

ŠALTI UŽKANDŽIAI – TARTARAI

„Taste Boutique“ klasikinis

Jautienos / 18

Tuno / 18

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

Jautienos tartaras su juodaisiais eršketo ikrais / 44

Kapotinis su Sibiro eršketo juodaisiais ikrais (Premium klasė, malossol), kiaušinių trupiniais, bulvių rosti ir sausinta grietine

Jautienos tartaras su „bone marrow“ / 24

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

Meksikietiškas tartaras

Jautienos / 18

Tuno / 18

Kapotinis patiekiamas su meksikietiška pomidorų salsa Pico de gallo, gardintas avokadų kremu, marinuotų laimų aioliu ir pikantišku chipotle padažu

Japoniškas „Katsu sando“ tartaras

Jautienos / 18

Tuno / 18

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

„Taste Boutique“ burgeris su jautienos tartaru / 22

Patiekiamas brioche bandelėje su Čederio sūriu, daržovėmis, skrudintomis bulvytėmis ir Gochujang padažu

Pico de Gallo (vegetariškas) / 16

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

KARŠTI UŽKANDŽIAI

Troškintos jaučių uodegos / 18

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

SRIUBOS

„Taste Boutique“ jūros gėrybių / 14

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 patiekžiama su įvairių miško grybų confit bei skrudintų confit mažųjų daržovių asorti

KEPSNIAI

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

Jautienos „New York“ kepsnys (Urugvajus 200+), 300 g. / 38

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

Ėriuko Rump kepsnys / 28

Prašome pasirinkti norimą garnyrą (įtraukta į kepsnio kainą):

- ❖ *Confi daržovės, bulvių rosti, karamelizuotų pastarnokų piurė*
- ❖ *Įvairių miško grybų confit, peķano dūmuose rūkyta bulvių piurė, skrud. šalotas*

Prašome pasirinkti norimą padažą (įtraukta į kepsnio kainą):

- ❖ *Porto vyno padažas*
- ❖ *Stiltono sūrio ir visķio padažas*

PAUKŠTIENA

Anties krūtinėlė / 24

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

ŽUVIS IR JŪROS GĖRYBĖS

Tunas / 28

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

Viduržemio aštuonkojis / 28

Žemoje temperatūroje ruoštas aštuonkojis patiekžiamas su pikantišku Adobo padažu, bulvių rosti, skrudintomis mažosiomis paprikomis ir svogūnėliais

DESERTAI

Pasiflorų panakota / 7

Itin lengvas, gavvus, švelniai saldžiarūgštis desertas

Savitės desertas / 7

Visada gardus ir nustebinantis vakarieniės pabaigos akcentas



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