

ŠALTI UŽKANDŽIAI – TARTARAI

„Taste Boutique“ klasikinis

Jautienos / 18

Kapotinis gardintas Vinaigrette padažu, šalotiniais svogūnais ir kaparėliais, patiekiamas su Marie Rosie padažu gardintu bulvių kpotiniu ir citrinžolių pesto padažu

Tuno / 18

Jautienos tartaras su ančių kepenėlėmis foie gras / 32

Jautienos filė kpotinis, gardintas blančiuotais mėlynaisiais svogūnėliais ir čili pipirais, patiekiamas ant skrudintos brioche duonelės su karštu ančių kepenėlių foie gras eskalopu ir sodriu Porto vyno padažu

Tuno tartaras su Wagyu jautiena / 24

Sashimi tuno filė kpotinis su Wagyu jautiena, gardintas charakteringu wasabi aioliu, patiekiamas ant skrudintos brioche duonelės su agurkų putėsiomis ir marinuotais ridikėliais

Jautienos tartaras su „bone marrow“ / 24

Jautienos filė kpotinis patiekiamas su keptais, karštais ir itin aromatingais jautienos kaulų „bone marrow“ (čiulpais) ir šviežiomis salotomis

Vitello Tonnato / 22

Sodrus jautienos filė kpotinis patiekiamas su subtiliu tuno-kaparėlių pagardu

Meksikietiškas tartaras

Jautienos / 18

Kapotinis patiekiamas su meksikietiška pomidorų salsa Pico de gallo, gardintas ancho pipirais ir rūkytu aioli, patiekiamas su užkepta polenta.

Tuno / 18

Japoniškas „Katsu sando“ tartaras

Jautienos / 18

Kapotinis patiekiamas su shiitake grybų ir bambukų salsa, marinuotomis garstyčiomis, agurkų perlais ir baltos duonos vafliomis

Tuno / 18

Pico de Gallo (vegetariškas) / 16

Pomidorų kpotinis gardintas kalendra, šalotu ir ancho pipirais, patiekiamas su citrinžolių pesto padažu ir polentanacho traškučiu

KARŠTI UŽKANDŽIAI

Troškintos jautių uodegos / 18

Troškintos, užkeptos jautių uodegos su rūkytų bulvių „Duchess“, Porto vyno redukcija ir šviežių daržovių kompozicija

SRIUBOS

„Taste Boutique“ jūros gėrybių / 16

Sodrus žuvies sultinys gardintas konjaku ir šafranu, patiekiamas su midijomis, krevetėmis, žuvimi, kalmarais, imbieru ir česnakų

KARŠTI PATIEKALAI

VEGETARIŠKAS KARŠTAS PATIEKALAS / 18

Karamelizuotų pastarnokų piurė patiekama su įvairių miško grybų confit bei skrudintų confit mažųjų daržovių asorti

KEPSNIAI

Jautienos išpjova (Argentina 120+), 200 g. / 38

Jautienos „New York“ kepsnys (Urugvajus 200+), 300 g. / 40

Rib Eye (Urugvajus 200+), 300 g. / 48

Ėriuko nugarinė su kauliuku / 28

Prašome pasirinkti norimą garnyrą (įtraukta į kepsnio kainą):

❖ *Confi daržovės, bulvių rosti, karamelizuotų pastarnokų piurė*

❖ *Įvairių miško grybų confit, pekano dūmuose rūkyta bulvių piurė, skrud. šalotas*

Prašome pasirinkti norimą padažą (įtraukta į kepsnio kainą):

❖ *Porto vyno padažas*

❖ *Stiltono sūrio ir viskio padažas*

PAUKŠTIENA

Anties krūtinėlė / 24

Anties krūtinėlės kepsnys patiekiamas su confi daržovėmis, bulvių rosti, karamelizuotų pastarnokų piurė ir Stiltono sūrio bei viskio padažu

ŽUVIS IR JŪROS GĖRYBĖS

Tunas / 28

Tuno kepsnys patiekiamas su confi daržovėmis, bulvių rosti, naminiu citrinžolių pesto padažu

Viduržemio aštuonkojis / 28

Žemoje temperatūroje ruoštas aštuonkojis patiekiamas su ryškia pomidorų salsa cruda, skrudintais pankoliais ir bulvių rosti

DESERTAI

Pasiflorų panakota/ 7

Itin lengvas, gaivus, švelniai saldžiarūgštis desertas

Savaitės desertas / 7

Visada gardus ir nustebinantis vakariinės pabaigos akcentas



*Kainos nurodytos eurai.
Dėmesio, kai kurių patiekalų sudėtyje yra alergenų.
Maloniai prašome išsamesnės informacijos teirautis aptarnaujančio personalo*