00
TIRAMISU	8.00
B-DAY TIRAMISU Desertas ruošiamas pagal išankstinį užsakymą	34.00

# MOTÍF

PROGRAMOS MENUU

## Maki 8 vnt (ruošiamo nuo trečiadienio iki ketvirtadienio)

AŠTRUS TUNO MAKI Akame, avokadas, agurkas, kimchi sezamas	14.00
CALIFORNIA Snieginis krabas, avokadas, tobiko ikrai	14.00
ESCOLAR MAKI Sviestažuvė, avokadas, tenkatsu, trumų padažas	14.00
KARŠTAS KRABO MAKI Snieginis krabas, eršketų ikrai, wasabi aioli	26.00
HAMACHI MAKI Japoninė seriolė, shiso majonezas, batatai, avokadas, tenkatsu	14.00

---

## Gunkan 2 vnt

AŠTRUS TUNO GUNKAN Akame, shichimi pipirai, svogūnų laiškai	8.50
SNIEGINIO KRABO GUNKAN Snieginis krabas, kizami wasabi, tenkatsu	8.50

## Nigiri 2 vnt

ESCOLAR NIGIRI Sviestažuvė	7.50
SAKE NIGIRI Lašiša	7.50
AKAME NIGIRI Mėlynpelekis tunas	10.00
HAMACHI NIGIRI Japoninė seriolė	10.00
OTORO NIGIRI Mėlynpelekio tuno riebiausioji dalis	14.00

## Sashimi 4 vnt

ESCOLAR SASHIMI Sviestažuvė	13.00
SAKE SASHIMI Lašiša	13.00
AKAME SASHIMI Mėlynpelekis tunas	18.00
HAMACHI SASHIMI Japoninė seriolė	18.00
OTORO SASHIMI Mėlynpelekio tuno riebiausioji dalis	26.00

## Užkandžiai

EDAMAME	6.00
Edamame pupelės, maldon druska	
AUSTRĖS <i>1 vnt</i>	8.00
Citrina, ponzu, baltieji svogūnai	
CEZARIO SALOTOS	11.00
Raugo duonos skrebučiai, kietasis sūris, ančiuvių padažas	
SALOTOS SU KREVETĖMIS	14.00
Tigrinės krevetės, lapinės salotos, slyvų padažas, yuzu, tempura.	
SVIESTAŽUVĖS TATAKI	13.00
24 val Marinuota sviestažuvė, yuzu miso, avokado ir šampano puree, ponzu svogūnai	
HAMACHI TATAKI	16.00
Japoninė seriolė, imbieras, yuzu ir trumų padažas	
ŠUKUČIŲ TATAKI	17.00
Šukutės, mirinas, jėlapenai, actas, trumų aioli, sezamų aliejus	
AKAME KARPAČIO	29.00
Mėlynpelekis tunas, foie gras, nori traškutis, trumų kremas	
JAUTIENOS KARPAČIO	21.00
Garstyčių sėklos, peletrūnai, krienai, kanadietiškos bulvytės	
TUNO TARTARAS	20.00
Mango ir yuzu puta, avokadas, shiso padažas, ryžių traškutis	
TUNO TACOS <i>2 vnt</i>	9.00
Lašiša, tunas, sviestažuvė, jalapenų padažas, shiso actas, sezamų tyrė	
WAGYU TACOS <i>2 vnt</i>	11.00
Jautiena, avokadas, austrių padažas, laiškieniai česnakai	

## Pagrindiniai patiekalai

GRYBŲ RAVIOLI	17.00
Shiitake ir eringi grybai, tofu, porų aliejus	
NASU MISO	11.00
Baklažanas, yuzu miso, gochujang ir kokosų kremo puta	
JUODOJI MENKĖ	34.00
72 val Marinuota juodoji menkė, yuzu miso, imbiero ūglys, baltas ridikas	
TUNO STEIKAS	27.00
Obuolių miso, pomidorų ir edamame salsa, katsuobushi	
ČILĖS EŽERYS	37.00
Miso, sake, sezamų pasta, upėtakių ikrai, medus, kokosų pienas, kukurūzų tacos, gonchujang pasta	
VIŠTIENOS ŠNICELIS	20.00
Garstyčių padažas, upėtakių ikrai	
WAGYU JAUTIENA 200 g	48.00
Wagyu bavette, sojos ir ponzu sviestas, chimichurri, kanadietiškos bulvytės	
JAUTIENOS STRIP LOIN KEPSNYS 200 g	32.00
Jautienos sultinio padažas, chimichurri, kanadietiškos bulvytės	
A5 KAGOŠIMOS WAGYU JAUTIENA 150 g	80.00
A5 Kagošimos wagyu bavette, austrių padažas, sojos ir ponzu sviestas, chimichurri, kanadietiškos bulvytės, kimchi agurkai, kriaušės.	

## Papildomai

OSETRA ERŠKETŲ IKRAI (10 g)	32.00
TRUMAI (5 g)	16.00

## Garnyrai

BROKOLIŲ STIEBAI Chimichurri	6.00
BABY ROMAINE SALOTOS Kietasis sūris, ančiuvių padažas	6.00
JAUNŲ ŠPINATŲ SALOTOS Pecorino sūris, yuzu, miso, trumų aliejus	6.00
KANADIETIŠKOS BULVYTĖS Trumų pasta, kietasis sūris	6.00
KIMCHI Marinuota slyva, sezamų aliejus	6.00

## Desertai

MOCHI <i>1 vnt</i>	5.00
TIRAMISU	9.00
B-DAY TIRAMISU Desertas ruošiamas pagal išankstinį užsakymą	40.00