

A La Carte

PRADŽIAI

Omarų Biskas	12
Omarų biskas, Riesling vynas, avietiniai pipirai, midijos, skrebutis	
Prancūziška svogūninė	12
Karamelizuoti svogūnai, baltas vynas, duonos skrebutis, Comte sūris	
Ožkos sūris ir karamelizuotos kriaušės	14
Ožkos sūris, graikiški riešutai	
Traški vištiena	14
Traški vištiena, romėniškos salotos, panceta, Dižono garstyčių padažas	
Jautienos tartaras	17
Kapota jautiena, šalotinis svogūnas, putpelės kiaušinis, trumai	

PAGRINDINIAI

Ilgai troškintas jautienos žandas	23
Bulvių košė, trumų griežinėliai, karamelizuotos morkos	
Vilkešerio filė	19
Čiobreliais skaninta bulvių košė, sezoninės daržovės	
Anties krūtinėlė	26
Jaunosios bulvytės, slyvos, garstyčių redukcija	
Jautienos steikas	34
Patiekiamas su raudono vyno padažu ir sezoninėmis daržovėmis	
Ravioliai	14
Osso bucco, veršiena / Burata sūris	

Pasidalinimui

Karališki eršketo ikrai 30 gr.
Blynėliai, grietinė
59

Burgundiškos sraigės
Burgundiškos sraigės 6 vnt.
česnakinis sviestas, šilta duona
16

Sezoninis žuvies tartaras
Sezoninė žuvis, imbierinis aioli
16

Vištienos kepenėlių paštetas
Raudonųjų svogūnų uogienė,
karamelizuota kriaušė, duona
12

Papildomai

Bulvių košė, čiobrelis, sviestas	6
Traškios keptos bulvytės	5
Daržo salotos	5

Saldžioji dalis

Šefo desertas	8
Varškėtukai, sezoninės uogos	12
Affogato /ledai, espresso	9

A La Carte

TO START

Lobster Bisque	12
Lobster Bisque, Riesling wine, mussels, pink peppercorns	
French Onion Soup	12
Sautéed Onions, white wine, baquette, Comte cheese	
Caramelised Pear Salad	14
Goat cheese, caramelized pears, walnuts	
Crispy Chicken	14
Romaine salad, crispy chicken Pancetta, Mustard Sauce	
Beef Tar tar	17
Cappers, shallot, pickles, quail egg, winter truffles	

MAINS

Slow roasted Ox Cheeks	23
Slow cooked Ox Cheeks, mashed potatoes, caramelized carrots, Truffles	
Sea Bass fillet	19
Pan Fried Sea bass Fillet, mashed potatoes, tomato Confit	
Duck Breast	26
Roasted Duck Breast, plum and baby potatoes, mustard sauce	
Beef Steak	34
Beef Steak, crispy baby potatoes, red wine sauce	
Ravioli	14
Osso Buco or Burrata Cheese	

To Share

Ossetra Caviar 30 gr.	
Blinis, sour cream	
59	
Escargot	
6 Escargots, Garlic and Parsley Butter	
16	

Seasonal Fish Tar tar	
Seasonal fish tartar, ginger, garlic	
16	
Chicken liver pate	
Red Onion Jam, Caramelized Pear, Bread	
12	

Sides

Creamy mashed potatoes, thyme	6
Oven roasted baby potatoes	5
Garden salad with lemon dressing	5

Sweet

Chef's Dessert	8
Cottage cheese pancakes	12
Affogato, espresso, Ice Cream	9

If you have any food or drink allergies or intolerances, please speak to a member of our staff before placing your order