

UŽKANDŽIAI LENGVAI PRADŽIAI

ŠEFO UŽKANDĖLĖS – TRIO	18 EUR
• <i>CHOUX</i> SU MOLIŪGŲ TEKSTŪROMIS / MIGDOLAI / OBUOLIŲ ŽELĖ • <i>BRIOCHE</i> / VOVERAITĖS / LAZDYNŲ RIEŠUTAI / <i>SHIMEJI</i> GRYBAI • <i>DASHI</i> ŽELĖ / SALIERO TEKSTŪROS / RŪKYTAS UPĖTAKIS	
<i>ANGUS</i> JAUTIENOS DUETAS / KALAFIJORŲ TEKSTŪROS ŠEFO REKOMENDACIJA, RAFINUOTAS AKCENTAS „IMPERIAL RÉSERVE“ JUODIEJI ERŠKETO IKRAI (10 G - 30 EUR)	24 EUR
LANGUSTINAS / OBUOLYS / SALIERAS / PANKOLIS / LANGUSTINŲ KIAUTŲ PADAŽAS	26 EUR
<i>FOIE GRAS</i> / ANTIENOS RILETĖ / RABARBARŲ TEKSTŪROS	28 EUR
<i>MIMOLETTE</i> / SMIDRAI / PIEMONTO LAZDYNO RIEŠUTAI / SVOGŪNŲ TEKSTŪROS 🌱	20 EUR

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

BUROKĖLIO TEKSTŪROS / KAVA / AVINŽIRNIAI / OŽKOS SŪRIS 🌱	24 EUR
SEZONINĖ ŽUVIS / BALTIEJI SMIDRAI / AVIEČIŲ DUETAS / PERLINĖS KRUOPOS / MEŠKINIS ČESNAKAS	28 EUR
VERŠIENOS NUGARINĖ ŽOLELIŲ PLUTELĖJE / BRIEDŽIUKAI / CUKRINIAI ŽIRNELIAI / KRIENŲ EMULSIJA	39 EUR
PERLINIO VIŠČIUKO FILĖ / KALIAROPĖ / JAPONINIAI RIDIKAI / VYŠNIŲ DUETAS / <i>FOIE GRAS</i>	34 EUR

SALDŽIAI ATGAIVAI

<i>VACHERIN</i> / MORENGAS / OBUOLIAI / SVARAINIAI / PASIFLORAI / BALTASIS ŠOKOLADAS 10-OJO LIETUVOS VYNO IR DESERTŲ DERINIŲ ČEMPIONATO LAIMĖTOJAS	14 EUR
OPERA / MIGDOLAI / KAVOS TEKSTŪROS / SLYVŲ LEDAI / KASKAROS PADAŽAS	14 EUR
<i>TROIS FRERES</i> / MADAGASKARO VANILĖS „PREMA VANILLA“ TEKSTŪROS / <i>MATCHA</i> / <i>NASHI</i> KRIAUŠĖS	14 EUR
ŠALTALANKIŲ TEKSTŪROS / MIGDOLAI / NATŪRALUS JOGURTAS / MANGAS / MEDUS	14 EUR

DĖL PATIEKALUOSE ESANČIŲ ALERGENŲ AR NETOLERAVIMĄ SUKELIANČIŲ MAISTO PRODUKTŲ, KREIPKITĖS TIESIOGIAI Į PADAVĖJĄ

4 IR DAUGIAU SVEČIŲ GRUPĖMS TAIKOMAS 10 PROC. APTARNAVIMO MOKESTIS



STARTERS

AMUSE BOUCHE – TRIO	18 EUR
• CHOUX WITH PUMPKIN TEXTURES / ALMONDS / APPLE JELLY • BRIOCHE / GIROLLES / HAZELNUTS / SHIMEJI MUSHROOMS • DASHI JELLY / CELERIAC TEXTURES / SMOKED TROUT	
DUO OF ANGUS / COULIFLOWER TEXTURES	24 EUR
CHEF'S RECOMMENDATION „IMPERIAL RÉSERVE “ BLACK STURGEON CAVIAR (10 G - 30 EUR)	
LANGOUSTINE / APPLE / CELERY / FENNEL / LANGOUSTINE SHELLS SAUCE	26 EUR
FOIE GRAS / DUCK RILLETES / RHUBARB TEXTURES	28 EUR
MIMOLETTE / ASPARAGUS / PIEMONT HAZELNUTS / ONIONS TEXTURES 🍋	20 EUR

MAIN COURSES

VARIATION OF BEETROOT / COFFEE / CHICKPEAS / GOAT'S CHEESE 🍋	24 EUR
FISH, CATCH OF THE DAY / WHITE ASPARAGUS / DUO OF RASBERRY / BARLEY / RAMSON	28 EUR
POACHED VEAL TENDERLOIN IN HERBS CRUST / MORELS / SUGAR PEAS / HORSERADISH EMULSION	39 EUR
GUINEA FOWL / KOHLRABI / DAIKON / DUO OF CHERRY / FOIE GRAS	34 EUR

SWEET DELIGHT

VACHERIN / MERINGUE / QUINCE / APPLE / PASSION FRUIT / WHITE CHOCOLATE 10TH LITHUANIAN OPEN WINE AND DESSERT PAIRING CHAMPIONSHIP WINNER	14 EUR
OPERA / ALMOND / COFFEE TEXTURES / PLUM ICE CREAM / CASCARA TEA SAUCE	14 EUR
TROIS FRERES / MADAGASCAR VANILLA „PREMA VANILLA“ TEXTURES / MATCHA / NASHI PEAR	14 EUR
SEA BUCKTHORN TEXTURES / ALMOND / NATURAL YOGURT / MANGO / HONEY	14 EUR

ALLERGIES AND INTOLERANCE: SPEAK TO A MEMBER OF STAFF IF YOU REQUIRE INFORMATION ABOUT OUR INGREDIENTS

GROUPS OF 4 GUESTS OR MORE ARE CHARGED 10% SERVICE CHARGE